

# Prensa Escrita



# 1. DIARIOS

# Expertos y cocineros examinan la seguridad en la industria alimentaria

El televisivo chef Ramón Roteta, Patxi Eceiza o Plágaro, entre los ponentes de la jornada de Adesa en la Facultad de Farmacia

**:: D. G.**

**VITORIA.** El Salón de actos de la Facultad de Farmacia se convierte hoy, a partir de las 9.00 horas, en una apuesta por la excelencia culinaria. Bajo la organización de asesoría vitoriana Adesa, expertos y conocidos cocineros pondrán en común sus diferentes puntos de vista sobre aspectos de la industria alimentaria como la seguridad o el análisis genético.

El plato estrella de la jornada quizá sea el coloquio gastronómico entre el televisivo Ramón Roteta –muy conocido por el programa ‘No es país para sosos’–; el chef del Zaldiaran, Patxi Eceiza; Luis Ángel Plágaro, del Sukalki, y Óscar Barrio, gerente de calidad de McDonald’s España. El moderador será Mikel Zeberio, docente del Basque Culinary Center.

Habrán otras mesas redondas. A las diez de la mañana se debatirá sobre «el análisis genético aplicado a la seguridad alimentaria y a la salud». Participarán reconocidos expertos como Daniel Ramón (Biopolis), Miriam Molina (Idiazabal), Javier Gamboa (Biogenetics) y Marian De Pancorbo (Facultad de Farmacia).

La tercera pata de esta edición será el debate sobre «los riesgos emergentes en la industria alimentaria». Tomarán parte Javier García, del Gobierno vasco; Amaia Ariño, de Erika; Javier Cañada, de Angulas Aguinaga, y Gontzal Bas, de Serunion.

## Premiados

Esta primera edición conmemora el vigésimo aniversario de esta firma alavesa, integrada por antiguos estudiantes de la Facultad de Farmacia. Los organizadores de esta jornada pondrán el broche definitivo con la entrega de cuatro premios. Dos a las empresas Nortindal Sea Products y a Grupo E. Leclerc. Los galardonados en el apartado individual serán José Ignacio Ruiz de Larramendi, de la Facultad de Farmacia, y Gontzal Bas, de Serunión.

Diario El Correo  
Viernes 16 Enero



# Diario de Noticias de Álava

*Viernes 16 Enero*

## La Facultad de Farmacia organiza un encuentro de seguridad alimentaria

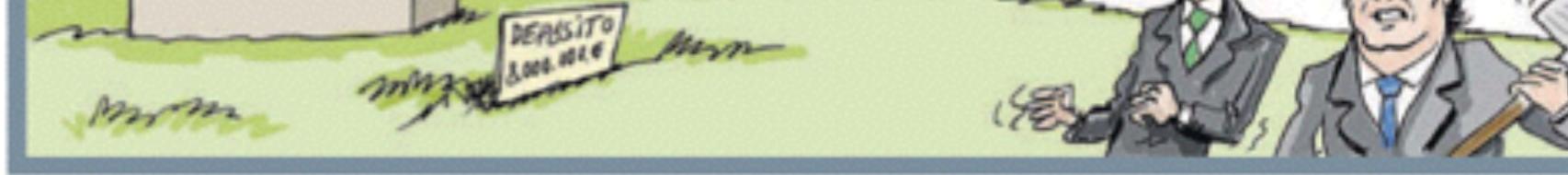
**CIENCIA** – Desde las 9.00 horas de hoy en el salón de actos de la Facultad de Farmacia de la Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea se va a celebrar la I Jornada de Seguridad Alimentaria organizada por Adesa. Esta empresa, formada por antiguos estudiantes de la Facultad, ha querido celebrar su 20 aniversario organizando una jornada científica en cuyo acto de inauguración estarán presentes el diputado general de Álava, el alcalde de Vitoria y el vicerrector del Campus de Álava, entre otros. – DNA

# Diario de Noticias de Álava

## Sábado 17 Enero



**CONGRESO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.** Ayer se inauguró en la Facultad de Farmacia del Campus de Álava la primera jornada de Seguridad Alimentaria organizada por Adesa, coincidiendo con su 20 aniversario. Ésta es una sociedad que presta sus servicios en el sector alimentario, principalmente a empresas, pero también a instituciones públicas, en todo el ámbito nacional. *Foto: Alex Larretxi*



