



## Mercasa ejecuta actuaciones de apoyo logístico y distribución alimentaria en las zonas afectadas por la DANA

Desde Mercasa y la Red de Mercas se está realizando un importante esfuerzo para apoyar a las personas afectadas por la DANA. El Gobierno ha habilitado a Mercasa para ejecutar acciones de apoyo logístico y distribución alimentaria dentro del Plan de respuesta inmediata, reconstrucción y relanzamiento frente a los daños causados por la DANA, publicado en el Real Decreto-ley 7/2024, de 11 de noviembre.

Hasta primeros de diciembre, los principales datos globales de gestión por la DANA han sido los siguientes:

- Donaciones desde la red de Mercas hacia Mercavalencia 120 toneladas de alimentos y productos de primera necesidad.
- Donaciones de 442 toneladas de alimentos y productos de primera necesidad en apoyo a la distribución entre Mercavalencia y asociaciones humanitarias para la ciudadanía, en 585 envíos a pedanías y pueblos afectados, contando con cerca de 600 personas voluntarias.

- Habilitación de 2.675 m<sup>2</sup> cedidos para almacenamiento y logística de apoyo a entidades para realizar actuaciones de respuesta a la DANA.

Asimismo, también desde primeros de diciembre, en paralelo con la continuidad de las donaciones desde la red de Mercas, desde Mercasa se ha puesto en marcha la segunda fase de ayuda con las contrataciones para la adquisición de frutas, hortalizas y menús calientes en función de los requerimientos de los Ayuntamientos afectados.

El Real Decreto-ley 7/2024 incluye también entre las funciones de Mercasa contribuir a la reactivación de la actividad logística y comercial de la cadena de valor agroalimentaria de productos frescos en colaboración con las Administraciones competentes, apoyando la actividad de las empresas mayoristas instaladas en Mercavalencia y garantizando la distribución de productos al eslabón detallista de proximidad en las poblaciones afectadas por la DANA.

## Mercasa y Ecoembes fomentan la recogida selectiva de envases en la red de Mercas

**M**ercasa y Ecoembes han firmado un convenio para impulsar la recogida selectiva de envases domésticos que se generan en las instalaciones de la Red de Mercas y contribuir a la trazabilidad de estos. La firma ha tenido lugar en las oficinas centrales de Ecoembes y han estado presentes Rosa Trigo, CEO de Ecoembes y José Manuel Miñones, presidente de Mercasa.

Este acuerdo consolida los esfuerzos de la organización por hacer posible el reciclaje de envases en todas partes. En este caso, comenzará por Mercabarna y el objetivo es llegar a las 24 Mercas que tiene Mercasa en España. Asimismo, el acuerdo contempla la posibilidad de ampliar la colaboración en un futuro para incluir envases comerciales, actividad que Ecoembes empezará a desarrollar a partir de 2025.

Previamente a la firma de este convenio, ambas organizaciones pusieron en marcha, en colaboración con FEDEMCO (Federación Española del Envase de Madera y sus Componentes), un estudio para conocer el volumen y composición de los residuos que se generan en la red de Mercas, tomando una muestra en cuatro Mercas. Estas caracterizaciones se hicieron en 2023 en Mercabarna, Mercamadrid, Mercavalencia y Mercacórdoba. Los resultados obtenidos demostraron la viabili-



*José Manuel Miñones, presidente de Mercasa y Rosa Trigo, CEO de Ecoembes.*

dad y necesidad de llevar a cabo el presente convenio de colaboración.

El presidente de Mercasa, José Miñones, destaca la firma de este convenio como “un nuevo avance muy importante en uno de los pilares básicos de la estrategia de Mercasa, que es fomentar la sostenibilidad en toda la cadena de valor de la empresa”.

Rosa Trigo, CEO de Ecoembes, ha puesto en valor la colaboración con Mercasa agradeciendo “su compromiso con el impulso de la economía circular y su confianza en la experiencia de Ecoembes como socio para dar un paso más hacia la gestión eficiente y sostenible de los residuos de envases que se generan en sus instalaciones”.

## Mercasa y el Ayuntamiento de Barcelona abordan las nuevas líneas para el impulso estratégico de Mercabarna

**E**l alcalde de Barcelona, Jaume Collboni, y el presidente de Mercasa, José Miñones, mantuvieron una reunión institucional el 11 de diciembre en el Ayuntamiento de Barcelona, junto a sus respectivos equipos,



en la que abordaron nuevas líneas de impulso estratégico para Mercabarna, que actualmente acoge a 670 empresas en sus instalaciones, con más de un millón de toneladas de producto fresco comercializadas cada año.

