



# mercabarna

**l'informatiu** del hub alimentari del Mediterrani\* | **juliol 2018** | núm. 321



REPORTATGE pàg. 06

## Èxit de la primera Universitat d'Estiu de Mercabarna

DIA A DIA pàg. 02

**Publicada la primera  
Memòria de Sostenibilitat**

DIA A DIA pàg. 03

**Obertes les inscripcions  
de la Cursa**

DIA A DIA pàg. 05

**Formació amplia les seves  
instal·lacions**

*Staff*

**Director general de Mercabarna**  
JOSEP TEJEDO FERNÁNDEZ

**Directora de la publicació**  
INGRID BUERA NADAL

**Cap de redacció**  
ALBA PUIG GILI

**Redactora**  
LAURA QUESADA MARTÍNEZ

**Fotografia**  
RUBÉN CRUZ  
PERE COTS  
ANTONI BOFILL

**Maquetació i impressió**  
EDITORIAL MIC

**Publicitat**  
PUBLICOM

**Redacció, Administració i Publicitat**  
CENTRE DIRECTIU - Planta 5a.  
C/ Major, 76 Mercabarna  
08040 Barcelona  
Tel. 93 556 30 00  
Fax 93 556 31 20  
comunicacio@mercabarna.cat

L'EDITORIA NO COMPARTeix  
NECESSÀRIAMENT LES OPINIONS EXPRESSADES  
EN AQUESTA PUBLICACIÓ

DIPÒSIT LEGAL: B-45177-2013  
ISSN: 1133-9383

Per a més informació sobre  
Mercabarna o sobre dades de comercialització  
i preus, pot consultar:  
**www.mercabarna.es**

Segueix-nos a LinkedIn, Facebook, Youtube i Flickr



**MEMÒRIA**

**Publicada la primera Memòria de Sostenibilitat de Mercabarna**

*La Responsabilitat Social Corporativa (RSC) vehicula el contingut d'aquest anuari i es posiciona com un element transversal en la gestió del polígon alimentari.*



► **DIA A DIA.**  
Consulta la Memòria a:  
[www.mercabarna.es/memoria2017](http://www.mercabarna.es/memoria2017)

Mercabarna ha elaborat la seva primera Memòria de Sostenibilitat i es converteix en un dels primers mercats majoristes de l'Estat espanyol que aposta per aquest format centrat en la RSC. La principal característica d'aquest tipus d'anuari és que analitza l'impacte econòmic, ambiental i social de l'empresa en l'entorn en el qual duu a terme la seva activitat. En aquest sentit, la Memòria de Sostenibilitat esdevé una eina que ajuda a definir i reajustar les accions d'aquelles empreses que volen ser socialment més responsables, com és el cas de Mercabarna. Per elaborar aquesta memòria, s'han

tingut en compte els indicadors que estableix la Global Reporting Initiative (GRI), la institució de referència en matèria d'informes de sostenibilitat. El resultat d'aquesta feina de recopilació i d'anàlisi on Mercabarna mostra com s'organitza, quins són els objectius estratègics que persegueix i amb quines polítiques i accions vol materialitzar-los. En aquesta memòria, Mercabarna inclou també els fets més destacats de la Unitat Alimentària succeïts al 2017 i les dades de comercialització dels diferents sectors d'activitat. ●

**INSERCIÓ LABORAL**

**Mercabarna i l'Obra Social "La Caixa", units per la integració laboral**

*Gràcies a aquest conveni s'organitzaran formacions per millorar les possibilitats de contractació de persones en risc d'exclusió social.*

Mercabarna reforça el seu compromís d'impulsar la inserció laboral mitjançant l'adhesió al programa Incorpora de l'Obra Social "La Caixa". En el marc d'aquest acord, que tindrà una vigència d'un any, es duran a terme cursos per a col·lectius que tenen dificultats per introduir-se al mercat de treball, com els

joves en risc d'exclusió social, els aturats de llarga durada o les persones amb diversitat funcional. A més, els participants d'aquestes formacions –principalment de carnisseria, peixateria i mosso de magatzem– completaran el seu aprenentatge amb la realització de pràctiques a empreses de la Unitat Alimentària. ●

