Merca **REVISTA**

MercaNavidad

Entrevista al Gerente de Mercagranada Adolfo Orti

ENTREVISTAS

- > Asociación Provincial de Mayoristas de Pescado de Granada
- > Asociación de Mayoristas de Frutas y Verduras de Mercagranada

NUEVA IMAGEN CORPORATIVA

Un nuevo año. Una nueva Mercagranada.

Oficina Virtual

Avance en la comunicación interna a través de una novedosa plataforma digital

SOCIEDAD

>Gran Recogida de Alimentos y Reunión del MEX6 en Mercagranada

COCINANDO...

>Especial mejores recetas #Mercanavideñas

#04

ENERO/2015











MERCA ENTREVISTA

Para comenzar el año y esta nueva edición de la Mercarevista, entrevistamos a los presidentes de las Asociaciones de Mayoristas y Detallistas que operan en nuestro mercado.



ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE MAYORISTAS DE PESCADO DE GRANADA (AMPESGRA)

Asociación que agrupa y organiza a la gran familia de mayoristas de pescado que opera en Mercagranada para garantizar la calidad diaria y la seguridad alimentaria en todos sus productos.

¿Cuáles son las ventajas de pertenecer a la Asociación de Mayoristas de Pescados en Granada?

Como en cualquier grupo o asociación, la unión hace la fuerza. Y la fuerza, mejora la competitividad.

Ofrecemos al mercado de la alimentación una amplia variedad de productos y servicios, en las cantidades, tiempo, nivel de calidad y nivel de elaboración totalmente acordes y satistafctorios a las exigencias del cliente.

¿Por qué es tan importante la trazabilidad en la gestión de los pescados?

Principalmente, para detectar cualquier incidencia o alarma y saber de dónde y de quién es el producto. Así, evitamos posibles riesgos.

Cumplimos con todas las normativas en materia de seguridad. La trazabilidad es, desde hace mucho tiempo, una realidad más que palpable.

El pescado es un producto de alto riesgo en cuanto a seguridad alimentaria, lo que resalta aún más el valor de una gran trazabilidad.

Afirman ser pioneros en el etiquetado de producto fresco. ¿Qué ofrecen para considerarlo el mejor etiquetado del sector a nivel nacional?

El detallista requiere un buen etiquetado y en Mercagranada encuentra sin duda el mejor. La inspección sanitaria se supera sin dificultad avalada por el excelente sistema de etiquetado.

Nuestro etiquetado aporta más información de la que exige la propia ley. Ésta se presenta de un modo útil no ya para el profesional experto, sino también para el consumidor.

Se acompaña de un porta-precio y toda la información resulta legible. Ello pone de manifiesto la transparencia de la Unidad Alimentaria y su premisa de claridad.

¿Qué fortalezas destacaría de Mercagranada como centro logístico de alimentación y servicios?

En primer lugar, la gran variedad de especies de pescados para el negocio, ampliándose el abanico de posibilidades, tanto en tamaños como en cantidad. Además, el precio del producto se ajusta más a sus necesidades porque al adquirir el pescado en Mercagranada, se elimina una un eslabón mas de la cadena, lo cual disminuye el precio del producto. La garantía sanitaria y la personalización, hacen el resto.

Comprar en Mercagranada es siempre una ventaja por precio, calidad y seguridad.

ASOCIACIÓN DE MAYORISTAS DE FRUTAS Y VERDURAS DE MERCAGRANADA

¿Cuántos mayoristas forman parte de la Asociación y qué trabajo de representación colectiva llevan a cabo?

Quienes forman parte de la Asociación, luchan por los intereses comunes de todos. Y eso, en definitiva, repercute positivamente en todos y cada uno de los mayoristas que trabajamos día a día en Mercagranada.

Por otro lado, nos gusta participar en las actividades que organiza Mercagranada para lo más pequeños, como el programa "Conoce los Alimentos". Es muy gratificante.

¿Cuáles son los beneficios de consumir frutas y verduras autóctonas, de nuestra tierra granadina?

