



# mercabarna

**l'informatiu** del hub alimentari del Mediterrani\* | juliol 2019 | núm. 325

REPORTATGE pàg. 06

## La segona Universitat d'Estiu tanca amb èxit d'assistència



**DIA A DIA** pàg. 03

**Es convoquen uns premis contra el malbaratament alimentari**

**DIA A DIA** pàg. 04

**La Cursa Mercabarna celebrarà cinc anys amb 2.500 runners**

**FORMACIÓ** pàg. 05

**Inscripcions obertes per als cursos de carnisseria i peixateria**

*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**  
PERE COTS  
TONI GALITÓ

**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 EXPRESADES  
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](http://www.mercabarna.es)

Segueix-nos a LinkedIn, Facebook, Twitter,  
Youtube i Flickr



**FOTOPERIODISME**

**Mercabarna amb ulls de nen**

*Més de vuitanta joves del campus de periodisme del diari Ara van realitzar un taller de fotoperiodisme a Mercabarna.*

**DIA A DIA.**  
Els joves fotoperiodistes van retratar Mercabarna.



El divendres 5 de juliol la Unitat Alimentària va ser l'objectiu de les càmeres fotogràfiques dels nois i noies que van participar al campus del diari Ara. Una vuitantena d'aprenents de periodistes van exercir de fotoreporters pels pavellons del Mercat Central

de Fruites i Hortalisses de Mercabarna, on van captar l'essència del polígon alimentari: l'àmplia varietat de fruites i hortalisses, les persones que treballen al mercat o la maquinària que fan servir. ●

**Totes les fotografies a:** <https://mirades.ara.cat/m3318>

**VISITES**

**Delegacions internacionals visiten Mercabarna**

*Durant el mes de juny, representants institucionals i professionals estrangers van visitar la Unitat Alimentària barcelonina.*

Representants del Banc Asiàtic per al Desenvolupament van visitar Mercabarna de la mà de Mercasa. Els funcionaris i professionals, procedents d'Indonèsia, Paquistàn i Filipines, estaven participant en sessions formatives i d'assessorament relacionades amb la construcció i el funcionament d'una xarxa de mercats majoristes de productes frescos.

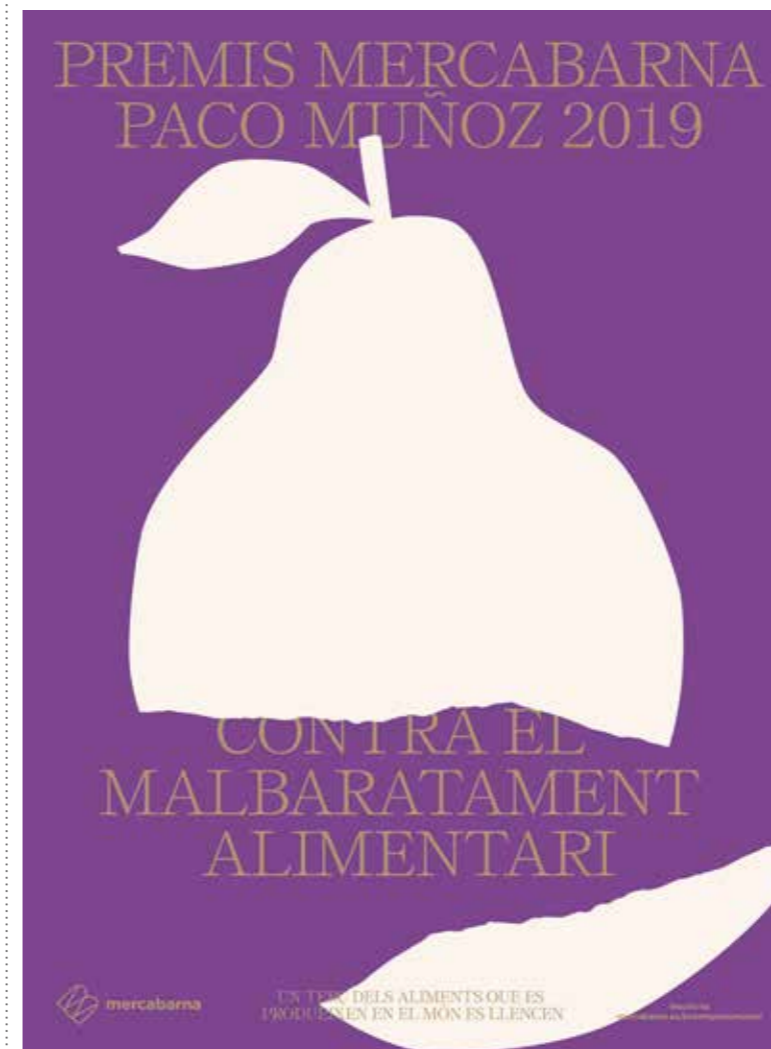
Durant el seu pas per la Unitat Alimentària barcelonina, el grup va conèixer in situ el Mercat Central de Fruites i Hortalisses, el Pavelló Polivalent, les obres del nou mercat de productes ecològics, el Punt Verd i l'Aula del Fresc, on s'imparteixen els cursos de carnisseria, xarcuteria i peixateria.