**BANC DELS ALIMENTS**

**La fam no fa vacances**



El magatzem del Banc dels Aliments del recinte romandrà obert els mesos d'estiu, per tal que les empreses de Mercabarna puguin seguir aportant els seus productes. Durant el mes d'agost, el magatzem estarà operatiu els dilluns, dimecres i divendres de 8 a 13.30 hores. Aquesta mesura possibilita, d'una banda, que se segueixi col·laborant amb les entitats d'acció social que atenen persones amb pocs recursos i, de l'altra, que es doni sortida a aquells productes que, tot i que estan fora del circuit comercial, són aptes per al consum.

**AUGMENTEN LES DONACIONS D'ALIMENTS**

El compromís de les empreses majoristes amb la lluita contra el malbaratament alimentari s'enforteix any rere any i situa a Mercabarna com a principal proveïdora d'aliments frescos del Banc dels Aliments. Així ho demostra l'aportació d'un milió i mig de quilos d'aliments durant el 2017, que suposa un increment de l'11% respecte al 2016. ●

**COMERÇ MAJORISTA**

**Els mercats majoristes europeus reivindiquen el seu pes estratègic**

El passat 9 de juliol, els mercats majoristes europeus que integren la WUWM (Unió Mundial de Mercats) van reunir-se a París amb l'objectiu de mostrar el seu posicionament com a actors clau dins de la cadena agroalimentària. Mercabarna es troba entre els 120 mercats signants d'aquesta declaració que, entre altres aspectes, posa en relleu com el comerç majorista fa possible la comercialització de gran diversitat de productes amb una bona relació qualitat-preu. Mitjançant el document, els mercats majoristes es comprometen a augmentar la seva competitivitat per fer front als reptes presents i futurs del sector, com la digitalització, l'optimització de la gestió dels residus o l'impuls dels productes ecològics. ●

**CURSA**

**Inscriu-te ja a la 4a Cursa Mercabarna**

*El diumenge 7 d'octubre se celebrarà una nova edició d'aquesta festa de l'esport, l'alimentació saludable i la solidaritat de Barcelona.*



► **DIA A DIA.**  
Més informació a:  
[www.cursamercabarna.cat](http://www.cursamercabarna.cat)

Segueix-nos a:

Ja s'estan ultimant els detalls de la Cursa Mercabarna 2018, que es prepara per a una quarta edició que promet no defraudar a ningú: ni als assistents veterans ni a les noves incorporacions. El pròxim diumenge 7 d'octubre, els corredors podran conèixer com és des de dins aquesta "ciutat que ens alimenta", recorrent els carrers del polígon, el Mercat Central del Peix i tres pavellons del Mercat Central de Fruites i Hortalisses. Tampoc faltaran les activitats infantils –esportives, de promoció dels hàbits d'alimentació saludable i de conscienciació contra el malbaratament–, així com el ja tradicional àpat solidari.

**ALGUNES NOVETATS DE L'EDICIÓ**

Aquest any, els equips de treballadors de les empreses de Mercabarna podran participar en les distàncies de 5 i 10 km amb grups de quatre persones (masculins, femenins o mixtes). A més, les categories de corredors amb diversitat funcional s'han ampliat a cinc per incloure les persones que

participaran amb cadires de rodes i aquelles que tenen alguna discapacitat de tipus visual, auditiva, física i intel·lectual. Pel que fa a la causa solidària, la 4a Cursa Mercabarna donarà suport a la Fundació Esport Solidari Internacional (ESI), una entitat que des de fa 12 anys impulsa projectes esportius entre els infants i els adolescents en situació de pobresa. Amb els fons que es recaptin, procedents de les aportacions voluntàries dels inscrits i de la venda de tiquets de l'àpat, se subvencionaran diverses activitats de lleure a Catalunya. A més, el dia de la Cursa s'instal·larà un punt de recollida de material esportiu per als nens i nenes que participen als projectes de l'ESI, com ara roba i sabatilles d'esport, pilotes, motxilles, etc. ●