La frescura del producto, gracias a la cercanía. Llegan con la madurez óptima y, lógicamente, los precios presentados al consumidor final son muy reducidos, ya que sus gastos en la cadena de transporte son inferiores. El precio final resulta excelente.

¿Cree que los consumidores granadinos aprecian la calidad de los productos locales?

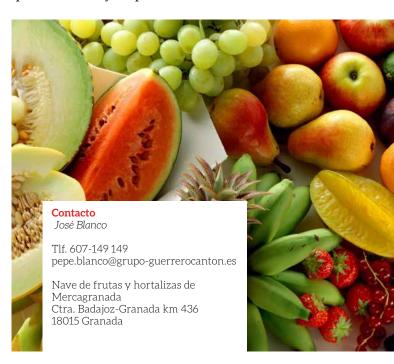
Sin duda. Los productos de la zona, como nuestros, suelen ser lo más buscados por los granadinos. Los conocen y saben que son de la mejor calidad, por lo que suelen ser fieles a la gastronomía de su tierra a la hora de llenar su mesa.

¿Cuáles definiría como las ventajas de pertenecer o comprar en Mercagranada?

Encuentras una gran variedad de artículos. Y dentro de ellos, una excelente selección de precios, según las diferentes categorías en las que uno está interesado. La proximidad de Mercagranada con los negocios granadinos es envidiable.

¿Cómo valora el 2014 y qué espera del 2015?

El 2014 ha sido un año no muy bueno, la verdad, sobre todo por algunos meses - los de verano, principalmente, en los que la fruta ha tenido precios muy dessequilibrados. Respecto a 2015, esperemos que la cosa mejore para todos.



¿Quiéres que tu empresa sea protagonista de la próxima Merca Entrevista?

Escríbenos a: comunicación@mercagranada.es

MERCANAVIDAD

Gracias por confiar en nosotros un año más. Esperamos que hayáis disfrutado de unas Felices Fiestas y un próspero Año Nuevo

Ya se acabó la Navidad. Y Mercagranada ha querido ser parte de ella. Nos gustaría transmitir nuestros más sinceros agradecimientos y, si es posible, seguir llenando tu mesa con los mejores alimentos. Por ello, al igual que en estas fechas pasadas, pretendemos acercaros a cada casa, a la tuya y a la de todos, algo

de nuestro "merca". Pequeños gestos, regalos simbólicos, que nos recuerden a nosotros mismos la importancia de apostar por los productos, los trabajadores y los comercios de Granada.

Desde Mercagranada queremos daros las gracias, granadinos, otro año más. Por vuestro apoyo

a la gastronomía de esta tierra de todos, por confiar en la calidad de los productos que os acerca a vuestra casa esa tienda de barrio o pequeño comercio local más cercano. Por apostar por Granada y los granadinos que trabajamos en ella intentando, día tras día, cultivar una tierra más fértil y próspera para todos nosotros.

ENTREVISTA AL GERENTE DE MERCAGRANADA ADOLFO ORTI

¿Cómo ha evolucionado el gran mercado de la provincia durante todos estos años?

Parece que fue ayer cuando llegué por primera vez a Mercagranada. Cuando miro atrás y veo cómo operaba la distribución alimentaria de los años 90... me doy cuenta de la cantidad de cosas que han pasado y todo lo que se ha hecho para adaptarse a la realidad de estos tiempos que vivimos.

distribución alimentaria perecedera evolucionado mucho. Mayores controles de calidad, a través de marcas de productores, logística y otros servicios demandados por la distribución alimentaria y la hostelería.

La necesidad de hacerlo con un precio competitivo ha revolucionado el sector, concentrándolo en menos empresas pero mucho más evolucionadas y preparadas para dar respuesta a estos retos actuales.





FELICES FIESTAS

¡Gracias por confiar en nosotros un año más!





Nuestras empresas compiten en un mercado cada día más exigente, aportando calidad, precio, servicio e innovación permanente en estos aspectos.

