

REVISTA OFICIAL

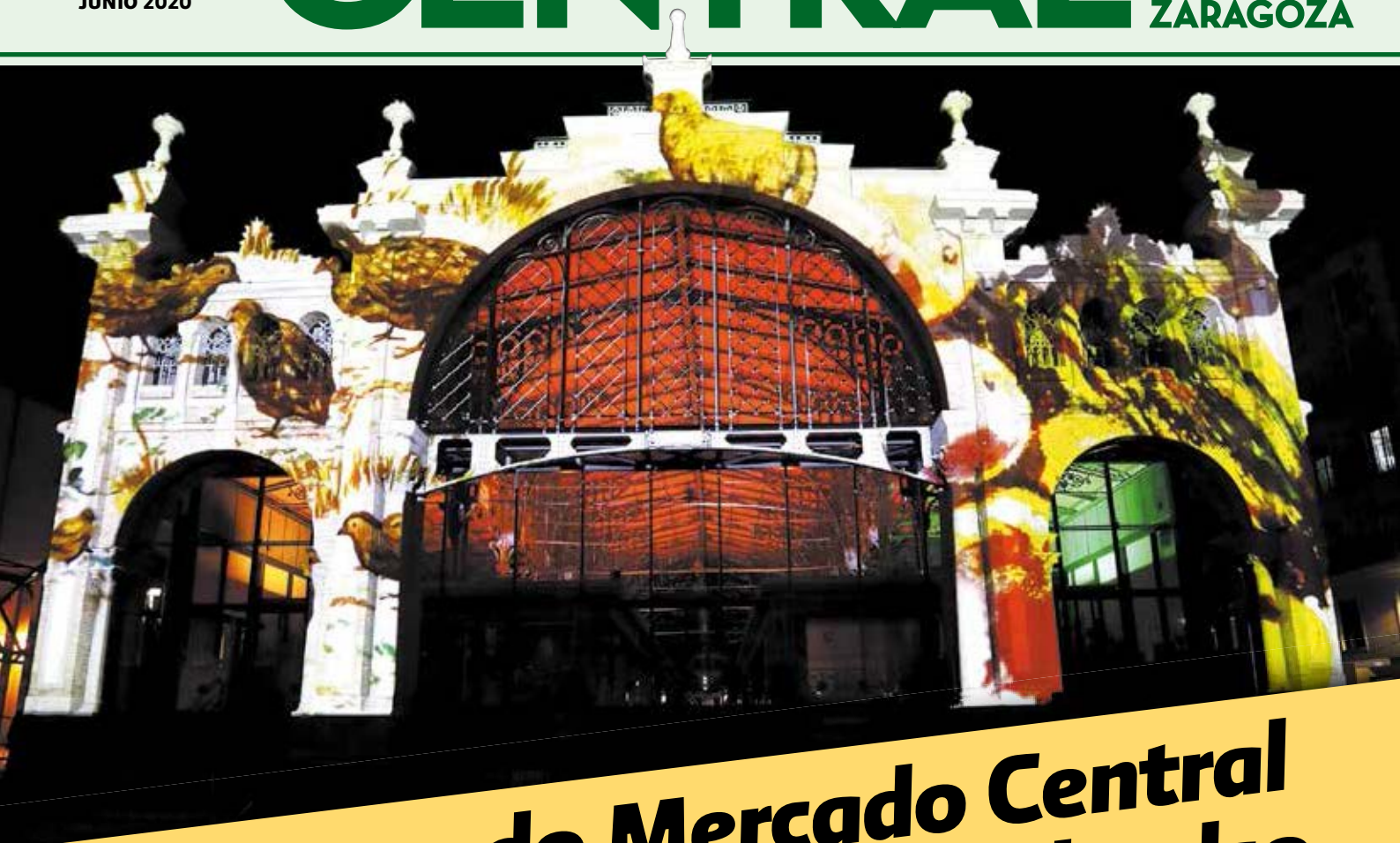
Asociación de detallistas
del Mercado Central



Nº 1
JUNIO 2020

MERCADO CENTRAL

Vívelo,
disfrútalo
Gastronomía
y compras
ZARAGOZA



**El renovado Mercado Central
de Zaragoza recupera el pulso**



Ha llegado la hora del reencuentro

OPEN



#ComercioDeConfianza

Infórmate en tu Cámara de Comercio

Tu comercio está preparado para abrir con todas las garantías de seguridad e higiene.

Para que lo sepan tus clientes, te ofrecemos el sello Comercio de Confianza.

¡Ponlo en tu escaparate!