**EMPRENEDORIA**

## El programa INNOFOOD premia tres 'start-ups' del sector de l'alimentació

Després de cinc mesos de formació, treball i networking, aquesta iniciativa de Mercabarna i Barcelona Activa d'impuls de l'emprenedoria entra en una nova fase amb la selecció dels millors projectes empresarials. Els escollits han estat Cuits & Beans, Heura i Citring i han rebut una aportació econòmica, a més d'una estada de sis mesos als despatxos del Food Trade Center ubicats a la Unitat Alimentària. Hem parlat amb els guardonats per conèixer en quin punt es troben les seves aventures empresarials i perquè valorin el seu pas pel programa INNOFOOD.

► **DIA A DIA.**  
Més informació:  
[www.mercabarna.es/innofood](http://www.mercabarna.es/innofood)



### CUITS & BEANS, UNA GAMMA DE LLEGUMS FRESCOS I ECOLÒGICS

**1R PREMI**

**Vytaute Staponkute,**  
CEO de Cuits & Beans

**En què consisteix el teu projecte?** Cuits & Beans és una gamma de llegums a punt per consumir i que es poden incorporar a un plat en qualsevol moment del dia en qüestió de minuts. Procedeixen d'origens diversos i estan cuits respectant els seus temps, sense additius ni sal. Actualment ja estan al mercat i es poden trobar a 80 punts de venda... i seguim creixent! A través de la pàgina web oferim també un servei de subscripció mensual, que subministra a domicili una caixa amb diverses varietats de llegums.

**Què ha suposat participar al programa INNOFOOD?** Personalment, m'ha aportat molts coneixements i contactes que ja estem començant a explotar. A banda d'això, he conviscut amb emprenedors del sector alimentari amb els que compartim el mateix idioma: ens entenem a la primera i ens donem suport mutu. INNOFOOD és molt recomanable per a totes aquelles persones que volen fer-se el seu lloc dins de la indústria alimentària.

**Com veus Cuits & Beans d'aquí un any?**

Tant de bo que els meus llegums es puguin comprar en pràcticament qualsevol ciutat i poble d'Espanya!



### HEURA, UNA PROTEÏNA VEGETAL FÀCIL DE CUINAR

**2N PREMI**

**Marc Coloma,**  
CEO de Foods for Tomorrow

**Explica'ns el teu projecte.** A Foods For Tomorrow diem que estem construint el futur de la proteïna. A través de vegetals, com llegums i cereals, aconseguim una proteïna vegetal amb una mossegada molt fibrosa que recorda a la carn, perquè el consumidor actual busca un producte nutritiu i sostenible, però sense oblidar el sabor.

**Què t'ha semblat l'INNOFOOD?** Ha estat una experiència increïble, rodejat de companys amb una visió molt similar a la meua i que s'enfronten a problemes semblants. Això et dona molta energia i et fa sentir molt acompanyat en aquest procés. A més, tant el contingut del programa com els experts i professionals ens han ajudat a fer un pas endavant en el nostre projecte.

**Quins són els propers passos del teu projecte?**

A dia d'avui ens podeu trobar a 450 punts de venda, però estem vivint una etapa d'expansió, de comercialitzar més productes, treure nous formats i arribar a més mercats. Per tant, d'aquí a un any espero estar a nous països (França, Alemanya, Anglaterra...) i en molts més canals alimentaris, potser a carnisseries o als lineals de la carn dels supermercats.