També va recórrer Mercabarna una delegació del Perú, que estava formada pel Ministre de Comerç Exterior i Turisme i representants de les cambres de comerç i d'empreses del país andí. Pel que fa a les accions d'internacionalització del polígon, el Clúster Alimentari Mercabarna-Barcelona amb la col·laboració de la Cambra de Comerç de Barcelona va organitzar una missió inversa de compradors alemanys. Es van realitzar 93 reunions B2B entre empreses de la Unitat Alimentària i clients potencials. Aquesta acció comercial parteix d'un estudi en profunditat del mercat alemany que es va presentar al maig. ●

**MALBARATAMENT ALIMENTARI**

**Mercabarna convoca uns premis contra el malbaratament**

*Els guardons volen reconèixer les iniciatives que redueixen els excedents alimentaris en la producció i la distribució alimentària.*



En el marc de la segona Universitat d'Estiu, es van presentar els premis Mercabarna-Paco Muñoz contra el malbaratament alimentari. Aquests guardons, que tenen caràcter anual, neixen amb l'objectiu de ressaltar els millors projectes d'aprofitament alimentari a Catalunya. En aquest sentit, es contemplen quatre categories que abasten el sector productiu, la distribució majorista, el comerç detallista i el treball en xarxa entre dos o més agents de la cadena alimentària i entitats socials. Les empreses o entitats poden presentar els seus projectes del 3 de juliol al 15 d'octubre i optaran a un premi de 5.000 euros per categoria.

**UN JURAT D'EXCEPCIÓ**

El jurat està format per experts en malbaratament alimentari que pertanyen a organismes, institucions i entitats que treballen per evitar que els aliments es converteixin en residus. Es tracta d'Arturo Angulo, expert en aliances a l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO); Glòria Cugat, subdirectora general d'Inspecció i Control Alimentari del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya; Elena Bagaria, tècnica del departament de Prevenció i Eficiència dels Recursos a l'Agència Catalana de Residus; Carles Vázquez, cap de gestió de residus de

l'Ajuntament de Barcelona; Chema Gil, director del Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agrari (CREDA) i Gaby Susanna; directora de la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA).



**DIA A DIA.**  
Paco Muñoz va ser un activista contra el malbaratament d'aliments.

**RECONeixEMENT A UN REFERENT**

El nom d'aquest guardons és un homenatge a Paco Muñoz, que va treballar com a tècnic de medi ambient a la Universitat Autònoma de Barcelona i va impulsar la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA). Muñoz va dedicar la seva trajectòria professional a estudiar l'impacte de les pèrdues alimentàries, treballar per la transformació del model alimentari i conscienciar sobre el consum responsable i sostenible. Així mateix, va tenir una vinculació especial amb Mercabarna, ja que amb el seu equip va realitzar un estudi per maximitzar l'aprofitament dels aliments a la Unitat Alimentària.