Ambos socios de Mercabarna trataron nuevos retos como la atracción de talento, la transformación y eficiencia energética con los canales de frío o la movilidad sostenible, con objetivos como subir las mercancías al tren a través de los corredores o los proyectos de distribución de última milla. Mercas como Mercabarna tendrán un papel estratégico como centros logísticos en estos proyectos.

## Mercasa y el Ayuntamiento de Bilbao comparten líneas estratégicas sobre el futuro de Mercabilbao

El presidente de Mercasa, José Miñones, y el alcalde de Bilbao, Juan María Aburto, mantuvieron a primeros de diciembre un encuentro institucional en el Ayuntamiento de Bilbao para compartir proyectos de futuro como socios de Mercabilbao.

El presidente de Mercasa, junto con la directora de Desarrollo de Negocio, Silvia Llerena, y la directora de Desarrollo Corporativo, Mayte Castillo Pasalodos, presentaron al alcalde y a la concejala de Desarrollo Económico, Comercio, Empleo y Turismo y vicepresidenta de Mercabilbao, Kontxi Claver, las principales líneas del plan estratégico de Mercasa para el período 2025-2029.

Mercabilbao juega un papel imprescindible en la distribución alimentaria de la zona norte de España, con 110 empresas que operan en sus instalaciones y más de 250.000 toneladas de alimentos distribuidas en 2023.

Miñones agradeció “la hospitalidad y el buen entendimiento entre instituciones” y destacó la disposición de Mercasa como socio y “vecino comprometido de Bilbao” para impulsar el papel de Mercabilbao dentro de la red de Mercas.



## AECOC y MERCASA acuerdan desarrollar nuevos modelos sostenibles de movilidad de mercancías

El presidente de Mercasa, José Miñones, el director general de AECOC, José María Bonmatí y sus respectivos equipos mantuvieron una reunión de trabajo el 11 de diciembre en las instalaciones de AECOC en Barcelona para sentar las bases de una

nueva etapa de colaboración entre ambas entidades, que ya vienen impulsando diferentes proyectos en la red de Mercas en los últimos meses.

AECOC y Mercasa han acordado ir de la mano para avanzar en el desarrollo de nuevos modelos de movilidad de mercancías basados en la sostenibilidad y la eficiencia, poniendo el foco en los nuevos corredores ferroviarios y los proyectos de distribución de última milla al mercado minorista y al sector horeca en las ciudades.

En la reunión, ambas partes compartieron también su visión con respecto a la relevancia del impulso de los productos kilómetro cero y acciones para la reducción del desperdicio alimentario. En las próximas semanas, este contacto se materializará con la incorporación de Mercasa en los foros de debate y toma de decisión de AECOC, dada la relevancia de la red de 24 Mercas en la logística por su capilaridad en toda España.





**50**  
*Años  
Juntos*

*Del campo a tu casa*

 **mercatenerife**

## Alimentación en España 2024 recoge información actualizada sobre producción, industria, distribución y consumo

# Nuevo informe de Mercasa sobre la cadena alimentaria en España

**M**ercasa ha publicado una nueva edición, correspondiente al año 2024, del Informe sobre Producción, Industria, Distribución y Consumo de Alimentación en España, que en esta ocasión cumple su edición número 27.

Para la elaboración de este informe, Mercasa cuenta con la colaboración del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, cuyas estadísticas constituyen el soporte fundamental para el análisis; además de información procedente del Instituto Nacional de Estadística (INE), FAO, Unión Europea, Comunidades Autónomas, Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y las diferentes asociaciones sectoriales que la componen, así como los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas; y otras fuentes sectoriales.

El objetivo final es contribuir a un permanente y mejor conocimiento de la realidad alimentaria española, para lo cual la estructura del informe se organiza como un manual de consulta rápida, con una doble vertiente de análisis: por sectores y por Comunidades Autónomas.

### Alimentación en España 2024. Estructura de contenidos

La información que incluye el informe sobre Producción, Industria, Distribución y Consumo de Alimentación en España 2024 está organizada, para facilitar su manejo, en base al siguiente esquema:

Datos básicos de carácter general

- Principales resultados macroeconómicos de la agricultura y la ganadería.
- Comercio exterior agroalimentario.
- Industria alimentaria.
- Estructuras del comercio minorista.
- Hostelería y restauración.
- Consumo alimentario en el hogar y fuera del hogar.