### CITRING, UNA ESPREMEDORA DE CÍTRICS D'ALTA VELOCITAT

**3R PREMI**

**Roc Viñas,**  
CEO de Citring

**Què és Citring?** És un nou tipus d'espremedora que permetrà fer suc de taronja de manera molt ràpida i neta. Actualment estem en fase de prototip, és a dir, enfocant la darrera fase de desenvolupament de producte, i ens estem esforçant al màxim perquè arribi al mercat cap a finals de l'any vinent.

**Què t'ha aportat formar part d'aquest programa?** El meu projecte va més enllà del desenvolupament del *hardware* en si, així que la participació a INNOFOOD ha estat molt positiva per entendre com funciona el sector alimentari i, en concret, l'ecosistema del cítric: el funcionament del canal de distribució, els *players* més rellevants nacionals i europeus... Crec que els coneixements adquirits i el recolzament que estem rebent ens ajudaran a construir un projecte més sòlid.

**Quins són els propers passos del teu projecte?**

D'aquí a un any espero que el producte estigui a punt de sortir al mercat i que la nostra realitat empresarial sigui molt diferent a l'actual, és a dir, disposar d'un equip gran i amb força per afrontar el llançament. I, sobretot, que ja haguem captat la il·lusió dels clients finals.

**RESPONSABILITAT SOCIAL**

## Més de 500 infants participaran al campus d'estiu solidari

Mercabarna subvenciona per tercer any la iniciativa "Refresca't amb 5 al dia", que en aquesta edició s'amplia una setmana per acollir més nens i nenes de casals de Barcelona i província.



Amb l'inici de les vacances escolars, moltes economies familiars es veuen trasbalsades per les despeses que han de realitzar en activitats lúdiques per als seus fills; una realitat que s'agreuja entre les famílies amb pocs recursos. Conscient d'aquesta situació, des de fa tres temporades Mercabarna ofereix a casals i entitats d'acció social activitats gratuïtes relacionades amb la promoció dels hàbits de vida saludable, el no-malbaratament d'aliments i el foment del reciclatge. Sota el nom de "Refresca't amb 5 al dia", des de finals de juny i fins a la primera quinzena d'agost més de 500 nens i nenes d'entre 6 i 13 anys passejaren pel

Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses de Mercabarna. Allà descobriran l'àmplia varietat de productes que es comercialitzen, visitaran un magatzem de patates, faran tallers de degustació i posaran a prova les seves habilitats culinàries elaborant broquetes i batuts de fruites.

**UN CAMPUS 100% SUBVENCIONAT**

Mercabarna es fa càrrec de les despeses derivades del campus d'estiu, que inclou el transport, l'esmorzar i el dinar dels participants. Aquesta iniciativa té el suport de l'AGEM i d'empreses de la Unitat Alimentària, que aporten el producte necessari per a les activitats. ●

**FORMACIÓ**

## L'Aula del Fresc obre les seves portes

Amb aquest nou espai, Mercabarna es confirma com un referent en la formació de professionals especialitzats en producte fresc i comerç.

Els Serveis de Formació han ampliat les seves instal·lacions amb la inauguració de l'Aula del Fresc. Aquesta sala de 180 m<sup>2</sup> està completament equipada per a la realització dels certificats de professionalitat de peixateria, carnisseria i xarcuteria, que tenen una inserció laboral superior al 50%. A més, l'aula està dotada amb les darreres tecnologies perquè les classes es puguin seguir per streaming i en diferit, el que permetrà incrementar el nombre d'alumnes participants i arribar així als professionals que no puguin assistir-hi presencialment. La posada en funcionament de l'Aula del Fresc suposa un nou impuls dels Serveis de Formació de Mercabarna, que es consoliden com un dels centres referents a Catalunya en la impartició de cursos del sector agroalimentari, especialment aquells que estan especialitzats en l'aprenentatge d'oficis vinculats al tractament i la comercialització de productes frescos.