**EL MALBARATAMENT, EN XIFRES**

Segons la FAO, un terç dels aliments que es produeixen al món acaben a les escombraries. A la Unió Europea, el volum de malbaratament se situa en els 88 milions de tones de productes, que tenen un cost associat de 143 bilions d'euros. Si apropem aquestes dades al territori català, l'Agència de Residus de Catalunya indica que es malbaraten més de 260.000 tones d'aliments a l'any, que equivalen a 34,9 kg/habitant i que servirien per nodrir 500.000 persones. ●

**Més informació a:**

[www.mercabarna.es/premispacomunoz](http://www.mercabarna.es/premispacomunoz)

**SEGURETAT VIÀRIA**



## Nova campanya de seguretat viària

La iniciativa, que s'adreça principalment als carretoners del recinte, els sensibilitza perquè compleixin les normes de circulació i condueixin de manera més prudent.



◀ DIA A DIA. Imatge de la campanya.

Mercabarna continua treballant per millorar la seguretat viària del recinte i impulsa una campanya que segueix la línia de l'encetada al mes d'octubre amb l'eslògan "Benvingut a Mercabarna, aquí les normes són les mateixes". En aquesta ocasió, els conductors de carretons elevadors són el públic objectiu dels materials editats, que posen el focus en imprudències relativament habituals i que són origen d'alguns accidents de trànsit. En aquest sentit, es destaca la prohibició de fer servir el telèfon mòbil mentre es condueix, el respecte dels passos de vianants i l'obligatorietat d'utilitzar armilles reflectants i el cinturó de seguretat. Així mateix, es recorda que el consum de drogues i alcohol és un dels principals causants d'accidents al volant, ja que altera la capacitat de conduir i provoca problemes de percepció, atenció, control i coordinació, entre altres. Segons informa el Servei Català de Trànsit, l'única taxa segura si s'ha de conduir és el 0,0%.

▶ DIA A DIA. Inscriu-te a: [www.cursamercabarna.cat](http://www.cursamercabarna.cat) Segueix-nos a:  

**CURSA MERCABARNA**

## Obertes les inscripcions de la Cursa Mercabarna

La cinquena edició de la cursa popular del recinte serà el diumenge 6 d'octubre i espera convocar 5.000 assistents entre corredors i acompanyants.

La Cursa Mercabarna celebra cinc anys d'esport, solidaritat i alimentació saludable amb un esdeveniment pensat per a tots els públics i edats. Gràcies a l'èxit de les passades edicions, en què es van exhaurir els dorsals dies abans de la cursa, aquest any s'ha decidit ampliar el nombre de corredors a 2.500 participants. Aquest increment de runners permetrà donar la benvinguda a nous participants, que se sumaran als corredors més veterans.

La cursa ampliarà els participants a 2.500 corredors

El diumenge 6 d'octubre Mercabarna tornarà a obrir les portes a la ciutadania per donar a conèixer l'interior del gran mercat de Barcelona, amb un nou recorregut que passarà per llocs emblemàtics del polígon com el Mercats Centrals del Peix i de Fruites i Hortalisses. Els acompanyants també podran gaudir d'aquest esdeveniment sumant-se al tradicional àpat solidari, mentre els més petits disposaran d'un ampli programa d'activitats gratuïtes esportives, de promoció dels hàbits d'alimentació saludable o de conscienciació contra el malbaratament alimentari.

**IMPLICACIÓ DE LES EMPRESES DEL RECINTE**

Un any més, s'espera la participació d'equips de treballadors de les empreses de Mercabarna, que podran participar en les distàncies de 5 i 10 km amb grups de quatre persones (masculins, femenins o mixtes). Les firmes també podran estar presents com a patrocinadores de la cursa, amb la qual podran col·laborar a través de la donació de producte, de contribucions econòmiques o de suport logístic. Així mateix, animem a les empreses del Mercat Central de Fruites i Hortalisses dels pavellons C, E i F que obrin el dia de la cursa per donar ambient al recorregut i mostrar l'explosió de colors de les parades del mercat. Com a novetat, es premiarà la parada del Mercat que estigui més ben guarnida.