Información por sectores

- Descripción de todas las materias primas agrícolas, ganaderas o pesqueras.
- Importancia relativa de las producciones españolas en relación a la Unión Europea y a nivel mundial.
- Distribución territorial de las producciones por Comunidades Autónomas.
- Comercio exterior.
- Estructura empresarial.
- Distribución comercial por tipos de establecimientos.
- Hábitos de compra y consumo.



- Denominaciones de origen y de calidad diferenciada.

Información por Comunidades Autónomas

- Producción agroalimentaria y pesquera
- Principales indicadores de la industria alimentaria
- Estructuras de la distribución comercial
- Estructuras del sector de hostelería y restauración
- Consumo alimentario dentro y fuera del hogar
- Denominaciones de origen y de calidad diferenciada

Todo ello permite disponer de una panorámica general de la cadena alimentaria española, cuya actividad –en todas sus fases– tiene siempre unas amplias y evidentes repercusiones para el conjunto de la sociedad.

Además de la edición en papel, de 592 páginas, el Informe 2024 sobre Producción, Industria, Distribución y Consumo de Alimentación en España cuenta con una edición digital, que puede consultarse de forma íntegra y permanente en la página web Mercasa, en la que también están disponibles ediciones anteriores de este mismo informe.

## Mari Luz de Santos, nueva directora de INPROVO



La Asamblea General de la Interprofesional del Huevo y sus Productos (INPROVO) ha nombrado a Mari Luz de Santos como nueva directora, relevando en el cargo a Enrique Díaz Yubero. Con una destacada trayectoria profesional en el ámbito agroalimentario y una sólida experiencia en la dirección de interprofesionales sectoriales, De Santos aportará su amplia visión estratégica y capacidad de dirección, coordinando la planificación y el diseño integral de los distintos proyectos a desarrollar por parte de la organización.

Hasta la fecha, Mari Luz de Santos asumió durante más de siete años, la Dirección General de INTERCUN, la Interprofesional del sector cunícola. En esa etapa, lideró, impulsó y desarrollo la reconversión del sector hacia los nuevos estándares de seguridad alimentaria, bienestar animal, sostenibilidad y calidad implementados por la Unión Europea.

Natural de Segovia, es Ingeniera Agrónoma por la Universidad Politécnica de Madrid, especializada en Industrias Agroalimentarias. Además, cuenta con dos módulos superiores de "Environment Management Systems" y "Soil Pollution" de la Universidad Profesional de Agricultura y Medio Ambiente de Leewarden (Holand).

Con su nombramiento, Mari Luz de Santos asume la dirección de INPROVO en un momento muy importante para el sector avícola español, cuyo futuro se enfoca hacia prácticas que tienen el bienestar animal y la sostenibilidad en el centro, siendo una de las tendencias más destacadas el aumento de la adopción de sistemas de cría alternativos. El objetivo a medio-largo plazo es consolidar al huevo como un protector de la salud de las personas, porque además de ser la proteína de mayor valor biológico, es la que tiene mejor relación precio-calidad, es asequible, fresco y, sobre todo, alimenta nuestro cuerpo y mente.

## Qué está pasando en la restauración de marca

Marcas de Restauración (MDR) junto con Circana y la consultora KPMG han presentado el Observatorio de la Restauración de Marca 2024, un estudio que aborda aspectos tales como la percepción y expectativas del consumidor y sus hábitos de consumo en el sector Horeca. También recoge la visión coyuntural y estratégica de los directivos de empresas destacadas en el segmento de la Restauración de Marca.

Como principales conclusiones, se extraen del citado informe las siguientes:

- Durante los últimos doce meses, los españoles han aumentado el gasto en Foodservice en el 2,4%, alcanzando un valor de negocio de 42.209 millones de euros, lo que constituye una cifra récord para los últimos quince años.
- Se prevé que 9 de cada 10 de los grupos de Restauración de Marca aumenten su cifra de facturación en 2025; además, el 74% incrementará sus plantillas.
- El consumidor cada vez se vuelve más experto y complejo. Al mismo tiempo que acrecienta su sensibilidad al precio, aumenta su predisposición a gastar más, aunque en determinadas ocasiones de consumo consideradas de valor añadido.
- Demanda creciente del consumidor por encontrar novedades y mejoras en la rapidez del servicio.
- La mayor exposición del consumidor a tendencias globales provocará en España la llegada y desarrollo de tendencias en auge a nivel global. Es el caso de la oferta gastronómica coreana, que impulsará aún más la tendencia positiva que el pollo tiene entre las proteínas en el sector Horeca.
- Desarrollo y aumento de la actividad promocional en restauración. En España, las promociones están presentes en el 22% de las ocasiones de consumo en Horeca, por debajo del 38% en el caso de Francia o del 34% de Reino Unido.
- Otros factores que también influyen en la elección del establecimiento final. Destacan la disponibilidad de terraza, la atmósfera del local, la opción de conexión Wi-Fi gratuita, la música en vivo en el local, el desarrollo de opciones digitales para la realización del pedido, así como para el pago digital.