**UN SHOW COOKING D'EXCEPCIÓ**

La inauguració, que va estar encapçalada pel president i pel director



general de Mercabarna, Agustí Colom i Josep Tejedo respectivament, va tenir dos convidats molt especials: els germans Torres, xefs i propietaris del nou restaurant barceloní Cocina Hermanos Torres. Els cuiners "estrellats" no es van voler perdre aquesta ocasió per portar la seva sensibilitat gastronòmica a l'Aula del Fresc, amb un show cooking on van elaborar tres

tapes de peix que els assistents van poder degustar. L'estreta relació de Mercabarna i dels germans Sergio i Javier Torres neix amb l'objectiu de potenciar la presència de producte fresc en la gastronomia, així com posar en relleu el paper de la Unitat Alimentària com a proveïdor d'aliments saludables, variats i de qualitat. ●

◀ **DIA A DIA.**  
Més informació sobre els Serveis de Formació:  
[www.mercabarna.es/formacio](http://www.mercabarna.es/formacio)





# Mercabarna es converteix en el fòrum de debat sobre sostenibilitat agroalimentària

*Una setantena de persones, entre professionals i universitaris, participen a la primera Universitat d'Estiu de Mercabarna*

Del 2 al 6 de juliol va tenir lloc la primera edició de la Universitat d'Estiu de Mercabarna, una iniciativa que neix amb la vocació de convertir-se en una trobada anual de referència del sector. Els assistents, formats majoritàriament per professionals del sector agroalimentari i estudiants de diverses enginyeries (alimentària, agrícola i de biosistemes), van

tenir la possibilitat de conèixer les darreres tendències en matèria de sostenibilitat de la mà de conferenciant procedents de tots els esllaons de la cadena alimentària –des del sector primari fins a la gran distribució– i del món de la recerca. Per a Agustí Colom, regidor de Turisme, Comerç i Mercats i president de Mercabarna, aquesta

Universitat parteix de la voluntat d'orientar el sector cap a pràctiques basades en la responsabilitat i la consciència amb l'entorn. "Volem una cadena agroalimentària més sostenible i respectuosa amb el medi ambient perquè ja hi ha una gran demanda social que ho reclama i perquè adaptar-se a temps a aquesta necessitat creixent dels ciutadans és

una oportunitat per a les empreses agroalimentàries", va afirmar durant el discurs inaugural. Per a la primera edició es va tenir el suport de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (ESAB-UPC) i d'AECOC (Associació d'Empreses de Gran Consum).

*Representants de tots els esllaons de la cadena alimentària van tenir veu a la Universitat d'Estiu*

## LA SOSTENIBILITAT 360°

Les conferències, encapçalades per experts, investigadors i responsables d'empreses i d'entitats, es van centrar en quatre blocs temàtics que van oferir una visió global de la sostenibilitat en el sector agroalimentari. El desenvolupament sostenible en el context europeu va protagonitzar la primera jornada de la Universitat,

on es va analitzar com es poden alinear els projectes de les companyies amb la consecució dels Objectius de Desenvolupament Sostenible de l'Organització de les Nacions Unides (ONU) i quins models empresarials responen als reptes actuals.

En aquest punt, cal esmentar la intervenció d'Arturo Angulo, director d'Associacions i Relacions Institucionals de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO), que va destacar alguns dels factors que afecten el creixement sostenible del sector. En concret, va afirmar que "Espanya coopera poc en temes agroalimentaris amb altres països, el sector depèn massa dels combustibles fòssils i s'ha perdut la dieta mediterrània". Segons Angulo, el futur passa per apostar pel consum amb criteris ètics, posar en valor el món rural i guiar la recerca per assolir els reptes de l'Agenda 2030 de l'ONU.

El segon dia es va dedicar a l'aplicació de la innovació tecnològica i la digitalització a la cadena alimentària. Durant la tercera sessió es van

presentar bones pràctiques relacionades amb la gestió sostenible dels recursos i de la cadena de subministrament, on van prendre especial rellevància les iniciatives contra el malbaratament alimentari.