Publicidad

jiespligares@totemcomunicacion.es

Realización

Totem Comunicación
C/ Joaquín Costa 2, pral. B, izq.
50001 Zaragoza
Te. 976 229 222
Info@totemcomunicacion.es

Consejo Editorial:

José Carlos Gran
Presidente de la Asociación de
Detallistas del Mercado Central

Nati Lacal

Técnico Sociocultural de
Dinamización de Mercados en
Ayuntamiento de Zaragoza

José Luis Alcázar

Responsable de comunicación
de la Asoc. de Detallistas
del Mercado Central

Juanjo Espligares

Director de Publishing de
Totem Comunicación



www.totemcomunicacion.es

Junio 2020

Edita Totem Comunicación para:
Asociación de Detallistas
del Mercado Central
Plaza Juan Lanuza, s/n.
50003 Zaragoza
Tel. 976 28 19 98

Textos: Cristina Arguilé
Martínez (Agencia Almozara)
Fotos: Cristina Martínez Lalana y
Miguel Ángel Vicente Val
(Agencia Almozara)

Teléfono de Redacción:
976 229 222

Todos los derechos reservados.
Queda prohibida la reproducción
total o parcial de los datos,
textos y fotografías sin
autorización expresa del editor.
TOTEM COMUNICACIÓN no se
responsabiliza de las opiniones
de sus colaboradores.

Editorial

Nace la Revista Oficial de la Asociación de Detallistas, la voz del Mercado Central de Zaragoza

La renovación del Mercado Central de Zaragoza no solo ha afectado a su aspecto físico. Con la reapertura celebrada por todo lo alto el febrero, el mercado inició una nueva andadura cargada de novedades que lo modernizan, lo hacen más accesible, dinámico y actual. Entre estas acciones, está la publicación de la Revista Oficial de la Asociación de Detallistas del Mercado Central de Zaragoza, la que está llamada a ser la voz del mercado.

Esta revista es fruto de un acuerdo firmado entre la Asociación de Detallistas del Mercado Central –que desde que tuvo lugar el traslado al Mercado Provisional, es cogestora del mercado, junto al Ayuntamiento de Zaragoza– y la empresa TOTEM Comunicación y cuenta con la colaboración del consistorio zaragozano.

Desde hace seis años, cuando tomó las riendas de la asociación la Junta actual, presidida por José Carlos Gran, una de las prioridades del nuevo equipo era dar mayor visibilidad al mercado «sacarlo a la calle, darlo a conocer entre los jóvenes y atraer a nuevos públicos», según palabras del propio presidente. Con ese fin se emprendieron numerosas acciones encaminadas a la dinamización y difusión del mercado, siendo la edición de esta revista una de ellas.

La Revista Oficial de la Asociación de Detallistas del Mercado Central, con gran tirada, alta calidad impresa en papel cuché y veinticuatro páginas, tiene carácter trimestral y cuenta con su versión online, disponible en la página web de la Asociación de Detallistas del Mercado Central.

De reparto gratuito, la nueva revista se distribuye en el propio Mercado Central y en la Junta de Distrito Casco Histórico del Ayuntamiento de Zaragoza, ya que su objetivo es alcanzar a un gran número de lectores, para difundir las potencialidades del comercio tradicional próximo y de confianza y acompañar al mercado en la nueva trayectoria que ha emprendido.

Desde sus páginas, el lector conocerá las últimas novedades que ofrece el mercado, los servicios que se van implementando, a los detallistas que le dan vida, las opiniones de personas relevantes, las noticias de actualidad que genera... Nace la Revista Oficial del Mercado Central, un medio de comunicación para detallistas, consumidores y para todos los ciudadanos.

En este número

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 03 | EDITORIAL | 12 | ENTREVISTA A CARMEN HERRARTE
CONSEJERA DE ECONOMÍA,
INNOVACIÓN Y EMPLEO DEL
AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA |
| 04 | ENTREVISTA A JOSÉ CARLOS GRAN
PRESIDENTE DE LOS DETALLISTAS | 14 | HOY ENTREVISTAMOS A...
CARNICERÍA HERMANOS PUEYO
Y FRUTERÍA LUIS Y TOÑI |
| 06 | INAUGURACIÓN | 17 | CLUB DE AMIGOS
DEL MERCADO CENTRAL |
| 08 | REPORTAJE: TIEMPO DE VOLER AL
COMERCIO DE PROXIMIDAD | 19 | DIRECTORIO
DE PUESTOS |
| 10 | SERVICIOS
VENTA ONLINE | | |
| 11 | SERVICIOS
ACCESOS, PARKINGS, HOSTELERÍA | | |

«Modernizado,
actualizado y con más
servicios, el **Mercado
Central** tiene que
seguir siendo un
mercado de abastos»

Nacido en Zaragoza, José Carlos Gran representa la tercera generación de una saga de detallistas que comenzó con sus abuelos, verduleros, y continuó con sus padres, ya con el negocio de pollería que él sigue regentando. Tras más de tres décadas íntimamente ligado al Mercado Central, hace seis años se puso al frente de la Asociación de Detallistas que, junto al Ayuntamiento de Zaragoza, gestiona la lonja zaragozana.