## «Debe haber un matrimonio entre los productos de Álava y los cocineros»

**Ramón Roteta** Cocinero y presentador de televisión

El chef guipuzcoano aboga por la unión de los restaurantes vitorianos con los productos locales en una jornada sobre seguridad alimenticia

DE DANIEL GONZÁLEZ

VITORIA. Para el cocinero guipuzcoano Ramón Roteta el mejor complemento al trabajo diario en la cocina de su restaurante es recorrer las diferentes localidades vascas para catar sus delicias. Con esa filosofía, en el programa televisivo 'No es país para sosos' él presta su paladar a los espectadores mientras se deja llevar por la amplia oferta de la gastronomía de la zona. «En Euskadi tenemos cocina tradicional, de pintxos, la de sidrería, la creativa... Hay una alternativa grandísima y variada, tenemos mucha ventaja frente a otras zonas, y además tenemos productos las cuatro temporadas del año. Eso es una maravilla», agradece él, contento de poder difundir el trabajo y los productos que brillan en cada pueblo o ciudad. Ayer, el chef hizo un hueco en su agenda para participar en la Jornada de seguridad alimentaria ADESA 2015 celebrada en la facultad de Farmacia del campus universitario de Álava.

Allí Roteta aprovechó para insistir en las bondades de los productos naturales. No es para menos. «Es muy importante acercarse a la naturaleza y sus productos, ahí es donde menos riesgos te vas a encontrar», refleja él, consciente de que a menudo los manjares traen incómodos añadidos que minan el organismo. «Si tiene contaminantes, colorantes o conservantes, o si es un producto industrializado que ha sido tratado, va a costar mucho más que lo digiera el organismo. Lo mejor es apostar por lo natural», advierte.

Pero, además, cada consumidor debe conocerse bien antes de sentarse a la mesa. «Hay alimentos que



El chef Ramón Roteta, ayer en la facultad de Farmacia de Vitoria. DE JESÚS ANDRADE

a unos les sientan mejor que a otros, uno de los conocimientos que debemos tener es qué nos sienta bien y darle ese combustible al cuerpo», aboga. De ahí que este cocinero incida en trasladar esta filosofía a los restaurantes, a los que pide mantener esa esencia que los hace especiales. «Antes nos movíamos de una región a otra porque sabíamos que en tal sitio hacían un plato buenísimo, pero ahora hay una creatividad que crea confusión. Es muy importante que los restaurantes tengan

«En la naturaleza y sus productos es donde menos riesgos para la salud te vas a encontrar», dice

platos asentados, sus creaciones deben pasar a la posteridad. Y si los clientes, que son los verdaderos jueces, ya le han dado el visto bueno, nunca se deben sacar de la carta».

**Fondo cultural**

Por eso, él anima a que Vitoria se deje llevar por la unión entre los cocineros y los productores alaveses, algo que cree «clave» para mantener el tirón logrado con el título de Capital Nacional de la Gastronomía que ha ostentado durante 2014. «Debe haber un matrimonio entre los productos de Álava y los cocineros, y a partir de ahí buscar una cocina autóctona alavesa, con productos de la tierra», destaca, marcando el camino de «contactos con los proveedores para que esos productos se interioricen en la sociedad. La hostelería es muy buen trampolín para

el desarrollo de los productos alaveses».

Y es que sus elogios a la despensa alavesa son constantes. «Estar en Álava y conocer pueblos y productos que desconocía, como la sal, o algo tan importante como sus vinos, es disponer de un fondo cultural muy importante que hay que enseñar. Porque la gente va a valorar cada vez más la idea de viajar para conocer la gastronomía de otras zonas». En cuanto a su papel como presentador televisivo, Roteta agradece que la gastronomía tenga ahora tanto peso en la pequeña pantalla. «Igual tenía que haber estado desde hace mucho tiempo, porque hay que enseñar a la gente que alrededor de la cocina hay una parte fundamental de la vida: la familia, el buen ambiente, la comunicación...», recuerda.