*Els universitaris també van participar en un taller d'ocupació i captació de talent*

En aquest context es va presentar el futur Centre d'Aprofitament d'Aliments de Mercabarna amb el qual s'optimitzarà el procés de triatge dels aliments i que permetrà incrementar el volum de productes aportats a les entitats d'acció social. Aquesta ponència de Pablo Vilanova, director d'Estratègia de Mercabarna, va donar pas a un dinar realitzat a partir de productes recuperats pel col·lectiu Espigoladors. Per últim, al llarg de la darrera jornada es van desenvolupar aspectes relacionats amb la qualitat i la seguretat alimentària i la gestió de la reputació online, de la mà d'experts en comunicació de crisi i xarxes socials.



**REPORTATGE.** El president de Mercabarna, Agustí Colom, inaugurant la Universitat d'Estiu.



**REPORTATGE.** El perfil dels assistents van ser universitaris i professionals del sector.

**REPORTATGE.**  
Més informació  
[www.mercabarna.es/universitatestiu](http://www.mercabarna.es/universitatestiu)





▶ **REPORTATGE.**  
Arturo Angulo, representant de la FAO, durant la seva ponència.



▶ **REPORTATGE.**  
La cooperativa Hortec de Mercabarna, una de les empreses participants.



▶ **REPORTATGE.**  
La Universitat d'Estiu va ser una bona oportunitat per fer *networking*.

La Universitat d'Estiu va transcórrer en un ambient caracteritzat per la cooperació, la transferència de coneixements i el *networking*. En aquest sentit, es va reservar el cinquè dia a un taller d'ocupació on els universitaris o acabats de graduar assistents van desenvolupar els reptes plantejats per empreses de la Unitat Alimentària i van presentar els resultats davant els responsables de Recursos Humans i gerents de les

companyies participants. Un dels punts forts de la Universitat d'Estiu ha estat la seva ubicació a Mercabarna, que és un node clau dins de la cadena alimentària catalana. Els assistents van visitar el polígon alimentari i van conèixer de primera mà l'activitat d'algunes de les firmes que s'hi ubiquen i que pertanyen al sector hortofruíctícola, del peix i marisc i serveis. Així mateix, es van presentar dos casos d'èxit en matèria d'ecoinnovació. ●

## ELS PARTICIPANTS OPINEN

### ESTUDIANTS



#### SÒNIA GIRONÈS

"Representa una oportunitat de sortir de les classes i conèixer de primera mà les inquietuds i les tendències que ens podem trobar un cop acabem els estudis."

#### JOSÉ J. VITERI

"És molt interessant, ja que es tracten temes actuals i útils. A més, als estudiants ens permet nodrir-nos amb la informació que aporten les empreses participants."

#### CRISTINA CASALS

"A més de ser una gran oportunitat per aprendre, m'està ajudant a descobrir com vull encarar la meua trajectòria professional futura."

### PROFESSIONALS



#### LORENA VELA

"És una iniciativa molt enriquidora que permet, dia a dia, incrementar el coneixement dels participants. Tant de bo es continuï organitzant els propers anys."

#### JOSÉ MANUEL MUÑOZ

"M'ha aportat una visió general del sector agroalimentari. També trobo molt productiu conèixer les experiències d'altres empreses per aplicar-les a altres projectes."

#### NANCY ÀLVAREZ

"És una bona manera de conèixer les tendències al nostre sector en temes de biosostenibilitat, gestió dels recursos i ús de les tecnologies."

# sage 200c

la solución integral para tu empresa



## ¿Tu software de contabilidad se te ha quedado pequeño?

Cuando emprendiste tu negocio, tu software de contabilidad te iba bien a la hora de gestionar las necesidades de contabilidad básica de tu empresa. Probablemente aún lo sigues utilizando. Pero ahora estás creciendo. Eso significa más negocio, más clientes, más productos o servicios que ofrecer, más empleados, más datos, más leyes que cumplir, más competencia, más complicaciones. Necesitas que tu software te ayude más, especialmente si sigues creciendo.

