

## **MERCABILBAO ESTIMA UNA COMERCIALIZACIÓN DE 20.000 TONELADAS EN DICIEMBRE**

- **En base a los datos de los últimos años, el sector de frutas y hortalizas prevé una comercialización de 17.000 toneladas y el de pescados y mariscos, 3.000 toneladas**
- **A 30 de noviembre de 2017, Mercabilbao ha comercializado 227.056 toneladas, cifra ligeramente superior a la de 2016 en el mismo periodo**
- **Al día, en el mercado se registran en torno a 3.000 entradas de vehículos, cifra que se intensificará durante las fechas navideñas**
- **El laboratorio de inspección sanitaria del pabellón de pescados realiza muestreos diarios que garantizan la calidad de los productos**

**Basauri, 15 de diciembre de 2017.-** Cuando apenas queda una semana para Navidad, Mercabilbao se convierte en un auténtico hervidero de compraventa desde comienzos de mes, con una estimación de comercialización de 20.000 toneladas en diciembre de 2017 con motivo de las próximas fechas navideñas, una tendencia en alza teniendo en cuenta los datos de los últimos años.

Xabier Otxandiano, concejal de Desarrollo, Comercio y Empleo del Ayuntamiento de Bilbao, ha visitado esta mañana las instalaciones de Mercabilbao acompañado de Aitor Argote, director gerente de la Unidad Alimentaria, para conocer de primera mano la situación actual de los pabellones que viven este último mes del año con gran intensidad.

Por sectores, el de pescados y mariscos comercializa en ese periodo de tiempo en torno a las 3.000 toneladas, lo que supone el 11% de comercialización anual. El producto con más demanda es la merluza a la que le siguen el salmón, la almeja, el calamar y la nécora. En el caso del de las frutas y hortalizas, comercializa alrededor de 17.000 toneladas, un 8% de la comercialización anual.

Según Aitor Argote, "los mayoristas de pescados y mariscos se juegan en torno al 15% de la facturación total anual, más a medida que se acercan los días navideños ". Un dato que no hace más que intensificar la tensión en el pabellón de la mar con el principal propósito de ofrecer unos productos de calidad a los consumidores y consumidoras durante las fechas navideñas.

Los datos a lo largo de todo el año demuestran que Mercabilbao se mantiene como referente y motor de la distribución alimentaria de productos perecederos en la cornisa cantábrica. Los datos de comercialización a 30 de noviembre de 2017 alcanzan un total de 227.056 toneladas, una cifra ligeramente superior a la de 2016 en el mismo periodo por el aumento generalizado en el sector de frutas y hortalizas (1,03%) con 202.904 toneladas, principalmente por haber registrado una mayor entrada de plátanos respecto al año anterior. Por el contrario, el sector de pescados y mariscos ha registrado un descenso (-2,62%) con 24.152 toneladas comercializadas. El Polivalente, por su parte, mantiene cifras similares.

Respecto a los periodos fuertes por sector, cabe destacar que en pescados y mariscos, marzo, abril, mayo y junio han sido los meses de mayor venta hasta la fecha, a falta de los datos de diciembre, que generalmente son superiores a los del resto del año. En la misma línea, en frutas y hortalizas destacan los meses de mayo y junio, que se sitúan como los de mayor comercialización.

Toda esta actividad es posible gracias a la labor de las personas que trabajan en Mercabilbao entre los operadores, zona de actividades complementarias, zona comercial y oficinas. Una infraestructura que hasta el 30 de noviembre de este año ha acogido 617.157 vehículos, una media diaria de 3.000 entradas, que durante las próximas fechas navideñas se verá intensificada especialmente en el sector de pescados y mariscos.

Un total de 13 hectáreas de actividad económica, más de un centenar de empresas y más de un millar de trabajadores, cifras que son el fiel reflejo de la intensa actividad y experiencia que acumulan el conjunto de empresas que operan en las instalaciones de Mercabilbao.

Es más, el pabellón de pescados cuenta con un laboratorio de inspección sanitaria que realiza muestreos diarios que garantizan la calidad de los productos.

En definitiva, a día de hoy, la restauración, la hostelería y el comercio que se abastece en las instalaciones conocen el secreto de la calidad, seguridad alimentaria y el mejor sabor de siempre de Mercabilbao, la despensa más grande de la zona norte.

**Más información:**

Eneriz Urrutxurtu Sainz

**BIOK Comunicación Estratégica**

637 55 83 52

[eneriz@biokcomunicacion.com](mailto:eneriz@biokcomunicacion.com)