Además de agradecer a los granadinos que mantengan su confianza en el comercio local y de cercanía. Con tantos ciudadanos, familias enteras, afectados por la crisis, ¿por qué deberían los habitantes de la provincia afrontar el nuevo año con optimismo? ¿Por qué darles las gracias desde Mercagranada?

Queremos dar las gracias a todos ellos porque, otro año más, vemos como muchos de los habitantes de nuestra provincia y de su entorno próximo, siguen apostando por la gastronomía de esta tierra, cada vez que acuden a hacer la compra a su tienda de barrio o pequeño comercio local. El de al lado de casa, el de toda la vida. Esto refleja que nuestra sociedad, en su conjunto, apoya los productos autóctonos y a los que los trabajan, día tras día, para acercarlos a su mesa. Para que puedan estar orgullosos de lo que se cultiva, se come y se cría, con el sello de calidad local.

A Mercagranada entran, y de Mercagranada salen, casi todos esos productos perecederos que después disfrutamos en casa. Nos sentimos enormemente agradecidos de poder ser ese lazo de unión comercial y de que los consumidores confíen en nosotros. En definitiva, que reconozcan a Mercagranada como gran mercado que surte de productos a la provincia de Granada y su entorno.

¿Qué acciones ha realizado Mercagranada estas fiestas para infundir el espíritu navideño?

La campaña navideña es, sin duda, una de las más importantes que afrontamos. Por ello, y en colaboración con nuestros operadores, realizamos acciones de publicidad y promoción tanto dentro de la unidad alimentaria, para agradecer la confianza que un año más depositan detallistas y sector HORECO en nuestros productos, como fuera de la merca, animando a los consumidores finales a "comprar en su comercio de cercanía" mediante anuncios, principalmente en diferentes emisoras de radio.

En nuestros perfiles en redes sociales (especialmente Facebook) desde el día 1 de diciembre, y hasta el día 31 de diciembre, hemos enlazado y compartido una serie de recetas propias de la Navidad. Las hemos llamado las recetas "Mercanavideñas". En total son 31 recetas con 31 productos diferentes del mercado para cada uno de los días del mes. Todas ellas realizadas con alimentos, o bien de temporada, o bien fáciles de encontrar en Mercagranada y en los comercios de cercanía.

Para conocer mejor a Mercagranada podría explicarnos cuáles son las ventajas de comprar, instalarse o pertenecer a la merca.

los espacios que ocupan los operadores de Mercagranada se comercializan productos de calidad, muchos de ellos de nuestra tierra, lo que significa apoyar la economía local. Todo está reunido en un mismo entorno, por lo que se facilita la conexión, la relación y el contacto tanto de mayoristas como de consumidores. Las operaciones de comercialización de alimentos están sometidas a controles sanitarios que garantizan la calidad de los productos. Además, te nombro algunos de los servicios que prestamos a nuestros operadores y usuarios: seguridad, limpieza, gestión responsable de residuos, depuración de aguas residuales, acceso a telecomunicaciones de última generación al mejor precio, importantes descuentos en combustible, etc. Se conforma una oferta única para compradores y operadores logísticos, operadores de alimentación y de otros sectores que se establecen y operan en nuestro polígono alimentario.

Además somos una empresa convencida de nuestra responsabilidad social y medioambiental, comprometida con nuestro entorno. Aportamos valor a la sociedad con nuestra gestión.

Para más información visita nuestra web www.mercagranada.es

NUEVA IMAGEN DE MERCAGRANADA

Un nuevo año. una nueva mercagranada.

Mercagranada ha convertido sus instalaciones en un gran centro logístico especializado en alimentación, con una tendencia creciente hacia la prestación de servicios auxiliares y complementarios de la actividad comercial mayorista.

El constante desarrollo tecnológico o un cambio de mentalidad en la sociedad hacen que la imagen o identidad corporativa de una empresa deban evolucionar y adaptarse a la

cambiante sociedad, sus intereses y necesidades, como el caso de Mercagranada.