¿Qué le condujo a dar el paso de involucrarse en la dirección de la Asociación de Detallistas, tras toda una vida trabajando en su puesto del Mercado Central?

Cuando decidí presentarme, hace seis años, fue para poder aportar mi granito de arena, en un momento crucial, ya que nos quedaban tres años de concesión de los puestos y comenzaban las negociaciones para acometer la reforma del mercado. Desde que soy presidente, mi mayor ambición ha sido la de proteger siempre y bajo todas las circunstancias los intereses del Mercado Central, como emblema de la ciudad y como entidad pública que da servicio a la ciudadanía en general, partiendo de la base de que nunca ha sido un mercado de barrio, es un mercado de la ciudad, de la provincia y de todos los sitios. Es un referente en Aragón y en España.

¿Qué hitos ha conseguido la asociación en los seis años que lleva al frente de la Junta?

El primero, obviamente, ha sido la reforma del mercado y el proceso de modernización y actualización en el que estamos inmersos. Pero más importante todavía es que, ya desde que nos trasladamos al Mercado Provisional, la asociación asumió



la gestión de este mercado, junto al Ayuntamiento. Esto nos permite ser más ágiles y eficaces en la resolución de problemas inmediatos, ya que somos los detallistas los que mejor conocemos las necesidades del mercado. Nosotros tomamos las decisiones y simplemente las tenemos que justificar.

Entonces, ¿la Asociación de Detallistas ya fue tomada en cuenta a la hora de acometer la reforma y actualización del mercado?

Sí, cuando empezamos a trabajar con Zaragoza en Común, entendieron desde el primer momento que nosotros teníamos que estar, tanto en la ejecución del proyecto como en su desarrollo y participamos en todo lo que considerábamos necesario. Una de nuestras primeras demandas fue la de compartir la gestión del mercado, con la compañía del Ayuntamiento, que también aporta una ayuda económica, ya que somos un servicio público.

¿Qué nivel de implicación hay por parte de los detallistas en la asociación?

Aunque asociarse es voluntario, el 100 % de los detallistas están asociados. Para favorecer que todos los detallistas se implicaran en un organismo que iba a ser partícipe de la gestión del mercado, bajamos la cuota hasta hacerla insignificante, 5 €. Yo estoy muy satisfecho y contento con el grado de implicación: los compañeros del mercado han sabido ver y comprender la necesidad de tomar las decisiones que hemos tomado desde la Junta y han entendido que, solo estando unidos, conseguimos salir reforzados como asociación y como ente público de la ciudad de Zaragoza.

Y como los mejores conocedores del mercado que son ¿Qué premisas pusieron cuando se emprendió el ambicioso proyecto de reforma y actualización?

Este edificio tiene 117 años y es de los muy pocos edificios que después de tanto tiempo sigue desempeñando la función para la que fue concebido. El Mercado Central ha pasado por muchos avatares y siempre ha sobrevivido. Y hoy, en pleno siglo XXI, cuando se pone en duda la comercialización de productos frescos en los mercados de España, demostramos que este mercado funciona, por lo que no vamos a cambiar el formato. Era una de las primeras cosas que hablamos cuando empezamos las negociaciones: aunque modernizado, actualizado y con más servicios, el Mercado Central tiene que seguir siendo, ante todo, un mercado de abastos, que es para lo que se creó hace 117 años.

¿Y en qué consiste esa modernización, actualización y ampliación de servicios?

Uno de nuestros principales objetivos, cuando empezó mi presidencia, era el de atraer a los jóvenes. Contratamos a José Luis Alcázar para dinamizar el mercado, sacarlo a la calle, darle visibilidad y romper esa barrera que hacía que, a muchos jóvenes, sobradamente preparados, les diera apuro entrar al mercado, acercarse a un mostrador, preguntar... Y ya antes de trasladarnos al provisional, habíamos conseguido bajar la media de edad de nuestros clientes. En ese sentido, la zona de hostelería es un reclamo, ya que atrae a potenciales clientes que, si no vinieran a tomar algo, quizás no entrarían. También la digitalización está siendo muy importante en el proceso de modernización y está ayudando a dar a conocer el mercado a personas que nunca se habían acercado.

Y hablando de digitalización ¿cree que ha llegado a los mercados tradicionales para quedarse?