EN BREVE

Rifa de S  
el Ayunt

HOY A LA  
La tradici  
tón tendrá  
las 18.00 ho  
nos del Ay  
acto centra  
comenzará  
la salsa a v  
Quince m  
benedicirá  
comenzará  
plaza de Es  
ras se repar  
18.50 come  
go. De cinco  
gargantúa e

Denunci  
de dos tr

URGENCI

LAB ha di  
de dos trab  
municipal  
El sindicat  
improceder  
ya que no h  
los justifiq  
empresa re  
con la decis  
to de separa  
ferenciados  
venían pre  
sociales y el  
mediata pa  
cia de géne

ATEA de  
Los Chur

ABANDON

La Asociac  
to Ético con  
ha registra  
Guardia de  
contra Los  
de que este  
televisión  
perro en un  
de la mism  
runció a ET  
bogavantes  
cocina de E  
Juan Salazar  
artístico Li  
sido expuls  
no VIP», qu

## **2. REVISTAS**



Javier Gamboa, Iván Cortazar, Miriam Molina, Marián Martínez de Pancorbo, Daniel Ramón y Daniel Jiménez.



Lola Ureña, Arantza Armentia, Marí Bravo, María José De Pedro, Estibalz Santano y Esmeralda Franco.



Los premiados posan con sus originales trofeos.

## Adesa

El pasado 16 de enero se cumplieron 20 años de la fundación de Adesa en Vitoria. La empresa alavesa organizó una Jornada sobre Seguridad Alimentaria que contó con la presencia de ponentes y empresas de primer orden en el panorama de la alimentación en España.



Javier García, Eduardo Uraziz y Luis Ángel Plágaro.



Miguel Fernández, Mónica Ojeda y Mikel Aranburu.



Marcelo Cuñado, Inma Guinea y Ángel San Mamed.



Lucía Díaz de Lezama, Mari Carmen Famarique y Rafa Bezunartea.



Laura García, Javier Amutio y Ana Moras.



Luis Pérez, Alfredo Fernández y José Ángel Sanz.

# Suplemento ON DEIA

## Sábado 7 Febrero



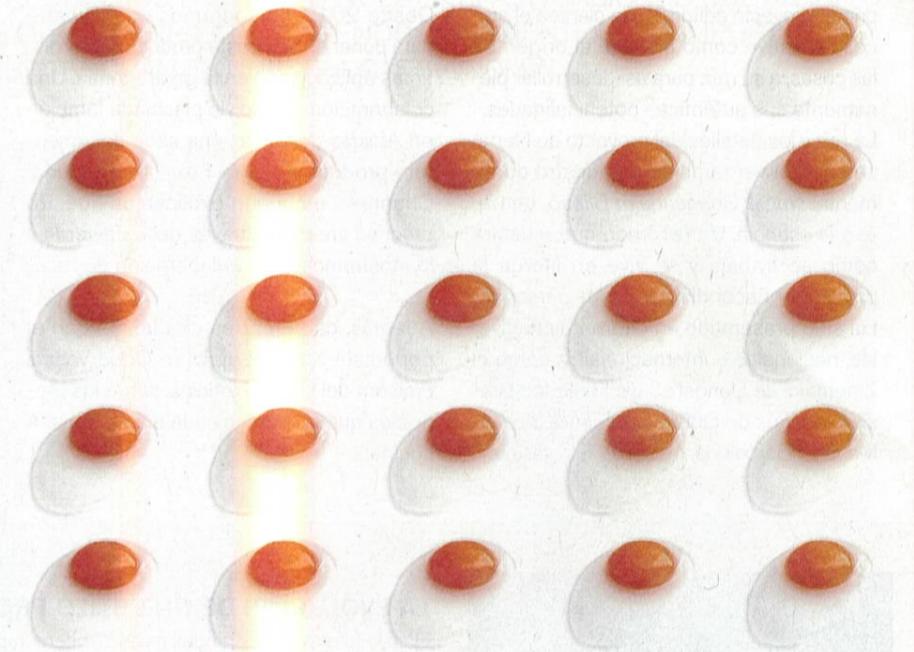
## Unas jornadas sobre seguridad alimentaria

**E**l pasado día 16 de enero asistí a unas jornadas sobre seguridad alimentaria de la mano de Adesa, una empresa alavesa que cumplía veinte años en este apasionante mundo y que organizó unas mesas redondas impresionantes, diría incluso que emocionantes, sobre todo para los que sabemos poco, porque aprendimos mucho.