Por eso, tenemos el honor de presentaros este cambio de imagen en la identidad corporativa de de Mercagranada. El objetivo es mantener la frescura y el espíritu de renovación que nos caracteriza.

El resultado: una imagen fresca, dinámica y simbólica; inspirada en las raíces moriscas de Granada y la geometría; con una gama cromática que simboliza cada uno de los diferentes módulos que operan en nuestro mercado.

Una mejora, en la línea de progreso ascendente que estamos viviendo estos últimos años, gracias a vosotros, que nos empujáis a seguir trabajando en la búsqueda de la excelencia en el sector de la alimentación en Granada. Por continuar avanzando, en equipo. UN NUEVO CAMINO. UN NUEVO AÑO. UNA NUEVA MERCAGRANADA.



NUEVA OFICINA VIRTUAL

Mercagranada impulsa la utilización de las nuevas tecnologías a través del desarrollo de una plataforma de Oficina Virtual.

La entrada de las Nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación en el panorama mundial ha provocado un cambio en el modelo tradicional de gestión y comunicación con los ciudadanos.

Mercagranada, consciente de este cambio, impulsa la utilización de estas nuevas tecnologías a través del desarrollo de una plataforma de Oficina Virtual. Una iniciativa de gran interés sobre cómo la aplicación de las nuevas tecnologías y las buenas prácticas ambientales pueden contribuir al desarrollo sostenible.

Su objetivo es facilitar la transmisión de información entre las diferentes partes que interactúan en el mercado. Hacer llegar a esas personas toda la información que puedan necesitar. Una excelente herramienta para mejorar los servicios ofrecidos, reforzar los procesos y apoyar las políticas de comunicación de modo que se favorezcan dos pilares básicos en Mercagranada: el desarrollo social y el crecimiento económico.

La Oficina Virtual pone a disposición de los empleados, mayoristas, minoristas y proveedores, una herramienta que les permitirá acceder a un perfil personal desde donde podrá gestionar distintos documentos como facturas, nóminas, reportar incidencias, etc.



Para más información visita nuestra web www.mercagranada.es



CENTRO LOGÍSTICO Y DE SERVICIOS ESPECIALIZADO EN ALIMENTACIÓN

Carretera de Badajoz Granada km 436 Telf: 958 276 300

MercagranadaSA

9@MercagranadaSA



BANCO DE ALIMENTOS DE GRANADA GRAN RECOGIDA DE ALIMENTOS 2014

Los días 28 y 29 de noviembre de 2014 tuvo lugar la Gran Recogida de Alimentos 2014 en nuestra provincia.

Esta iniciativa, organizada por el Banco de Alimentos de Granada, recolecta productos no perecederos de forma voluntaria para después repartirlos entre centros de ayuda para los más necesitados.

A su vez, pretende sensibilizar a la sociedad granadina sobre la importancia de colaborar voluntariamente y el valor de ser solidario con aquellos colectivos más vulnerables.

En esta última edición, el Banco de Alimentos previó movilizar más de 800.000 kilos de comida. Tal y como explicó su presidente, Antonio López-Barajas: "todo un éxito". Para que esto sea posible, la Gran Recogida de Alimentos 2014 ha contado con la ayuda desinteresada de más de "3000 voluntarios y otros miles de granadinos que han colaborado con el llamamiento", según el testimonio de los voluntarios del propio organismo a través de su perfil en Facebook, "para que este invierno nadie pase ninguna escasez"en los hogares granadinos".

Ahora mismo, esta organización sin ánimo de lucro presta servicios a 45.000 personas en toda la provincia, colaborando con diversos ayuntamientos, asociaciones y parroquias. "Lo importante es que particulares y empresas sigan siendo solidarios y generosos".

Nosotros podemos realizar nuestro trabajo porque en Granada hay una importante corriente de solidaridad,





como se ha puesto de manifiesto con la última gran recogida de alimentos", expresó su presidente en un evento con CajaGranada.