He aquí cinco señales indicadores de que tu empresa está lista para incorporar una solución de gestión empresarial moderna:



Careces de información puntual y fiable, lo cual retrasa la toma de decisiones.



Los distintos departamentos de tu empresa no pueden compartir su información entre sí, y crean distintas versiones de la realidad.



Los empleados pierden demasiado tiempo en trabajo administrativo y en tareas manuales de escaso valor.



Estás incurriendo en demasiados errores y perdiendo pedidos.



Tu servicio de atención al cliente necesita mejorar.

### Descubre Sage 200c

La solución de gestión empresarial para Pymes que quieren tener perfectamente conectadas todas sus áreas de trabajo

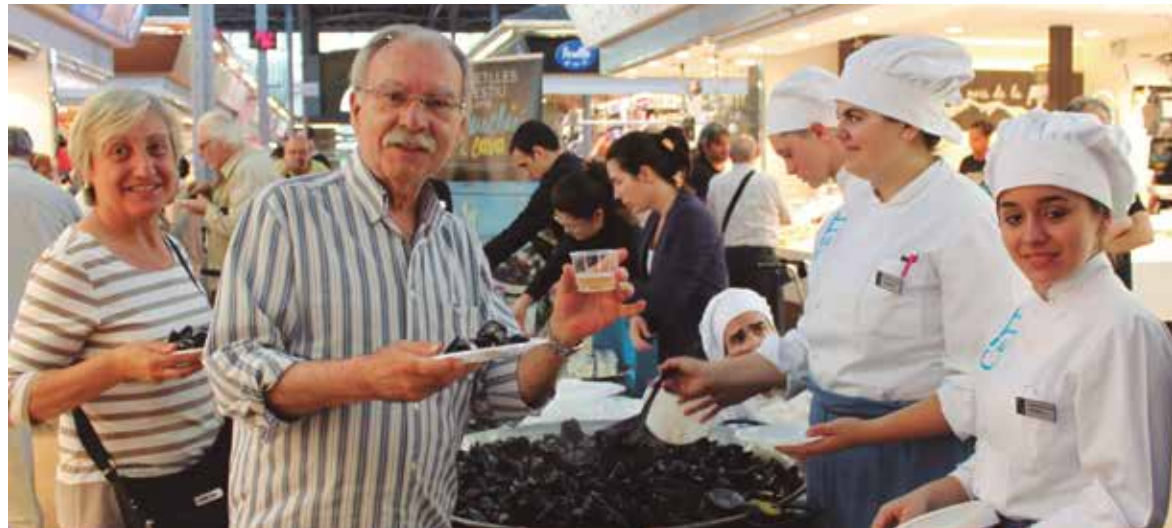
Para obtener más información, llama al **900 878 060** o visita [sage.es/software](http://sage.es/software)



PEIX I MARISC

## Torna la campanya “Revetlles d’estiu amb musclos i cava”

Durant quatre dies es van organitzar tastos populars a set mercats de Barcelona, on es van oferir més d’una tona de musclos procedents del Delta de l’Ebre.



PEIX I MARISC.  
Descarrega't les receptes a:  
[www.gmpbcn.com](http://www.gmpbcn.com)

El Gremi de Majoristes del Mercat Central del Peix de Mercabarna i el Gremi de Peixaters de Catalunya van impulsar la setena edició d’aquesta campanya que té per objectiu recuperar la tradició mediterrània de les musclades d’estiu –sobretot per Sant Joan, Sant Pere i Sant Jaume– i, al mateix temps, promoure el consum de musclos, un marisc saludable, de proximitat i de temporada. Aquesta iniciativa va tenir el suport de Mercabarna, l’Associació de Concessionaris de Mercabarna i la Federació de Productors de Marisc del Delta de l’Ebre.

