



mercabarna

l'informatiu del hub alimentari del Mediterrani* | juliol 2017 | núm. 317



REPORTATGE pàg. 06

Mercabarna proposa un viatge a través de 50 anys d'alimentació



DIA A DIA pàg. 04

En marxa el campus d'estiu solidari "Refresca't amb 5 al dia"



DIA A DIA pàg. 03

Inscripcions obertes per a la 3a Cursa Mercabarna

DIA A DIA pàg. 03

Mercabarna, escollida per organitzar el Congrés de Mercats Majoristes al 2018



Staff

Director general de Mercabarna

JOSEP TEJEDO FERNÁNDEZ

Directora de la publicació

INGRÍD BUERA NADAL

Cap de redacció

MONTSE DIEGO PÉREZ

Redactora

LAURA QUESADA MARTÍNEZ

Fotografia

ANTONI BOFILL

RUBÉN CRUZ

MARC MORERA

Maquetació i impressió

EXTRAESTUDIO.COM

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



PUBLICACIONS

Disponible la Memòria 2016

Aquest anuari repassa les iniciatives que ha impulsat Mercabarna per millorar la competitivitat, apropar-se als ciutadans i fomentar les accions de responsabilitat social.



Un any més, Mercabarna ha editat la seva Memòria econòmica i d'activitats, en la qual es recullen els fets més rellevants que han tingut lloc durant l'exercici. A partir de continguts visuals i atractius, es presenten els projectes estratègics de la Unitat Alimentària que contribueixen a posicionar-la com una 'ciutat' innovadora, competitiva, propra i responsable. Així mateix, en aquesta publicació també es poden consultar les principals xifres econòmiques i financeres

de la societat, així com les dades de comercialització dels sectors d'activitat.

LA MEMÒRIA, TAMBÉ ONLINE

Enguany també es reedita la pàgina web de la Memòria que, a més de la informació disponible en el format paper, inclou continguts complementaris com vídeos, galeries de fotos i dades estadístiques. ●

Visita el web de la Memòria 2016:

memoria.mercabarna.es

Descarrega't el PDF de la Memòria a la sala de premsa del web de Mercabarna.

CERTIFICACIÓ

Al dia de les normatives internacionals

Els Serveis de Formació i el departament de Medi Ambient de Mercabarna han renovat les normes ISO 9001:2015 i 14001:2015 que certifiquen, respectivament, la qualitat del servei al client i la correcta gestió de recollida selectiva dels residus comercials.

En aquest cas, l'auditora externa Bureau Veritas ha sigut l'encarregada d'analitzar, valorar i certificar el compliment de les especificacions d'aquests estàndards internacionals. D'aquesta manera, Mercabarna compleix els nous requisits incorporats l'any 2015 a les normes ISO. ●

CURSA

Obertes les inscripcions de la 3a Cursa Mercabarna

Amb motiu del 50è aniversari de Mercabarna, s'ha creat un guardó especial per a l'empresa que aconsegueixi el major nombre de treballadors inscrits.

El diumenge 8 d'octubre Mercabarna es convertirà de nou en l'escenari de la gran festa de l'esport i l'alimentació saludable de Barcelona. Per això, la 3a Cursa Mercabarna repeteix la fórmula d'èxit de les dues primeres edicions amb un circuit de 5 i 10 km que recorrerà els carrers del recinte, el Mercat Central del Peix i alguns pavellons del Mercat Central de Fruites i Hortalisses. A més, també hi haurà activitats per a tota la família i s'organitzarà un gran àpat solidari que posarà fi a la jornada.

MÉS PROTAGONISME DE LES EMPRESES

Com no podia ser d'una altra manera, la celebració dels 50 anys impregnarà aquesta cita esportiva. Per això, es premiarà amb un guardó especial l'empresa que tingui més empleats inscrits a la cursa i, a més, es faran activitats relacionades amb l'aniversari. A banda d'això, i com ja es va poder fer en la passada edició,

els treballadors de les empreses de Mercabarna podran córrer la cursa de 5 km per equips de quatre persones, ja siguin mixtes, masculins o femenins. D'aquesta manera, la Cursa Mercabarna es reafirma com la cita de referència de totes les persones que formen part de la gran família Mercabarna.