En la misma línea, Antonio López-Barajas añadió que "Granada, una vez más, ha sacado su mejor virtud, esa que la hace grande y única cuando se trata de socorrer y ayudar a los que más los necesitan".

La cantaora de flamenco Marina Heredia abanderó con su imagen y sus palabras – "El hambre no se ve. Muchas más gente de la que crees te necesita" – esta acción colectiva de muchos voluntarios sin rostro, en su mayoría familiares o amigos.

Desde hace años, Mercagranada se ha convertido en la sede donde el Banco de Alimentos de Granada almacena los productos a repartir. Queremos seguir ayudando y animándoles a confiar en la labor que realiza cada día nuestro Banco de Alimentos. Entre todos, podemos convertir el esfuerzo de unos pocos en la alegría de muchos, contribuyendo a aligerar el peso de la desesperanza instalada en el corazón de muchas personas.



ÁREA DE PROYECTOS Y MERCADOS

CAMBIO DE LUMINARIA

Renovamos luces para ahorrar energía. A finales del último trimestre del año pasado, Mercagranada procedió a la instalación de equipos compactos de ahorro en energía eléctrica. Un cambio necesario por razones técnicas, económicas y de eficiencia energética, que mejorará considerablemente las infraestructuras e instalaciones.

Las sustituciones realizadas corresponden a: lámparas y balastos en naves y voladizos, por lámparas de halogenuro metálico (de alto rendimiento y nula depreciación lumínica); y, en paralelo, sus correspondientes balastos (también de alto rendimiento y bajo consumo).

El consumo energético disminuirá así el nivel de Kw/h consumidos y, consecuentemente, el equivalente en producción de CO₂. A su vez, esta disminución en el consumo podrá reducir los costes de explotación.

El proyecto, en aras del cumplimiento de los objetivos de Fomentode la Responsabilidad Social y Medioambiental, así como del desarrollo e implantación deinnovaciones tecnológicas, implica una mejora significativa tanto medioambiental como económica.

Dentro del plan de acción, las inversiones realizadas desde 2011 hasta el día de hoy han supuesto un desembolso de 184.800 €. Durante el mismo período, en el aspecto ambiental, los resultados obtenidos han supuesto una disminución en el consumo eléctrico de un 15,62% y un ahorro de un 13,06% a nivel económico.

CCEC AND CREECEG

En este tiempo se han sustituido lámparas y se han colocado balastos en naves y voladizos, lo que ha disminuido la potencia instalada en 35.286 Kw; se han automatizado encendidos y apagados; se han empleado baterías de condensadores para eliminar componente reactiva; y, por último, hemos comprado nuevos equipos de eficiencia energética y sustitución de luminarias (vapor de sodio alta presión por leds).

REPARACIÓN DE ASFALTADO

En línea con la política de mejora continua de las infraestructuras de Mercagranada, se ha renovado el asfaltado y la señalización vial dentro de nuestras instalaciones. Concretamente, entre Polivalencia y Nave 2 de Frutas y Hortalizas.

En la primera fase se procedió a la reparación y mantenimiento de una serie de baches existentes en varias zonas, las cuales precisaban de una intervención urgente, debido al uso intensivo de tráfico pesado. Este proceso de renovación está incluido dentro de plan de acción que se extiende hasta 2019 y que cada año actuará sobre una zona determinada.





REUNIÓN MEX6 EN MERCAGRANADA

El pasado viernes 21 de noviembre, acogimos en las instalaciones de Mercagranada la reunión del MEX6.

Un grupo de trabajo enmarcado dentro del proyecto Mercaexcelencia y cuyo objetivo es aprovechar las sinergias entre las mercas. El MEX6 lo componen D. José Antonio Crespo Albelda (Mercasa), D. Agustín García-Cabo Fernandez (Mercasturias), D. Aitor ArgoteIbañez (Mercabilbao), D. Antoni Monjo Tomás (Mercapalma), D. Jose Ramón Sempere Vera (Mercalicante) y D. Adolfo OrtiGarcia-Vicente (Mercagranada).