## Las cestas de compra navideñas representan el 43% del total de diciembre



Según un estudio elaborado por el grupo de distribución minorista Eroski, las referencias navideñas suponen el 43% del gasto total durante el mes de diciembre. Entre los productos más consumidos, destacan los dulces (turrone, bombones y dulces típicos), las carnes selectas (charcutería de ibéricos, cordero y vacuno), pescado y marisco (fresco o congelado) y las bebidas (sobre todo cavas y vinos), que se convierten en los productos estrella. Para esas cestas navideñas, el informe recoge que se dará un desembolso adicional que, de media, será de 120 euros por hogar en diciembre.

Las familias con hijos mayores y los consumidores senior son los segmentos de población que más incrementan su gasto, con el 31% y el 38% más, respectivamente.

La comunidad extremeña es la que en mayor medida aumenta su nivel de gasto en estas fechas, con un incremento del 43%, seguida por Castilla-La Mancha (+42%) y Castilla y León (+39%).

Como canal de compra, el hipermercado sigue consolidándose como el preferido para las compras navideñas, con un crecimiento del 4% en ventas y un ticket medio un 20% superior al del resto del año, según recoge el citado estudio.

## La experiencia gastro de Finca La Torre y el chef Joaquín Felipe

La almazara malagueña Finca La Torre se ha unido de nuevo al chef Joaquín Felipe para crear una experiencia gastronómica enmarcada por la celebración del Día del Olivo.

Un menú integrado por la sopa de cocido emulsionada con Aove (Aceite de Oliva Virgen Extra); boletus, papas y huevos confitados en el aceite de Finca La Torre; salmón rojo salvaje de Alaska en escabeche templado de mango con Aove; canelón de tradición con el aceite de la almazara y, como postre, frutas con yogur y Aove es la propuesta culinaria pensada por Joaquín Felipe para destacar la versatilidad y riqueza del aceite de esta almazara.



Finca la Torre Hojiblanca y Finca la Torre Arbequina, las referencias utilizadas por el chef, son parte de su colección de monovarietales de Finca La Torre, que se completa con las variedades picudo y cornicabra. No obstante, la estrella de la gama es la hojiblanca, ganadora de cinco premios Alimentos de España. Situada en Bobadilla, a quince minutos del centro de Antequera (Málaga), Finca La Torre cuenta con 380 hectáreas de pastos, pinares y olivares, compuestos, estos últimos, por un tercio de olivos centenarios de la variedad hojiblanca, mientras el resto son olivos nuevos de las variedades arbequina, picudo y cornicabra, de aroma y sabor más intensos.

## La Finca y Caviar París 1925 se unen en el Steak Tartar Oro

La Finca Jiménez Barbero lanza esta Navidad una edición limitada de su famoso Steak Tartar con una lata de Caviar París 1925, procedente de esturión blanco europeo, para crear el bocado más elegante y embriagador de estas fiestas.

En esta edición especial, el Steak Tartar Oro, similar a un lingote del preciado metal, invita a jugar con los distintos ingredientes que contiene, para que cada cliente elabore su propia receta.

El caviar París 1925 que acompaña el Steak Tartar procede del esturión blanco, uno de los peces marinos más longevos, capaz de alcanzar hasta 100 años, una longitud de seis metros y un peso de 800 kg.

Están criados en piscifactorías sostenibles, con agua procedente del deshielo de Los Alpes. Esta especie necesita 11 años de vida para comenzar a producir huevos y es muy apreciado por su capacidad para producir huevos grandes (2.8 -3.2 mm) de un sabor especialmente delicado.



## Segundo Salón Rías Baixas de Vinos de Colección en Madrid

**R**eunir 139 marcas singulares, Premium y de producción limitada era el reto de la Denominación de Origen Rías Baixas al organizar su segundo Salón Rías Baixas de Vinos de Colección, en Madrid.

Un túnel del vino, con 69 marcas de 39 bodegas, el showroom, con 70 vinos de 25 bodegas y cuatro clases magistrales, a cargo de profesionales del sector, han puesto en valor la calidad y el potencial de envejecimiento de estos vinos atlánticos, como han mostrado las añadas longevas desde 2010, 2012 hasta llegar a la 2022.