UNA JORNADA SOLIDÀRIA

La causa solidària de la 3a Cursa Mercabarna serà la Fundació Arrels, que des de fa 30 anys atén persones sense llar de Barcelona. Els diners que es recaptin de l'àpat solidari i de l'aportació voluntària dels inscrits es destinaran a projectes que proporcionen alimentació, allotjament o atenció mèdica. ●



Inscriu-te a la
3a Cursa Mercabarna:
www.cursamercabarna.cat

Si vols ser patrocinador,
contacta amb
comunicacio@mercabarna.cat
o al 93 556 36 27

Segueix-nos a:



CONGRÉS INTERNACIONAL

Mercabarna organitzarà el proper Congrés Mundial de Mercats Majoristes

Del 16 al 18 d'abril de 2018 tindrà lloc aquesta trobada internacional, que coincidirà amb la celebració de les fires Alimentària i Hostelco.

Els màxims exponents del sector alimentari es donaran cita a Barcelona el proper mes d'abril. D'una banda, del 16 al 18 d'abril Mercabarna serà l'organitzador del XXXIII Congrés Mundial de Mercats Majoristes (WUWM), al qual hi assistiran uns 300 representants de mercats majoristes i detallistes de 30 països diferents. L'edició de 2018 es desenvoluparà a partir de la temàtica "Els Mercats del futur: socialment responsables i eficients" i es tractaran aspectes com el malbaratament alimentari, la difusió dels hàbits de vida saludable i la sostenibilitat. De l'altra, i en paral·lel al transcurs d'aquest congrés, se celebraran les fires bianuals Alimentària i Hostelco, dos dels salons professionals més importants en els àmbits de l'alimentació i la restauració. ●

QUÈ ÉS LA WUWM?

És una associació sense ànim de lucre formada per més de 800 mercats majoristes i detallistes d'arreu del món. La seva missió és promoure el paper dels mercats com a proveïdors d'aliments frescos de qualitat i a preus competitiu i garantir els estàndards de seguretat alimentària.



RESPONSABILITAT SOCIAL El Banc dels Aliments de Mercabarna obre per vacances

Les empreses de Mercabarna podran seguir col·laborant aquest estiu amb el Banc dels Aliments, ja que el magatzem romandrà obert de dilluns a divendres el mes de juliol (de 9 a 17 hores) i els dilluns, dimecres i divendres de l'agost (de 8 a 13.30 hores). Amb aquesta mesura la direcció de Mercabarna dona suport a la campanya "La fam no fa vacances", que té per objectiu mobilitzar la ciutadania en la lluita contra la fam.

DELS CURSOS ALS MENJADORS SOCIALS

En la línia d'unir esforços per reduir el malbaratament alimentari, des dels Serveis de Formació de Mercabarna s'ha donat carn, peix i d'altres productes elaborats al menjador social Gregal de Barcelona i a la Fundació Busquets. Gràcies a aquestes aportacions, que procedeixen dels cursos de manipulació d'aliments, d'abril a juny s'han pogut servir 350 àpats diaris a persones amb pocs recursos econòmics. A més, l'entitat Sense Sostre també ha recollit fruites cada setmana per repartir entre els sense llar de la capital catalana. ●

DONACIONS AL BANC DELS ALIMENTS (2016)



1.300

tones de fruites i hortalisses aportades



50

entitats d'acció social beneficiades

RESPONSABILITAT SOCIAL

Comença el campus d'estiu per a infants amb pocs recursos

Els mesos de juliol i agost, prop de 500 nens i nenes participaran a activitats relacionades amb els hàbits de vida saludable i el no-malbaratament d'aliments.

Aquest estiu Mercabarna impulsa el campus "Refresca't amb 5 al dia", una iniciativa solidària que s'adreça a infants en situació de vulnerabilitat procedents de casals i entitats d'acció social de Barcelona i província. L'activitat, que té el suport de l'AGEM, està subvencionada per Mercabarna, que organitza els tallers, es fa càrrec de les despeses de transport, l'esmorzar i el dinar dels participants. Al llarg de juliol i agost, està previst que gairebé 500 nens i nenes visitin el Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses, on descobriran la

gran varietat de productes hortofructícoles que es comercialitzen a la Unitat Alimentària. A més, els infants posaran a prova les seves habilitats per reconèixer les fruites i hortalisses, demostraran la seva destresa com a cuiners i prendran consciència sobre l'impacte del malbaratament alimentari i la importància de reciclar a les escoles i les llars.