**COL-LABORA AMB LA CAUSA SOLIDÀRIA**

Enguany es donarà suport a Nutrició sense Fronteres, una ONG que impulsa el programa "BCN comparteix el menjar", amb què es redistribueix el menjar sobrant de restaurants, hotels i càterings a menjadors socials. Les persones que vulguin col·laborar podran fer-ho amb la donació d'1€ en el moment de fer la inscripció o la compra de tiquets per a l'àpat solidari.



**FORMACIÓ**

## Cursos d'especialització en carnisseria i peixateria

Els Serveis de Formació de Mercabarna programen aquests dos cursos 100% bonificables per a les empreses.



◀ FORMACIÓ. Curs de peixateria a l'Aula del Fresc.

Les firmes que inverteixen en millorar la capacitat dels seus treballadors aposten per incrementar la competitivitat dels seus equips a mig termini. Des d'aquesta concepció, els Serveis de Formació de Mercabarna han organitzat cursos de carnisseria-xarcuteria i peixateria de tres mesos de durada, que són eminentment pràctics i que començaran a partir de la segona quinzena del mes de setembre. Els grups d'alumnes són reduïts, de màxim 15 persones, per garantir una bona dinàmica de la classe i l'atenció personalitzada dels docents. El temari es basa en el coneixement profund del producte i la seva manipulació, dos elements imprescindibles per a l'exercici d'aquests oficis. A més, combinen la formació presencial i l'online, una modalitat que facilita la realització

del curs d'aquells alumnes que treballen. La part pràctica de la formació es du a terme a l'Aula del Fresc de Mercabarna, l'única homologada a Catalunya per impartir cursos de peixateria i la més important de Barcelona pel que fa a formació de carnisseria.

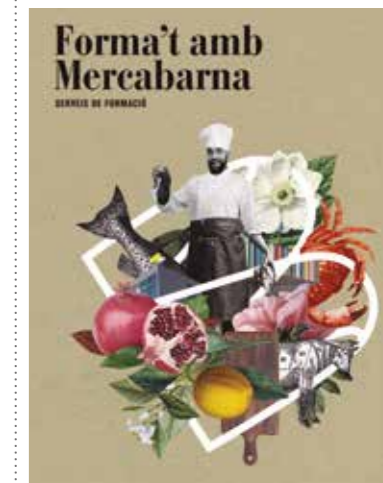
**AJUDES AL FINANÇAMENT**

Les empreses que optin per inscriure els seus treballadors en algun d'aquests cursos podran bonificar-se el 100% de l'import. Pel que fa als alumnes que s'inscriguin per lliure, tindran l'opció de sol·licitar el 50% de descompte en cas de ser demandants d'ocupació durant 12 mesos o més i no tenir dret a subsidi d'atur o ser membre de família nombrosa o monoparental.

Més informació a: [www.mercabarna.es/formacio](http://www.mercabarna.es/formacio); [formacio@mercabarna.cat](mailto:formacio@mercabarna.cat) i 93 556 34 56

## Nou catàleg de serveis

Els Serveis de Formació de Mercabarna han editat una guia per donar a conèixer la seva cartera de serveis, que s'adrecen tant a empreses com a particulars. Destaca l'àmplia oferta de cursos especialitzats en el sector agroalimentari, que basen el seu temari en el tractament del producte fresc i en la seva comercialització. En aquest grup, es troba la formació ocupacional, la formació semi presencial amb els títols propis de peixateria i carnisseria, els monogràfics de producte o els cursos de perfeccionament. A més, es dissenyen programes formatius a mida de les necessitats de les empreses, que es poden realitzar tant a les mateixes companyies com a les instal·lacions de Mercabarna.



**OPTICA**  
**UNIVERSITARIA**

**Hola**  
**Mercabarna!**  
Zona administrativa, local 14

**20%**  
**dte.**  
addicional en tot  
per obertura

\*Promoció vàlida fins al 31 d'agost de 2019. No acumulable a altres promocions ni a ulleres de protecció. Tampoc a Ray-Ban ni a Oakley solar, marques sobre les que ja s'ofereixen els preus més competitius.

REPORTATGE.  
Una de les ponències de la  
Universitat d'Estiu.



