Más de 250 emprendedores, en la IV Feria Franquishop

ZARAGOZA. Más de 50 cadenas de franquicia y más de 250 emprendedores participaron ayer en Franquishop Zaragoza, la IV Feria de Franquicias y Emprendedores de Aragón.

Según destacaron sus organizadores, la feria fue «un éxito por cuarto año consecutivo» con más de 250 aragoneses interesados en el formato de franquicia.

Concertándose cerca de 300 citas de trabajo, la feria contó con mayor presencia femenina, lo que supuso un 60% de la participación.

«Franquishop ha tenido gran aceptación entre los aragoneses, siendo las franquicias centradas en medio ambiente, seguidas de las lavanderías, las que más han destacado entre las preferencias de esta edición», señalaron. En esta ocasión 250 emprendedores y empresarios estaban inscritos, a los que se sumaron ciudadanos sin cita prefijada, que fueron atendidos por las franquicias, «mejorando las cifras de las ferias de otros años».

HERALDO

MP Ascensores trabaja ya a plena capacidad en Malpica

ZARAGOZA. MP (Macpuarsa) Ascensores desarrolla su actividad en las nuevas instalaciones de Malpica, en donde concentró la actividad que antes realizaba en Utebo, La Puebla de Alfindén y Pedrola, a plena capacidad. Así lo confirmaron ayer fuentes de la compañía con sede central en Sevilla tras destacar que la firma sigue dando pasos en el despliegue de su Plan Estratégico 2016-2018, cuyo obtejivo principal es combinar crecimientos orgánicos anuales del 6% con la transformación de la compañía.

MP informó asimismo que registró en 2016 un crecimiento del 10% en su cifra de ventas, alcanzando una facturación consolidada del grupo de 124,2 millones de euros y un ebitda (beneficio bruto de explotación) de 7,9 millones de euros. El 83% de la cifra de negocio proviene del mercado internacional. Para 2017 la compañía prevé cerrar con una facturación de 131 millones de euros.

L. H. M.

BANCA

Ibercaja reinicia la negociación del ERE el 10

La dirección de Ibercaja y los sindicatos retoman la negociación del expediente de regulación de empleo (ERE) el lunes, día 10, en la que será la primera reunión del periodo oficial de consultas, que puede prolongarse 30 días. La entidad financiera ha planteado el recorte de 686 empleos y el cierre de 160 oficinas entre este año y el que viene. Los cuatro encuentros del periodo informal celebrados hasta esta semana se cerraron sin avances y con las críticas de los sindicatos de falta de información.

EMPRESA

Bon Àrea logra un beneficio de 47,24 millones

La compañía Bon Àrea Corporación, con sede en Guissona (Lérida), ha superado en 2016 los 1.500 millones de facturación, un 5,5% más, y ha logrado un beneficio neto de 47,24 millones, casi un 8% superior al de 2015. La empresa agroalimentaria leridana ha invertido 45 millones en el último año, un 8% más que en 2015, y ha incorporado a su plantilla a 258 personas, alcanzando un total de 4.456 empleados, según informó ayer en un comunicado. La principal línea de negocio del grupo es la venta directa de productos de alimentación a través de sus tiendas, lo que le ha reportado una facturación de 699 millones, un 7,6% más.

LABORAL

Físicos y expertos en TIC, con más empleo

Los trabajadores que han recibido formación en ciencias naturales, químicas, físicas y matemáticas y en salud y servicios sociales tienen menores tasas de paro en España que las personas que han optado por otras especialidades o se han quedado en la formación básica, según datos extraídos de la Encuesta de Población Activa del INE relativos a la influencia de la formación en el mercado de trabajo. El INE analiza las distintas ramas y concluye que la población de 16 y más años formada en Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC) presentó el año pasado una tasa de empleo del 76,69% y, si bien difiere entre los hombres (77,91%) y las mujeres (72,51%), es la especialidad que mejores ratios de empleo registra.