El campus sorgeix d'una prova pilot realitzada per Mercabarna al juliol de 2016, on van participar 162 infants en risc d'exclusió social. ●

Més informació a: www.mercabarna.es/campusestiu



FOMENT DE LA COMPETITIVITAT

Iniciatives per impulsar l'exportació i la innovació

Entre els mesos de maig i juny, el Clúster Mercabarna i el Gremi de Majoristes de Fruïtes i Hortalisses (AGEM) van organitzar tres missions comercials inverses amb l'objectiu d'atraure compradors internacionals. En total, una vintena d'empreses de França, Alemanya, Regne Unit i Polònia van visitar el Mercat per conèixer el seu funcionament i la varietat de productes que es comercialitzen, a més de mantenir reunions comercials amb firmes hortofructícoles del polígon alimentari. Així mateix, i amb la finalitat

de seguir analitzant nous mercats potencials, el Clúster va realitzar també una missió comercial directa a Polònia a finals d'abril.

LA INNOVACIÓ, UNA ESTRATÈGIA D'ÈXIT

En aquesta línia, el passat 2 de juny va tenir lloc la jornada "Claus per vendre més mitjançant la innovació" on es van divulgar les eines, els coneixements i les habilitats necessàries per incrementar les vendes a través de tres projectes innovadors. ●

Tècnics en comerç internacional, una professió de futur

Els Serveis de Formació de Mercabarna estan impartint per primera vegada el certificat de professionalitat de Gestió administrativa i financera de comerç internacional. Tenint en compte les necessitats de les empreses del recinte, aquest curs capacita professionals amb un perfil idoni per treballar en l'àmbit de la importació i la exportació.

Hem parlat amb la tutora del curs, Isabel Rodríguez, que treballa com a assessora financera i de comerç internacional.

Quin perfil professional tindran els alumnes quan finalitzin el curs?

Els alumnes participen en una formació 360° que els permet desenvolupar diverses competències en el camp del comerç internacional. La dinàmica d'aprenentatge és eminentment pràctica, enfocada a la realitat del món laboral i a les necessitats que poden tenir les empreses. Així doncs, estariem parlant d'un perfil tècnic administratiu, amb coneixements i habilitats que els capaciten per dur a terme tasques tan diverses com l'atenció al client, la tria dels mitjans de pagament en les operacions de compravenda, la contractació d'assegurances, la gestió duanera o el servei postvenda.

Les empreses de la Unitat Alimentària tenen unes peculiaritats que determinen la seva gestió.

Tot i que la formació forma part d'un programa estàndard del SOC, procurem incloure les particularitats de Mercabarna i de moltes de les empreses que s'ubiquen aquí. Per tant, a classe analitzem què significa comercialitzar productes peribles:



actuar amb major agilitat, analitzar les variables més importants en el procés de presa de decisions... Posem en situació els alumnes perquè analitzin els riscos, se'n adonin de les circumstàncies que poden sorgir, valorin les possibles pèrdues i aprenguin a resoldre situacions concretes. A més, durant aquesta formació hem visitat els Mercats Centrals, algunes empreses de Mercabarna, el Port de Barcelona i el Servei de Duanes.

Com a professional del sector, quin valor afegit podran aportar aquests alumnes a les firmes del recinte? En primer lloc, vull destacar la capacitat d'aprenentatge, dedicació i reflexió dels alumnes del curs. Han mostrat una actitud

"Són professionals polivalents, a l'espera d'una oportunitat laboral on puguin posar en pràctica els seus coneixements i habilitats"

molt oberta i positiva, imprescindible quan t'incorpores en un equip de treball nou, amb procediments i maneres de fer determinades. Els definiria com a perfils professionals polivalents, que estan preparats per realitzar una àmplia varietat de tasques administratives relacionades, però no exclusivament, amb l'exportació i la importació de mercaderies. Només necessiten una primera oportunitat per començar a posar en pràctica els seus coneixements i desenvolupar les seves habilitats. ●



Ets una empresa de Mercabarna i estàs interessat a incorporar especialistes en comerç internacional? Demana més informació a formacio@mercabarna.cat i al 93 556 34 56.



www.sdnprint.es

93 541 52 80

Rambla Modolell, 54 Viladecans

Servicios Profesionales

Impresión Digital
Gran Formato
Diseño Gráfico
Personalización
Imagen Corporativa

Una exposició repassa els canvis en l'alimentació dels darrers 50 anys

Aquesta retrospectiva s'emmarca en el 50è aniversari de Mercabarna i posa de relleu el seu paper com a "gran rebost de Catalunya" que, al llarg de cinc dècades, s'ha adaptat a les necessitats i tendències dels consumidors. Després d'una primera parada al Palau Robert, la mostra es va instal·lar al Mercat del Ninot del 7 al 10 de juny.