Digamos que aprendimos cosas importantísimas, aunque no puedo pasar a contar todo porque nos llevaría la revista entera. Pero sí que me centraré en la mesa redonda sobre tema gastronómico que yo moderaré. La formaban Ramón Roteta, cocinero y ahora copresentador de *No es país para sosos* en ETB2; Patxi Eceiza, ese cocinero de oficio, jefe de cocina del templo alavés Zaldiaran, que ha pasado por todas las fases de la cocina; Luis Ángel Plagaro, responsable de cocina del Sukalki, restaurante situado cerquita de la plaza de toros de Vitoria y defensor de su manera de ver la cocina (informal pero con oficio); y Oscar Barrio, gerente de calidad de McDonald's España, un chico que arrancó en las cocinas de la misma empresa.

Nosotros incorporamos a esa mañana, presidida sobre todo por científicos, una mirada diferente. Les contamos que nosotros mirábamos al mundo gastronómico con otro prisma. El ser humano come y bebe, y el disfrute es una característica inherente. Hoy, normalmente no comemos solo por hambre o por necesidad, ni bebemos por sed, excepto en algunas zonas del mundo.

Dijimos que debemos aprovecharnos de la enseñanza que da la seguridad alimentaria, y lo que quedó claro es que debíamos de establecer los ritos del lujo, los más importantes, tanto en lo sólido como en lo líquido, vistos a través de ese prisma de que hablábamos, no solo de la parte físico-química, sino también de la organoléptica, intentando respetar nuestro hábito alimentario, máxime hoy, cuando la globalización, que está ahí para lo bueno y para lo malo, nos ha metido ese velo.



[ILUSTRACIÓN: SXC]

Vivimos actualmente sometidos a los papeles (que son necesarios): registros sanitarios, caducidades, etc., pero no hay que mirar solo eso; hay que observar el producto también desde la calidad. Yo lanzo una pregunta: ¿cuántos productos legales hay en el mercado con todo menos con calidad?

Si hacemos un repaso a los más sencillos, a priori, yo diría que son los peores. Si le hacemos esa pregunta al agua del grifo... nos asustaría. O al pan. Ahora nos preocupamos, entre comillas, de la harina, del grano, de la fermentación, de la masa madre... Pero a veces vigilamos lo que no hay que vigilar y no vigilamos lo que hay que vigilar.

¡Ah!, y se me olvidaba: ¡el aceite! Hoy cualquier cocinero, incluso televisivo, nos dice que él usa un aceite "suave", o un "intenso", cuando la única diferencia entre ellos es el porcentaje de aceite de oliva virgen extra en la glicerina alimentaria que, desde mi punto de vista, en un país que presume de aceite de oliva debería estar súper prohibida.

Y no hablemos de los lácteos, con aque-

lla cosa de Gila de "pa'qué le quitan si luego le ponen", o las leches enriquecidas (por ejemplo con omega 3, aún sabiendo que tres sardinas nos dan el omega 3 que incorporaríamos bebiendo esa leche durante un mes), que parecen estar tan de moda que casi cuesta encontrar una leche entera, y no buena. Es difícil.

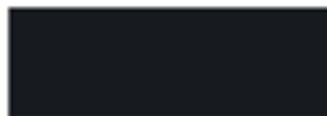
La alimentación es política. Cada uno puede contar su vida, su experiencia. Yo creo que es necesaria una pequeña adición añadida al goce de la vida.

Es importante el hecho de que nos guste comer. Habría que volver al pasado, y la comida debería ser un matrimonio entre la técnica del cocinero, la ciencia, el cuidado y, sobre todo, el producto.

En las jornadas escuchamos palabras bonitas e interesantes; hablamos de la biogenética, del genomid, nutrigenómica... Todo es importante, pero como nos queda mucho camino por recorrer, en el camino intentemos gozar.