## Èxit de la Universitat d'Estiu dedicada al malbaratament alimentari

*Durant tres dies Mercabarna es va convertir en un centre de debat i de transferència de coneixement al voltant del valor dels aliments, on van intervenir experts en sostenibilitat, professionals i universitaris.*

De l'1 al 3 de juliol es va celebrar la segona edició de la Universitat d'Estiu de Mercabarna, que enguany es va centrar en la lluita contra el malbaratament d'aliments al llarg de la cadena alimentària. Aquesta visió transversal va permetre analitzar una problemàtica que afecta a la producció, la distribució, la restauració i als consumidors finals i que impacta a l'ecosistema econòmic, ambiental i social. Unes 200 persones van participar en aquest fòrum de debat que va convocar especialistes en malbaratament alimentari i

sostenibilitat, professionals del sector agroalimentari i estudiants de la Universitat Politècnica de Catalunya i la Universitat de Barcelona.

*Experts nacionals i internacionals van reflexionar sobre l'impacte del malbaratament alimentari al llarg de la cadena alimentària.*

La consellera del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya (DARP), Teresa Jordà,

va ser l'encarregada d'inaugurar aquestes jornades sobre el malbaratament alimentari, que va qualificar de "repte urgent i ineludible". En paraules de Jordà, "en totes les fases associades a la producció d'aliments es produeix malbaratament de feina, diners i recursos en un context on res sobra" per la qual cosa "cal redefinir la producció, la distribució i el consum alimentari per aconseguir un model més sostenible". En aquesta línia, el DARP va presentar en primícia la "Guia per a l'elaboració d'un pla de

REPORTATGE.  
La consellera del DARP, Teresa Jordà, i el director general de Mercabarna, Josep Tejedó, durant la inauguració.



REPORTATGE.  
Estudiants i professionals van assistir a aquest fòrum de debat.



prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari a les indústries agroalimentàries”. Aquest material, que s’adreça a les empreses que produeixen o

*Es van retransmetre en streaming la inauguració i dues taules rodones sobre la prevenció del malbaratament a la producció i als mercats municipals.*

comercialitzen aliments per al consum humà, proposa un pla de treball voluntari que quantifica el volum de producte que s’està llençant i identifica on s’està produint el malbaratament. Aquesta guia s’ha elaborat amb la col·laboració del CREDA (Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari), la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC), Unió de Pagesos, PIMEC (patronal de petites i mitjans empreses) i AECOC (Associació d’Empreses de Gran Consum).

#### VISIÓ INTERNACIONAL DEL MALBARATAMENT

La primera intervenció de la Universitat d’Estiu va correspondre a Rosa Rolle, responsable de desenvolupament empresarial de l’Organització de les Nacions Unides per a l’Agricultura i l’Alimentació (FAO), que va aportar un enfocament global sobre la temàtica. En aquest sentit, Rolle va destacar que cada any es llença un terç dels aliments que es produeixen al món i que en un futur proper s’haurà de garantir que “els gairebé 10 bilions de persones que viuran en aquest



planeta el 2050 tinguin accés a subministrament suficients d’aliments segurs i nutritius sense produir més, perquè el nostre planeta ja està sobreexplotat”. Partint d’aquestes dades que alerten d’un model insostenible, es van presentar projectes europeus que aposten per revaloritzar els aliments, com és el cas d’Ecowaste4food, Refresh o Feedback Global. A més, es va analitzar el marc normatiu contra el malbaratament alimentari amb

l’estudi de les Lleis Gadda d’Itàlia i Gadot de França que, tot i que regulen la donació d’aliments, no estipulen la manera de prevenir els residus alimentaris.