La reunión comenzó con una exposición del gerente de Mecagranada, quien presentó a los asistentes el actual organigrama de la unidad alimentaria y dio paso a unas presentaciones de Buenas Prácticas a cargo de los miembros del equipo directivo de la Sociedad. Los miembros del MEX6 expresaron su satisfacción y su muy positiva valoración de las presentaciones realizadas, junto a su agradecimiento a los miembros del equipo directivo de Mercagranada.

Tras esta primera parte se debatió el resto de puntos tales como: definición de la Misión, Visión y Valores del MEX6 y Definición y Priorización de las prácticas a compartir entre los miembros del MEX6. La próxima reunión de este grupo de trabajo tendrá lugar en Mercalicante entre los días 12 y 13 de marzo de 2015.







El pasado 19 de diciembre de 2014 se hizo entrega de una placa homenaje, así como de una Carta firmada por sus compañeros, a la familia de nuestro amigo y compañero RAFAEL PEREZ HIDALGO, integrante del Equipo de Mantenimiento, fallecido el pasado día 28 de noviembre.

Desde Mercagranada, una vez más, queremos manifestar nuestro más sentido pésame y las más profundas condolencias a su familia y allegados por su pérdida. Deseamos que su alma descanse en paz y nos gustaría rogarles una oración por su descanso eterno.

CARTA POR RAFAEL

Cuando alguien muere no se olvida, sino que, más bien, se le recuerda por todos aquellos momentos especiales que se compartieron a su lado.

Hay presencias que todo lo acaparan; pero también hay ausencias que lo ocupan todo. Rafael, eras de los que estaban presentes, siempre dispuesto, calladamente, a dar lo que tenías. Eras un buen amigo y compañero. Ahora, hoy, eres una ausencia que todo lo llena. Esperamos y sabemos que mañana, pasado, cuando sea, serás uno de esos recuerdos imborrables, y recordar los buenos momentos que pasamos juntos será lo que nos haga esbozar una sonrisa cuando más se necesite. Amigo, te recordaremos siempre, te añoraremos siempre.

Éste es un momento que a nadie le gustaría pasar, pero la vida es así. Hemos perdido a alguien que siempre nos brindó su amistad y camaradería, y sólo nos queda despedirnos de él por siempre. Le echaremos de menos, sobre todo, en nuestras reuniones, en los desayunos. Era alguien muy especial que siempre nos hacía sentirnos felices y conseguía hacernos reír.

Amigo y compañero, gracias por todo lo que nos ofreciste. Hasta siempre.

El equipo de Mercagranada.

COCINANDO...

ESPECIAL RECETAS #MERCANAVIDEÑAS

Os invitamos a disfrutar de dos deliciosas recetas, de las más originales y atractivas recetas #Mercanavideñas que hemos compartido en nuestro perfil de Facebook el pasado mes de diciembre.

SOPA DE TOMATE HOJALDRADA

Para empezar, esta calentita "Sopa de tomate hojaldrada", del portal Selecciones Reader's Digest. Nada mejor para dar calor al alma en los días invernales que un buen plato de sopa.

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 3 cebollas medianas, picadas
- 3 tallos de apio, picados
- 2 cucharadas de perejil fresco, picado
- 3 tazas (800 ml) de tomates en lata, escurridos
- 2 cucharadas de puré de tomate
- 2 tazas (500 ml) de caldo de verduras
- 2/3 de taza (250 ml) de crema espesa
- 490 gr de pasta de hojaldre, preparada y refrigerada
- 1 huevo batido

ELABORACIÓN

- 1. Calienta el aceite en una sartén grande, y cocina la cebolla y el apio a fuego bajo hasta que la cebolla esté suave. Agrega el perejil, los tomates y el puré de tomate. Tapa y deja hervir durante 10 minutos. Destapa, añade el caldo y deja hervir; reduce la flama y cocina durante 20 minutos. Licúa la mezcla, incorpora la crema y sazona al gusto.
- 2. Divide la sopa en 6 tazones hondos resistentes al calor. Deja 2.5 cm de espacio en la parte superior de cada tazón.
- 3. Extiende la pasta con rodillo hasta lograr un grosor de 3 mm; corta seis círculos que sean 2.5 cm más grandes que la boca de los tazones. Coloca un círculo de pasta sobre cada tazón, oprimiéndolo en todo el contorno para sellar. Refrigera por lo menos media hora. Precalienta el horno a 180 °C (350 °F).
- 4. Barniza la pasta con el huevo batido, y coloca los tazones en la rejilla más baja del horno; hornea entre 15 y 20 minutos, o hasta que la pasta se esponje y adquiera un tono dorado.