REPORTATGE

Visita les galeries de fotos del Palau Robert i el Mercat del Ninot al Flickr de Mercabarna.



Com cada matí, a les 10 en punt, van sortir de casa per anar a plaça. Des de que ell es va jubilar, hi van plegats i sobre el terreny decideixen quin serà el menú del dia. A mesura que van passant per davant de les parades, les exclamacions, preguntes i respostes se succeeixen: "Avui podríem fer orades al forn per dinar, que fa temps que no en mengem"; "has vist quin goig fan les cireres? Segur que són dolces i esclaten a la boca!" o "recorda que hem de comprar pit de pollastre, que aquest vespre venen els néts a sopar a casa". Però el 7 de juny, en arribar al Mercat del Ninot, la parella es va trobar amb una sorpresa que va alterar la seva conversa habitual: sis frigorífics de diferents èpoques farcits amb aliments frescos. Aquestes neveres

A través de les neveres, els visitants poden fer-se a la idea del que es menjava a cada dècada

conformen l'exposició "50 anys d'evolució de l'alimentació a Catalunya", que repassa els canvis que ha anat experimentant la nostra dieta al llarg del darrer mig segle. Emmarcada dins de les accions commemoratives del 50è aniversari de Mercabarna, aquesta mostra permet que els visitants coneguin el paper d'aquest polígon alimentari que, gràcies a la seva activitat contínua, fa possible l'aprovisionament de productes frescos de 10 milions de consumidors.

LA NEVERA, UNA CÀPSULA DEL TEMPS

El plantejament de l'exposició sorgeix arran d'un estudi de la Fundació Alcía, que va recollir l'experiència i els coneixements sobre producte fresc i alimentació d'un bon nombre d'empresaris de la Unitat Alimentària. Així, es presenta un recorregut històric, sensorial i emocional on, a banda de descobrir quins aliments omplien les neveres de cada període, es destaquen els canvis socials i econòmics que han estat decisius en l'evolució dels hàbits alimentaris i de les tendències gastronòmiques. Perquè l'element més atractiu d'aquesta retrospectiva és el paper que juguen els frigorífics, que es converteixen en portes directes a un passat que, tot i que pot semblar llunyà,



Vols participar en la peça commemorativa del 50è aniversari de Mercabarna?

Comparteix les teves fotos i experiències a comunicacio@mercabarna.cat



REPORTATGE.
La inauguració de la mostra, al Jardí del Palau Robert.

parla dels besavis, avis i pares de la generació actual.

Al mateix temps que descobrien l'exposició, els visitants van poder recopilar un receptari creat especialment per a l'ocasió i en el qual se seleccionen els plats més representatius de les llars i restaurants de cada època. Aquest repàs gastronòmic recorda creacions que en el seu moment van ser tendència –com el còctel de gambes i el salmó a la papillote– i d'altres més recents que s'han anat introduint en el nostre aprenentatge culinari –com les esferificacions de la cuina d'avantguarda o l'impuls de la gastronomia ètnica–. En aquest sentit, la mostra també mira cap al futur i suscita la reflexió dels visitants, a qui convida a preguntar-se com serà l'alimentació en els propers anys i de quina manera s'adaptarà a les nostres necessitats.

UNA EXPOSICIÓ ITINERANT

El Jardí del Palau Robert va ser el punt de partida d'aquesta original retrospectiva, que es va inaugurar el 8 de maig amb un acte institucional on van assistir la presidenta i el director general de Mercabarna, Montserrat Ballarín i Josep Tejedó, el director de la Fundació Alicia, Toni Massanés, i representants del sector agroalimentari català. Durant quatre dies, prop de 600 persones van passar per aquest jardí de l'Eixample, on van poder passejar entre neveres plenes d'història i de quotidianitat. Aquest espai, que emergeix com un oasi al bell mig de carrers atapeïts, va donar pas a una ubicació completament diferent: El Ninot.