#### INICIATIVES AL LLARG DE LA CADENA ALIMENTÀRIA

Els productors van estar presents el primer dia de la Universitat d’Estiu, a través d’una taula rodona en què van reflexionar sobre el malbaratament al camp. Representants d’Unió de Pagesos,



de la FCAC i del Parc Agrari del Baix Llobregat van fixar com a causes principals les inclemències del temps i la importància estètica que tenen els aliments al mercat. El segon dia es va dedicar a l’àmbit de la distribució majorista i detallista d’aliments, on es van donar a conèixer iniciatives com la del grup hortofructícola Nufri que, a través de la campanya “Ningú no és perfecte”, pretenia revaloritzar el producte fresc amb imperfeccions i donar-los una sortida comercial. Mercabarna

i el seu compromís amb la lluita contra el malbaratament també va estar present a la Universitat d’Estiu amb la intervenció d’Ingrid Buera, directora de l’àrea de negoci, que va anunciar la convocatòria dels premis Paco Muñoz. Aquests guardons reconeixen els projectes que es duguin a terme per reduir el malbaratament en l’àmbit productiu, majorista, detallista i col·laboratiu. Pel que fa als supermercats, Condis va presentar el seu

sistema de control d’estocs, mentre Veritas va parlar del reaprofitament del producte fresc a través de l’elaboració de plats cuinats. D’altra banda, els mercats municipals de Sants, Manlleu i Vigo van presentar projectes de sostenibilitat alimentària en una taula rodona que, igual que es va fer amb el debat dels productors, es va emetre en streaming a través del web de Mercabarna. Així mateix, també es van exposar solucions tecnològiques al servei del no-malbaratament, com el 5G o diverses aplicacions mòbils. Per últim, al llarg de la darrera jornada de la Universitat d’Estiu es van desenvolupar aspectes relacionats amb l’aprofitament alimentari a les llars i als restaurants. Entre altres aspectes, l’Agència Catalana de Seguretat Alimentària va parlar de l’extensió de la data de consum, mentre els xefs Felipe Celis i Ada Parellada van presentar opcions per aprofitar al màxim els aliments que s’utilitzen a la cuina, tant en una escola de restauració com el CETT-UB –on Celis exerceix de professor– com en qualsevol llar. També es van donar a conèixer diverses iniciatives que busquen reduir el malbaratament entre els consumidors finals i que tenen un caràcter solidari, com ara els projectes La nevera solidaria, De bon profit, Be Fresh o Pont alimentari. Finalment, la segona edició de la Universitat d’Estiu de Mercabarna es va cloure amb un dinar de productes frescos reaprofitats que va preparar la cuinera Ada Parellada. ●

#### REPORTATGE.

- Peus de foto:
1. Taula rodona sobre prevenció del malbaratament als mercats municipals.
  2. El cuiner Felipe Celis va parlar de l’aprofitament total a la cuina.
  3. Taula rodona sobre prevenció del malbaratament a la producció.
  4. Dinar d’aprofitament a càrrec de la cuinera Ada Parellada.

REPORTATGE.  
Ponents i assistents opinen sobre la Universitat d’Estiu de Mercabarna

#### ROSE ROLLE. RESPONSABLE DE DESENVOLUPAMENT EMPRESARIAL DE LA FAO

“És una idea excel·lent, ja que és una forma de conscienciar els futurs professionals sobre la importància d’implicar-se en la lluita contra el malbaratament alimentari. Només així començaran a plantejar-se de quina manera poden contribuir a combatre aquesta xacra i tenir un impacte positiu en el seu entorn”.

#### JÚLIA NAVARRO. ESTUDIANT D’ENGINYERIA ALIMENTÀRIA A LA UPC

“La Universitat d’Estiu de Mercabarna és una bona oportunitat per a persones que, com és el meu cas, estem acabant els estudis i ens disposem a endinsar-nos en el món laboral. Veure com els professionals treballen per millorar el sector alimentari és una gran motivació per afrontar la cerca de feina”.

#### MIRNA ARAVENA. ECONOMISTA I ASSESSORA DE MERCATS MAJORISTES XILENS

“Vaig conèixer la Universitat a la conferència de la WUWM de Belgrad. Gràcies a aquest fòrum, he conegut professionals i experiències d’altres països i mercats que porten anys treballant en el malbaratament alimentari. És una iniciativa meravellosa, molt profitosa i espero que es continuï organitzant”.