PASTELÓN DE PLÁTANO DURO

Y para terminar, esta receta de "Pastelón de Plátano Maduro", ofrecida por la web de cocina El mejor Nido.

ELABORACIÓN

Pon los plátanos en una olla grande; tápalos con agua. Deja que hierva y cocínalos a fuego medio durante 30 minutos o hasta que estén tiernos. Escúrrelos y agrega la media crema y la sal. Machácalos hasta que estén suaves y resérvalos.

Precalienta el horno a 375° F. Cocina la carne, la cebolla y el ajo en una sartén grande a fuego medio-alto mezclando frecuentemente hasta que la carne pierda el color rosado. Agrega la salsa de tomate y el caldo. Cocínalo durante 8 minutos o hasta que se evapore el líquido. Retira del fuego.

Unta la mitad de la mezcla de plátano al fondo de en refractario de 13 x 9 pulgadas de tamaño. Espolvoréalo con 1/2 taza del queso. Cúbrelo con la mezcla de la carne y espolvorea la carne con la 1/2 taza restante de queso. Termina cubriéndolo con la mezcla restante de plátano.

Hornéalo durante 30 minutos o hasta que esté burbujeando y esté dorado. Sírvelo caliente.

INGREDIENTES

- 6 plátanos machos muy maduros, pelados y en pedazos de 1 pulgada
- 1 lata (7.6 onzas líquidas) de Media Crema
- 1 cucharadita de sal
- 1 libra de carne molida de res bajo en grasa
- 1/2 cebolla pequeña, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 taza de salsa de tomate
- 1 tableta de Caldo Sabor a Res, desmenuzada
- 1 taza (4 onzas) de queso mozarella rallado, uso dividido

UNA TARJETA QUE TE PERMITE AHORRAR EN COMBUSTIBLE

¡Ahora con Mercagranada puedes ahorrar hasta 9 céntimos/litro repostando en CEPSA! Hazte socio del CLUB DE COMPRADORES y disfruta de este descuento en tu consumo habitual de combustible, además de numerosas ofertas exclusivas para los usuarios de Mercagranada. Grandes ventajas, al alcance de todos. Una tarjeta que te permite ahorrar por tu fidelidad a Mercagranada. ¡Suscríbete y consigue descuentos especiales!

¡Forma parte de nuestro CLUB DE COMPRADORES!





MEJORAS EN TELECOMUNICACIONES

Hace unos meses se firmó un convenio con Orange para dotar a Mercagranada de fibra óptica y sistemas de transmisión de voz y datos con objeto de mejorar las comunicaciones de los usuarios y que disminuyan los costes. Sus principales ventajas y beneficios son:

- Líneas móviles sin consumo mínimo
- Llamadas móviles ilimitadas a todas las empresas de Mercagranada y a empleados sin establecimiento de llamada
- Llamadas móviles internacionales: sin establecimiento, con facturación por segundos y datos internacionales
- Acceso a Internet sin mantenimiento de línea y llamadas fijas internas dentro de Mercagranada a coste cero

Los interesados en adherirse al convenio pueden ponerse en contacto a través de proyectos@mercagranada.es y al teléfono 958 276300.

PROGRAMA CONOCE LOS ALIMENTOS

Los escolares que visitan las instalaciones de Mercagranada en el programa de nutricional Conoce Los Alimentos no han querido dejar pasar la ocasión para desearos ¡Felices Fiestas!