S'ha creat un receptari amb els plats més icònics de les darreres dècades

Aquest mercat municipal, que uneix tradició i avantguarda culinària, va apropar la mostra a un dels rebosts més cèlebres de la ciutat. Serà a finals de setembre quan l'exposició repregui el seu recorregut i visiti d'altres mercats barcelonins.

RECTA FINAL DE LA CELEBRACIÓ DEL 50è ANIVERSARI

Després de l'acte inaugural del 24 de març –amb festa als Mercats i als carrers de la Unitat Alimentària– i de l'exposició "50 anys d'evolució de l'alimentació a Catalunya", la celebració del mig segle de vida de Mercabarna va arribant al seu final. La propera cita tindrà lloc el diumenge 8 d'octubre en el marc de la 3a Cursa Mercabarna i, com a colofó, s'organitzarà un acte de cloenda que tancarà un any ple d'història i emocions. ●

Més informació a: www.mercabarna.es/50anys
Segueix-nos a: www.facebook.com/mercabarnabarcelona



QUÈ TENÍEM A LA NEVERA?

1970

Arriben en avió les primeres pinyes fresques, els kiwis i els alvocats.



1980

Es popularitzen aliments tradicionalment exclusius com el salmó fumat o el foie.



1990

La millora tecnològica fa augmentar el consum de productes precuinats i congelats.



2000

Amb l'arribada d'immigrants de tot el món, s'estén el consum de cuina ètnica.



2010

S'incrementa l'interès pels productes de proximitat i els ecològics.



REPORTATGE.
Descarrega't les receptes a: www.mercabarna.es/receptes50aniversaris

Negoci

Em tranquil·litza treballar amb algú que coneix tant el meu negoci

Solucions a mida

A Orange coneixem el teu negoci perquè portem molts anys treballant amb tu a Mercabarna, i per això t'ofereix solucions a la teva mida:

- Tarifes planes amb trucades il·limitades i Roaming inclòs
- Tarifes de preu per minut, sense cost d'establiment de trucada
- Trucades gratuïtes entre els usuaris de Mercabarna

I sempre amb el tracte personalitzat que mereix un gran client com tu.

orange™

T'apropem a allò que t'importa

Oficina Orange a Mercabarna
c/Transversal, 12 local 13
Tel. 93 556 42 42

FRUITES I HORTALISSES

S'actualitza la zona de cooperatives

Ja estan pràcticament acabades les obres de modernització d'aquest espai, que està ubicat al final del pavelló G del Mercat Central de Fruites i Hortalisses. Les principals actuacions han consistit en el canvi de paviment, la renovació de les gàbies que delimiten cada zona de venda i diversos treballs de pintura, i queda pendent l'adequació de les instal·lacions elèctriques i la instal·lació dels llums.

Així mateix, durant els tres mesos que ha durat el projecte, les deu cooperatives agrícoles que hi operen han pogut prosseguir amb la seva activitat habitual, ja que les intervencions s'han concentrat a les nits

i als caps de setmana. Aquesta és la mateixa operativa que es va seguir en el condicionament de la zona de productors locals, on agricultors principalment del Baix Llobregat i del Maresme comercialitzen els seus productes.

AVANÇA EL CANVI DE COBERTES

Amb la substitució de les cobertes dels pavellons E i F i la seva rehabilitació estructural es dona per finalitzada la primera part d'aquest projecte que, per la seva envergadura, es durà a terme de forma progressiva. La següent fase, que es desenvoluparà en els propers mesos, se centrarà en els pavellons B i C del Mercat. ●



FRUITES I HORTALISSES. La zona de cooperatives del Mercat, recentment renovada.



Mercabarna, al costat de les fires agrícoles del Baix Llobregat

Dins de les accions que impulsen el producte de proximitat i reinvindiquen la feina dels agricultors, un any més Mercabarna ha donat suport a la Fira de l'Espàrrec de Gavà, la Festa de Sant Isidre de Viladecans, i les festes de la Cirera de Torrelles de Llobregat i d'El Papiol. La col·laboració ha consistit en l'aportació de material específic per a l'ús agrícola, tant per treballar el camp com per als professionals. Aquestes fires agrícoles, que són tota una tradició en el sector de la pagesia del Baix Llobregat i un esdeveniment molt popular a la comarca, se celebren anualment entre els mesos d'abril i juny. L'objectiu d'aquests trobades és reconèixer la dedicació dels productors locals, però també destacar la qualitat de la seva horta, on ressalten productes com els espàrrecs, les cireres o les carxofes. ●

PEIX I MARISC

Nova edició de la campanya "Revetlles d'estiu amb musclos i cava"



PEIX I MARISC. El Mercat del Ninot va donar el tret de sortida de la campanya.