Els mercats municipals de Barcelona van tornar a ser els espais escollits per a aquestes degustacions populars que van començar el 22 de juny a Sant Antoni, i que van continuar al Carmel i a la Concepció (23 de juny), al Ninot i a Sants (27 de juny) i, en darrer lloc, a l’Abaceria i la Llibertat (28 de juny). En total, als tastos es va repartir més d’una tona de musclos cuinats a la marinera, que equival a 9.000 racions, que es van preparar amb la col·laboració dels professors i els alumnes del Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB.

*Aquesta iniciativa, que té el suport de Mercabarna, vol promoure el consum dels musclos*

Així mateix, van elaborar un receptari amb diferents maneres de cuinar els musclos que es van repartir entre la clientela de les peixateries. Els més petits també es van sumar a la festa de la mà d’uns tallers anomenats “Les Revetlletes”, on els nens i nenes van descobrir a través del joc els beneficis per a la salut del consum d’aquest marisc i de quina manera es pot cuinar. ●



### FOOD TRADE CENTER

Un despatx privat a la teva mida

Tens una reunió privada?  
Has de fer entrevistes? Una reunió d’equip?

Lloga despatxos amb total flexibilitat, segons les teves necessitats; per un sol dia, per una setmana o per mesos. Consulta les tarifes, et sorprendran!



mercabarna Departament Comercial | 93 556 30 00 | [comercial@mercabarna.cat](mailto:comercial@mercabarna.cat) | [www.mercabarna.es/foodtrade](http://www.mercabarna.es/foodtrade)

FRUITES I HORTALISSES

## Un any més al costat de les fires agrícoles

Aquestes trobades festives posen en valor el producte de proximitat que va guanyant reconeixement entre els consumidors gràcies a la seva qualitat.



FRUITES I HORTALISSES  
Mercabarna dona suport a les fires del Baix Llobregat.

Mercabarna va tornar a col·laborar amb les fires del Baix Llobregat que se celebren durant els mesos d’abril, maig i juny. La finalitat d’aquests esdeveniments, que són tota una tradició a la comarca barcelonina, és la de reconèixer la feina i l’esforç de la pagesia, al mateix temps que serveixen per destacar la qualitat del producte que s’hi conrea. En aquest sentit, i en la línia d’impulsar el producte de proximitat, Mercabarna va donar suport a la fira de l’Espàrrec

de Gavà, que ja fa 65 anys que s’organitza. La següent va ser la de Sant Isidre de Viladecans, una exposició on es mostren els productes del camp i la tradició agrícola. Les cireres van ser les fruites protagonistes de les festes d’El Papiol i de Torrelles de Llobregat, que aquest 2018 van arribar a les edicions número 36 i 38 respectivament. En tots els casos, la col·laboració va consistir en l’aportació de material i eines per als professionals.

**EL PRODUCTE DE PROXIMITAT AL MERCAT**  
L’any 2017 Mercabarna va desenvolupar un pla per millorar el posicionament dels productes catalans al Mercat Central de Fruites i Hortalisses. Aquesta mesura consisteix a identificar les empreses que comercialitzen productes de proximitat. De fet, segons les dades de la Memòria 2017, Catalunya és el segon proveïdor del Mercat (14,9%), només superat per Andalusia (17,1%). ●

3<sup>a</sup> edició  
**PREMI mercabarna**  
**innova**  
2018

**Termini d’admissió de projectes**  
De l’1 de juny al 14 de setembre de 2018  
[www.mercabarna.es/premisinnova](http://www.mercabarna.es/premisinnova)






RENAULT  
PRO+




# Gamma Renault Vehicles Comercials

El motor del teu èxit



Gamma Vehicles Comercials: consum mixt (l/100 km) des de 4,3 fins a 7,8. Emissions CO<sub>2</sub> (g/km) des de 112 fins a 207.

Renault recomana 

   [renault.es](http://renault.es)

XARXA RENAULT