Se trata de vinos que, en su momento, fueron calificados como añadas Buenas, Muy Buenas e incluso Excelentes. Con el tiempo de crianza del vino como hilo conductor, la primera clase magistral estuvo dirigida por Agustín Trapero, sumiller y asesor de restaurantes y hoteles, que analizó 15 tipologías diferentes de vinos.

David Robledo, profesor del Curso de Sumilleres de la Cámara de Comercio, amplió la muestra a 17 marcas. Dani Póveda, director de Lavinia en la Finca de Madrid, evaluó otros 15 vinos bajo la perspectiva de su madurez y evolución. Antonio Candelas, director de la revista Mi Vino, condujo la cata "Longevidad sin límites".



## Alta coctelería de quinta gama por Javier de las Muelas



**E**l empresario barcelonés Javier de las Muelas, propietario de bares como Dry Martini y Gimlet, ha lanzado Speakeasy Ready to Drink, una línea de cócteles envasados de alta calidad y listos para consumir. La marca ofrece una gama de 80 referencias, también de cócteles sin alcohol, y ya está en 300 establecimientos en España.

La solución permite a cualquier equipo servir rápidamente bebidas de alta gama, ahorrando tiempo y evitando los costes derivados de las mermas y del control de stocks.

La clave de estos cócteles reside en su elaboración artesanal y en el uso de ingredientes frescos y naturales, sin conservantes ni colorantes añadidos. En prácticos envases y con una preparación simple, basada en la proclama de "agitar, abrir y servir", los productos de Speakeasy están diseñados para agilizar el servicio, facilitando así su consumo en cualquier momento del día.

Los cócteles Speakeasy están envasados en monodosis o en formatos de un litro, lo que los hace idóneos para eventos, servicios de catering y para el segmento del ocio nocturno, como es el caso de salas de fiestas y discotecas. La preparación es sencilla, lo que permite que cualquier miembro del equipo pueda servir un cóctel de calidad en segundos, maximizando así la productividad.

## Olla de Huesca: 'Mejor Paquito de España' en la primera edición nacional del concurso de INTEROVIC



un formato fácil de comer, siempre servido entre panes, y además más asequible. El Paquito se ha instalado a lo largo de sus seis años de historia en más de 800 establecimientos de 15 provincias de todo el territorio español.

La Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino celebró en Zaragoza el pasado mes de noviembre la primera edición del concurso 'Mejor Paquito de España' para premiar el mejor bocadillo de cordero, cabrito o lechal del país. La versión de El Paquito de cordero del cocinero Roberto Villarroya del restaurante Olla de Huesca conquistó al jurado del concurso entre los 11 participantes de 11 ciudades distintas

El Paquito, el bocadillo de cordero con nombre propio, aterrizaba por primera vez en 2019 en 40 bares y restaurantes de Madrid. Desde entonces, y poco a poco, ha ganado popularidad, con tantas versiones como cocineros y restaurantes que lo elaboran, y a las barreras de consumo que rompe con el público más joven, es

## Récord de participación en el XI Cross Infantil y la V Milla y 5K Salud Mediterránea de Mercalicante

Con un récord de participación respecto a las ediciones anteriores, 800 corredores participaron en la XI edición del Cross Escolar, V Milla y 5K Mercalicante Salud Mediterránea.

Además del componente deportivo y de promoción de hábitos de vida saludable, este evento tuvo también una parte lúdica, con talleres y juegos para toda la familia, y otra solidaria, pues la competición fue a beneficio del Banco de Alimentos de Alicante.

En la prueba de 5K venció en la categoría de máster Verónica Santiana y Adrià Ruperez; mientras que Nuria Sánchez y José Enrique Pons fueron los ganadores en máster B.

En master C se alzaron con el oro María López y Ángel Luis López. En senior el primer puesto fue para Elisabeth Oliva y Pedro de la Torre.

En la V Milla el podio de la categoría senior fue para los corredores M<sup>a</sup> Carmen Lorenzo y Sergio Domínguez. En la sub18 la victoria fue para Harry Klein. Más de 500 niños y niñas participaron en el Cross Escolar que contó con categorías de bebé hasta cinco años, sub8, sub10, sub12, sub14 y sub16.

La prueba, organizada por Mercalicante, contó con la colaboración de la Concejalía de Deportes del Ayuntamiento de Alicante, el Centro Educativo de Recursos de Consumo (CERCA) y el Centro 14 de la Concejalía de Juventud. La Asociación Mayorista de Frutas y Hortalizas de Mercalicante, y las empresas Jesús Gómez, Frutas Cadapa, Eurobanan, Nufri y Fruklas, ofrecieron fruta a los participantes.