#### FELIPE CELIS. CUINER I PROFESSOR DE L’ESCOLA D’HOSTELERIA CETT-UB

“És interessant que la sostenibilitat estigui “de moda” perquè és una qüestió necessària. En aquest sentit, a la Universitat d’Estiu han intervingut ponents d’alt nivell i s’han establert diàlegs enriquidors. És important que un mercat que mou tants quilos d’aliments, impulsi una iniciativa com aquesta”.

#### MERCÈ GOMÀ. CAP DE MÀRQUETING DEL GRUP EMPRESARIAL NUFRI

“Aquest fòrum de Mercabarna és una oportunitat per educar el sector sobre la necessitat de reduir el volum d’aliments que es malbaraten. L’agricultor està tot l’any treballant i, de vegades, es queda sense retribució perquè els productes tenen petits defectes. No ens podem permetre el luxe de llençar menjar”.

#### CLARA SOLÉ. RESPONSABLE DE PÈRDUES I MALBARATAMENT ALIMENTARI DEL DARP

“El malbaratament alimentari s’està treballant des del sector, les universitats i l’administració pública. La Universitat d’Estiu és un espai que dona valor a les iniciatives que ja s’han encetat i que pot propiciar l’inici de nous projectes. Tots junts continuarem treballant per lluitar contra aquesta xacra”.

**PEIX**

## Mercabarna patrocina el 20è Congrés AECOC de productes del mar

*Durant aquest cita professional es van analitzar les tendències de consum de peix i marisc.*



PEIX  
Imatge del Congrés

Productors, elaboradors i distribuïdors del sector del peix i marisc es van donar cita al 20è Congrés AECOC (Associació d'Empreses de Gran Consum) de productes del mar. Aquesta trobada va tenir lloc el 18 i 19 de juny a la ciutat de Baiona, a Pontevedra, i Mercabarna hi va estar present en qualitat de patrocinador. El congrés es converteix en un punt de trobada per a directius de les principals empreses que integren la cadena de valor del sector de productes del mar. L'objectiu és construir un espai on compartir experiències, casos d'èxit i reptes, buscar nexes d'unió i debatre sobre les noves tendències de consum de peix i marisc. En aquest sentit, es van tractar temes com els nous models de venda o la traçabilitat dels productes del mar. ●

**FRUITES I HORTALISSES**

## Degustacions populars de gaspatxo a cinc mercats municipals

*Aquesta iniciativa vol promoure el consum de fruites i hortalisses a través d'un plat saludable i estiuenc.*



El Gremi de Majoristes del Mercat Central de Fruites i Hortalisses, Mercabarna i el Gremi de Detallistes van impulsar el primer tast popular de gaspatxos a cinc mercats municipals de Barcelona. La la Llibertat, l'Abaceria, Sant Antoni, El Ninot i el Carmel van ser els mercats escollits per a dur a terme aquest esdeveniment, en el qual es van degustar al voltant de 2.500 racions de gaspatxo. Així mateix, s'ha elaborat el receptari "Sabor a Estiu amb #5Gaspatxos", on els cuiners

Pep Nogué i Boglarka Dul proposen receptes innovadores que van més enllà de la fórmula tradicional, com el gaspatxo verd, el tropical, el de remolatxa, un pensat per a celíacs i un darrer ideal per infants i en format gelat. Aquesta iniciativa s'emmarca en la campanya de promoció de consum de fruites i hortalisses de temporada, de la mà d'un clàssic estiuenc com el gaspatxo, que és fàcil de preparar, saludable i refrescant. ●

FRUITES I HORTALISSES  
Descarrega't les receptes a: [www.5gazpachos.com](http://www.5gazpachos.com)

## Forma part del primer mercat majorista d'aliments frescos ecològics d'Espanya.

Oberta la licitació d'espais per a majoristes, cooperatives, SAT i empreses càrnies.  
**Fins el 20 de setembre.**



Més informació  
[comercial@mercabarna.cat](mailto:comercial@mercabarna.cat)  
[www.mercabarna.es](http://www.mercabarna.es)

# Conforama

## REBAJAS

### DESCUENTOS

HASTA **70%**

EN MÁS DE

# 10.000 ARTÍCULOS

Colchón PLANET ADAPTEX

~~599€~~ **299€** -50%



**pikolin**

# 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](https://sage.es/software)**