Del 21 al 23 de juny, nou mercats de Barcelona van donar la benvinguda a l'estiu amb musclades gratuïtes per als ciutadans. Aquestes degustacions multitudinàries, en què es van repartir 10.000 racions de musclo cuinat a la marinera, van protagonitzar la sisena edició d'aquesta campanya que impulsa el Gremi de Majoristes del Mercat Central del Peix de Mercabarna i el Gremi de Peixaters de Catalunya, amb el suport de Mercabarna, l'Associació de Concessionaris de Mercabarna i la Federació de Productors de Marisc del Delta de l'Ebre.

Una de les novetats d'aquest any va ser la participació de tota la xarxa de Mercats Verds de Barcelona, que està constituïda pels mercats municipals que potencien l'oferta de

productes de proximitat i d'ecològics. Així, els vuit Mercats Verds de la ciutat (el Clot, Horta, Lesseps, Sant Martí, Sants, La Concepció, Les Corts i la Llibertat) i el Ninot van celebrar aquesta iniciativa que recupera la tradició mediterrània de les musclades d'estiu –sobretot per Sant Joan, Sant Pere i Sant Jaume–, a l'època de l'any on aquest mol·lusc es troba en el millor moment de sabor.

UNA RECEPTE PER A CADA REVETLLA

A més de les degustacions populars, es va editar un receptari elaborat pel Campus de Turisme, Hosteleria i Gastronomia (CETT-UB) i les pròpies peixateries dels mercats, que els van oferir a la seva clientela durant el mes de juny. ●

Descarrega't les receptes a: www.gmpbcn.com

SECTOR CARNI I ESCORXADOR

L'Escorxador col·labora en un estudi sobre seguretat alimentària

Durant aquest 2017, l'Escorxador de Mercabarna està col·laborant amb un grup de recerca sobre la resistència antibiòtica dels animals, que a Espanya està liderat pel Departament de Sanitat Animal de la Facultat de Veterinària de la Universitat Complutense de Madrid, amb el suport del Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient. Mercabarna és un dels escorxadors que hi participa i ha estat seleccionat gràcies a l'elevat volum de sacrifici de vedella. Aquest estudi es duu a terme a diversos països de la Unió Europea i respon al compliment d'una directiva de seguretat alimentària. ●



Asesoramiento Empresarial Integral

Amplia experiència en Mercabarna

- Asesoramiento fiscal, contable y laboral
- Consultoría financiera
- Informes periciales
- Revisiones limitadas
- Revisión de cumplimiento contable y obligaciones legales

C/ Córcega 317,1ª 2ª • Telf. 933239551 • 08008 BCN
C/ Longitudinal 4 n°22, Edif. Bancos Desp 75 • Telf. 935564275 • 08040 BCN
asem@asemgest.com • www.asemgest.com

ALFAGEST
AUDITORES

ASEMGEST
CONSULTING

¿Tu software de contabilidad se te ha quedado pequeño?

He aquí cinco señales indicadoras 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

COMPITE
POR UN CRECIMIENTO RENTABLE

Llámanos al 900 878 902 o visita Sage.es para conseguir una revisión empresarial de regalo



RENAULT
PRO+

Gamma Renault Vehicles Comercials

El motor del teu èxit



Renault PRO+: 18 anys líders europeus en vendes*.

Gamma Vehicles Comercials: consum mixt (l/100 km) des de 4,3 fins a 10,8. Emissions CO₂ (g/km) des de 112 fins a 249. *Font: Mercat d'Automoció Europeu (EU28+Suïssa+Noruega+Islàndia) estadístiques de 1998 a 2015, relatives al segment Vehicles Comercials (Pick Up exclosos) considerat el preu de venda amb lliurament de vehicle usat.

Renault recomana 

  renault.es

XARXA RENAULT