Desde aquí, zorionak a Adesa por ese veinte aniversario y gracias, gracias por juntarnos. ■

# **3. PRENSA DIGITAL**



Read: [NOW](#) [LATER](#) [PRINT](#) [EMAIL](#) [SEND to KINDLE](#)

## Jornada de Seguridad alimentaria en la Facultad de Farmacia de la Universidad del País Vasco (UPV-EHU)

El día 16 de enero de 2015, se ha desarrollado una bonita y emotiva Jornada de Seguridad alimentaria en la Facultad de Farmacia de la Universidad del País Vasco (UPV-EHU) para celebrar el 20 aniversario de la empresa ADESA (Asesoría Empresas Alimentarias SL). La jornada se pudo seguir en Twitter con el hashtag (#adesajornada).



Slow food Araba-Alava ha participado como colaborador especial en esta jornada inaugurada por el Diputado General de Alava (Javier De Andrés) el alcalde de Vitoria-Gasteiz (Javier Maroto) el vicerrector del campus de Alava (Javier Garaizar) el director de calidad e industrias alimentarias del Gobierno Vasco (Peli Manterola) e Iván Cortazar (Socio-director de ADESA).

ADESA es una empresa que presta sus servicios en industrias, cadenas de distribución y otros operadores del sector alimentario, tanto en el sector privado como institucional. Varios de sus profesionales han surgido de la carrera de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UPV-EHU y por eso la celebración en la Facultad de Farmacia de Vitoria-Gasteiz. Este hecho fue destacado en los discursos de la inauguración oficial para animarles a continuar con su labor pionera y de pequeña empresa, en un sector como el alimentario, donde se presupone un posible mayor desarrollo de la industria agroalimentaria, para lo cual existe un convenio institucional entre la universidad y la Diputación Foral. Además estamos de resaca en la capitalidad gastronómica de la ciudad y se considera necesario continuar incentivando todo lo relativo a la gastronomía local y empresarios de hostelería.

Varios miembros de nuestro convivium participamos a título personal o profesional en esta jornada que fue aprovechada por Aitor Buendía para hablar de ella en su programa de radio Vitoria [La ruta slow](#) los jueves a la tarde.

El programa de la jornada estaba estructurado en 5 partes:

- REGLAMENTO 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR. EL PUNTO DE VISTA DEL CONSUMIDOR  
PONENTE: RAFA BEZUNARTEA. ABOGADO Y EXPERTO EN CONSUMO
- MESA REDONDA: EL ANÁLISIS GENÉTICO APLICADO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y A LA SALUD  
Moderador DANIEL GIMÉNEZ (AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE CATALUNYA) y los ponentes:  
DANIEL RAMÓN (BIOPOLIS). La secuenciación genómica masiva aplicada a la seguridad alimentaria.  
MIRIAM MOLINA (CRDO IDIAZABAL). El análisis genético aplicado a la certificación de producto. Nuestra compañera Miriam Molina actualmente responsable en la Denominación de Origen Protegida del Queso Idiazabal presento los trabajos que están desarrollando con Azti (Proyecto GAZTARIA) sobre el análisis genético de la leche y queso de las razas Latxa y Carranzana aplicado a la certificación de producto con el objetivo de diferenciarlos de otras razas foráneas.  
([http://www.elika.net/datos/otros\\_docs\\_nan/Archivo331/6-Elisa%20Jim%C3%A9nez-queso.pdf](http://www.elika.net/datos/otros_docs_nan/Archivo331/6-Elisa%20Jim%C3%A9nez-queso.pdf)).

# Slow Food

## Jueves 22 Enero

JAVIER GAMBOA (BIOGENETICS): Nuevos horizontes en Control Agroalimentario: Genomid – Ciencias Ómicas aplicadas.

MARIAN M. DE PANCORBO (FACULTAD DE FARMACIA. UPV) Análisis de ADN microsatélite y SNPs con fines de trazabilidad y seguridad alimentaria.

- **RIESGOS EMERGENTES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Moderada por CRISTINA DÍEZ (CALIDAD GRUPO PALACIOS) y los ponentes:

JAVIER GARCÍA (SALUD PÚBLICA GOBIERNO VASCO) Riesgos biológicos en la industria alimentaria.

AMAIA ARIÑO (ELIKA). Evaluación de los principales riesgos químicos presentes en los alimentos.

JAVIER CAÑADA (ANGULAS AGUINAGA). Caso práctico sobre el control de alérgenos en los productos de Angulas Aguinaga.