El método Cero Residuos mejora la calidad de la fruta y aumenta la productividad

● El proyecto Life+, liderado por la Universidad de Zaragoza, mejora la resistencia de los frutales ante las enfermedades

ZARAGOZA. El método de producción libre de residuos de pesticidas mejora «significativamente» las características del suelo, incrementa su fertilidad y estado de conservación, pero también mejora la resistencia de los árboles a las enfermedades y consigue una mejora de la productividad y de la calidad. Aún más, incluso en árboles en declive productivo por su avanzada edad se consigue mejorar el rendimiento en una tonelada por hectárea.

Son las conclusiones del proyecto Life+ Cero Residuos, cuyas conclusiones se presentaron ayer en la jornada 'Agroalimentación y sostenibilidad: La alianza necesaria', celebrada en el Paraninfo de la capital aragonesa y organizada por el Parque Científico Tecnológico Aula Dei y la Universidad de Zaragoza. Cofinanciado por la Unión Europea y liderado por el área de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza, el proyecto ha durado cuatro años y en él han participado, entre otros, la empresa frutícola aragonesa Lafuente Tomey y la firma Seipasa, dedicada al tratamiento de soluciones naturales para la agricultura y que cuenta con una planta en la localidad oscense de Tardienta. Su objetivo era mejorar la producción de fruta de hueso para desarrollar un sector más competitivo y saludable mediante la aplicación de un proceso que permitiese producir, preservar y comercializar productos libres de residuos fitosanitarios.

Entre las conclusiones presentadas ayer por sus responsables destaca que con este método se consigue firmeza/crocantez en la fruta, que mantiene una mayor intensidad de sabor, un equilibrio ácido-dulce y no contiene aromas extraños. Además, con las tecnologías y metodologías utilizadas en Cero Residuos «se logran incremento de la vida útil de la fruta de hasta 7 días mediante atmósferas controladas o modificadas», explicaron sus responsables.

Durante la jornada también se presentaron los avances del proyecto Fresh Box orientado al desarrollo de un contenedor inteligente y activo, diseñado para prolongar la vida útil de la fruta durante su transporte y reducir el desperdicio alimentario. Se trata además de un contenedor ligero, realizado con materiales reciclables, biodegradables y compostables, que exige un menor consumo de combustible para el transporte debido a su menor peso.

CH. G.

Manifestación de trabajadores de hostelería por la calle Don Jaime de la capital aragonesa. A. NAVARRO

Los trabajadores de hostelería piden en las calles de Zaragoza «un convenio justo y digno»

ZARAGOZA. No fue una cacerolada, como estaba previsto, pero los trabajadores del sector de la hostelería hicieron ayer ruido en el centro de la capital aragonesa. Convocados por los sindicatos CC. OO., UGT y OSTA, cerca de un centenar de personas se manifestaron por el centro de la capital aragonesa para exigir «un convenio digno y justo», una reivindicación que no dejaron de corear, incluso megáfono en mano, durante todo el recorrido de la protesta que partió de la plaza del Pilar y recorrió las calles de El Tubo –zona hostelera por excelencia– para desembocar frente a las puertas del Hotel Palafox, previa parada ante las instalaciones del Hotel Alfonso I.

«La negociación está rota desde el pasado mes de enero», coincidieron en señalar David Martín, de UGT, Gerardo Montori, de CC. OO., y Roberto Seral, de OSTA, que destacaron que dado que fueron los empresarios los que se levantaron de la mesa de negociación, son ellos los que tienen que volver a convocarla.

Los sindicalistas explicaron que su propuesta de convenio contiene tres puntos esenciales: una subida del 3% en dos años con una revisión salarial si se incrementa el IPC previsto, que la subcontratación de las camareras de piso no sea por debajo del convenio y que la nocturnidad se pague a partir de las 22.00.

CH. G.