GONTZAL BAS (SERUNION): Control de peligros emergentes en homologación de proveedores en restauración colectiva.

- **CHARLA COLOQUIO GASTRONÓMICO**

Moderada por MIKEL ZEBERIO (Experto gastronómico y profesor en basque culinary center) y los ponentes:

RAMÓN ROTETA. Cocinero. Presentador gastronómico de "No es País para Sosos" y

"Contigo... Pan y Cebolla!" PATXI ECEIZA. Jefe de cocina Restaurante Zaldiaran, 1

Estrella Michelin. LUIS ÁNGEL PLÁGARO. Responsable Cocina Restaurante Sukalki, socio de Slow Food y Km 0 OSCAR BARRIO. Gerente Calidad McDonald's España

Nuestro cocinero de Km 0 Luis Ángel Plágaro, participo indicando la importancia del producto local fresco y de temporada, conocer a los productores y trabajar con ellos (ser coproductor) buscando con sus practicas favorecer la biodiversidad alimentaria. Propiciar una vuelta a los sabores de la tierra con los más jóvenes desde las escuelas. Se mostró favorable a trabajar con nuevas tecnologías alimentarias en restauración colectiva e implementar procedimientos de autocontrol realistas con sus necesidades. La estandarización de los procesos mata la cocina creativa y él siempre ha querido aprender.

- **ENTREGA DE PREMIOS Y CLAUSURA**

EMPRESA: NORTINDAL SEA PRODUCTS y GRUPO E. LECLERC

INDIVIDUALES: JOSE IGNACIO RUIZ DE LARRAMENDI (Facultad de Farmacia) y

GONTZAL BAS (Serunion)

- **DEGUSTACIÓN**

La degustación fue de productos aportados por las empresas elaboradoras y el catering Sarayola de Agurain que los preparó y emplató en una sala próxima al salón de actos.

Las ponencias y comunicaciones se van a colgar en la pagina web de Adesa y se anunciará en su blog.



## E.Leclerc, premiada por su calidad y seguridad alimentaria

La cadena de hipermercados cuenta con un amplio equipo de profesionales dedicados a velar por la calidad de sus productos.



Hipermercados [E.Leclerc](#) ha sido premiado por [Adesa](#), empresa especializada en consultoría, asesoramiento y formación en sistemas de calidad y seguridad alimentaria, por su compromiso con la **calidad y la seguridad alimentaria**.

En concreto, el premio supone un reconocimiento al trabajo llevado a cabo por E.Leclerc, que cuenta con un amplio **equipo de profesionales**, tanto en el departamento de calidad de la central en España como en cada una de sus tiendas, que velan por la calidad y seguridad de los productos que ofrece en sus hipermercados, y que a su vez trabajan con el **departamento de calidad Internacional del grupo**.

Esta coordinación a nivel internacional es lo que permite que todos los hipermercados que E.Leclerc tiene en España apliquen la **normativa europea** en todo lo relativo a calidad y seguridad alimentaria.

Entre las numerosas medidas puestas en marcha por E.Leclerc, cabe destacar sus **sistemas internacionales de alerta Sira y Sian** que funcionan en tiempo real y al que están todos los hipermercados conectados, tanto en España como en el resto de países donde está presente.

Según la compañía, estas **redes de alerta** garantizan que “un producto del que exista la más mínima sospecha de que no cumpla con los requisitos de calidad exigidos o con cualquier normativa, sea retirado de todos y cada uno de los puntos de venta de E.Leclerc en un plazo máximo de cuatro horas”.

Noticia relacionada:

[E.Leclerc España se mete en proximidad](#)

# Info Retail

## Lunes 23 Febrero

## Noticias del Sector

Lunes 23 de Febrero de 2015

PUBLICADO EL 02/02/2015



### E.Leclerc, premiada por su calidad y seguridad

Recibe un galardón otorgado por Adesa

infoRETAIL.- La cadena de hipermercados E. Leclerc ha sido premiada por Adesa, empresa especializada en consultoría, asesoramiento y formación en sistemas de calidad y seguridad alimentaria, por su compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria.

Entre las medidas puestas en marcha por E.Leclerc en términos de calidad, destacan sus sistemas internacionales de alerta Sira y Sian, propios del grupo, que funcionan en tiempo real y al que están todos los hipermercados conectados, tanto en España como en el resto de países donde está presente.

“Garantizar la calidad y seguridad de todos nuestros productos es la máxima prioridad para E.Leclerc, y por ello desarrollamos y actualizamos continuamente nuestro manual de calidad y aplicamos los sistemas y procedimientos más avanzados”, han explicado desde la Dirección de la compañía.

“Llevamos en España más de 20 años trabajando día a día con el mejor equipo de especialistas y llevando a cabo un estricto control de los alimentos. Agradecemos a Adesa que nos haya otorgado este premio, que supone un reconocimiento a nuestro compromiso con los clientes, y por eso nos hace especial ilusión”, han añadido fuentes del distribuidor.

Me gusta 5



# **4. NOTAS DE PRENSA**

# E. Leclerc

## Miércoles 4 Febrero



### RECONOCIMIENTO A E.LECLERC POR SU COMPROMISO CON LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

La cadena de hipermercados, que cuenta con un amplio equipo de profesionales dedicados a velar por la calidad de sus productos, ha sido premiada por ADESA, empresa especializada en consultoría, asesoramiento y formación en sistemas de calidad y seguridad alimentaria.



Miriam de la Cal, Responsable de Calidad de E.Leclerc, recogiendo el premio otorgado por ADESA  
(Fotografía: Ekia Estudios Fotográficos)

Madrid, 30 de enero de 2015.- Hipermercados E.Leclerc ha sido premiado por ADESA, empresa especializada en consultoría, asesoramiento y formación en sistemas de calidad y seguridad alimentaria, por su destacado compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria.

El premio supone un reconocimiento al trabajo llevado a cabo por E.Leclerc, que cuenta con un amplio equipo de profesionales, tanto en el Departamento de Calidad de la Central en España como en cada una de sus tiendas, que velan por la calidad y seguridad de cada uno de los productos que ofrece en sus hipermercados, y que a su vez trabajan de la mano con el Departamento de Calidad Internacional del Grupo E.Leclerc.

Precisamente, esta coordinación a nivel internacional es lo que permite que todos los hipermercados que E.Leclerc tiene en España apliquen la normativa europea en todo lo relativo a calidad y seguridad alimentaria, antes incluso de que lo exija la propia Administración española. Es decir, E.Leclerc incluye en su manual de calidad más procedimientos, sistemas y medidas de control de los exigidos por la ley española.

Entre las numerosas medidas puestas en marcha por E.Leclerc, cabe destacar sus sistemas internacionales de alerta SIRA Y SIAN, propios del Grupo, que funcionan en tiempo real y al que están todos los hipermercados conectados, tanto en España como en el resto de países donde está presente.

Estas redes de alerta garantizan que un producto del que exista la más mínima sospecha de que no cumpla con los requisitos de calidad exigidos o con cualquier normativa, sea retirado de todos y cada uno de los puntos de venta de E.Leclerc en un plazo máximo de cuatro horas.

“Garantizar la calidad y seguridad de todos nuestros productos es la máxima prioridad para E.Leclerc, y por ello desarrollamos y actualizamos continuamente nuestro manual de calidad y aplicamos los sistemas y procedimientos más avanzados. Llevamos en España más de 20 años trabajando día a día con el mejor equipo de especialistas llevando a cabo un estricto control de los alimentos. Agradecemos a ADESA que nos haya otorgado este premio, que supone un reconocimiento a nuestro compromiso con los clientes, y por eso nos hace especial ilusión”, han declarado desde la dirección de E.Leclerc.

#### Sobre E.Leclerc

El Movimiento E.LECLERC es el principal movimiento europeo de comerciantes independientes. Su filosofía de empresa se basa en **compaginar un proyecto empresarial con un proyecto social**, implicándose y participando en la vida colectiva de la localidad y contribuyendo con ello a su desarrollo económico. **El principio fundamental del Movimiento**, que rige cada uno de los hipermercados, es **comprar más barato para vender más barato**, al mismo tiempo que promueve la **solidaridad, el respeto al medio ambiente, la promoción del comercio justo**, etc. Todos ellos con un objetivo primordial: defender los intereses de los consumidores.