Sin duda. Llevábamos trabajando en ello desde hace tiempo, pero la crisis sanitaria de la COVID-19 le ha dado un buen espaldarazo. Antes la gente no veía eso de comprar una merluza fresca o un kilo de ternasco por internet y ahora ya lo ve y lo entiende. Es complicado porque hay que coordinar compra, pagos y horarios de entregas, pero contratamos a Mi Zesta y fue un acierto. Salimos con mucha premura, porque lo preparamos para empezar en junio y lo pusimos en marcha en 15 días, era prioritario. Durante el mes de abril, el volu-

“ El Mercado Central nunca ha sido un mercado de barrio, es un mercado de la ciudad, de la provincia y de todos los sitios. Un referente en Aragón y en España

“ Una de nuestras prioridades era sacar el mercado a la calle, darle visibilidad y romper esa barrera que separaba al público más joven del comercio tradicional



“ La digitalización, la hostelería, las actividades culturales... son complementos a nuestra función principal que ayudan a dinamizar el mercado y a atraer nuevos públicos

men de pedidos desbordó todas nuestras expectativas. Ahora tenemos pendiente poner en marcha el servicio directo a domicilio desde el mercado, es decir, la posibilidad de realizar la compra en persona y que después te la lleven a casa, al fin y al cabo, lo que queremos es que los clientes sigan viniendo al Mercado Central.



Inauguración del renovado **Mercado Central**, historia de un dulce reencuentro

Aunque han pasado solo cuatro meses desde que el renovado Mercado Central abrió sus puertas, parece que hubieran sido años. Aún así y pandemias a un lado, es de justicia recordar el día en que los zaragozanos se reencontraron con unos de sus principales emblemas.

Tras casi dos años cerrado, tiempo durante el cual se llevaron a cabo unas obras de remodelación que contaron con un presupuesto cercano a los nueve millones de euros, el renovado Mercado Central de Zaragoza abrió sus puertas al público el pasado 6 de febrero. La expectación era máxima, los zaragozanos –que durante los dos años fueron testigos de las obras, tratando de intuir, curiosos, lo que se gestaba en el interior– estaban ansiosos por reencontrarse con uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad, un centro neurálgico de su vida económica y social.

Tan impacientes estaban que, durante la mañana y la tarde del miércoles 5 de febrero, jornada en que tuvieron lugar, respectivamente, un acto institucional y una gran fiesta de inauguración, los ciudadanos se arremolinaban a las puertas, no veían el momento de volver a su añorado y querido Mercado Central.

El alcalde de Zaragoza, Jorge Azcón, tras recorrer uno a uno los flamantes puestos, departiendo con los detallistas, agradeció, en el acto matutino, el trabajo realizado en la anterior legislatura por sus antecesores –el gobierno municipal

de Pedro Santisteve– y también tuvo palabras de recuerdo para alcaldes como los desaparecidos Ramón Sáinz de Varanda y José Atarés, bajo cuyos mandatos, se acometieron otras importantes reformas del Mercado Central. «Hoy recuperamos esta joya del arte modernista y del patrimonio que tiene Zaragoza, que revitalizará el Casco Viejo y actuará como un nuevo motor turístico», dijo.

La comitiva, rodeada de la prensa local en pleno, recorrió un mercado mucho más amplio –de 119 puestos pasó a 78–, pulcro y luminoso, que se asoma a la calle a través de sus inmensas cristaleras, quizás uno de los elementos más sorprendentes. Un mercado que, aun totalmente renovado, no ha perdido ni un ápice de su carácter, estilo y personalidad. Más bien al contrario: el trabajo de José Antonio Aranáz, el arquitecto encargado de las obras de rehabilitación, no solo fue extremadamente respetuoso con el que llevó a cabo Félix Navarro, allá por 1902, sino que, además, recuperó elementos que habían quedado ocultos por el paso del tiempo.

Brillante restauración

Así, modernistas estructuras metálicas y cerrajerías, esculturas de piedra con motivos agropecuarios, tarjetones esmaltados que indicaban dónde se ubicaban los distintos gremios, cuan-



do el analfabetismo era la norma..., tras una restauración brillante, reclamaban la atención de esos primeros visitantes. También la cubierta de madera, las plantas que coronan cada uno de los cuatro espacios de hostelería del denominado "Rombo Zentral", la amplitud de los puestos, los pequeños museos etnológicos montados en los huecos y la luz, de nuevo esa luz que penetra por unas cristalerías que lo conectan, más si cabe, con su entorno.

Los detallistas, con su presidente José Carlos Gran a la cabeza, estaban pletóricos. Charlaban, sonreían, brindaban y posaban ante las cámaras. Tras más de dos años, dos traslados, una inversión importante, mucho trabajo y despedidas de algunos compañeros que, por jubilación o imposibilidad, ya no dieron el paso previo de trasladarse al Mercado Provisional, mostraban orgullosos sus puestos relucientes y su género exquisitamente dispuesto en los mostradores.



El Mercado Central había pasado con nota su primera presentación en sociedad, pero su gran momento llegaría con la caída de la tarde, cuando, a través de un espectáculo de vídeo mapping, proyectado en la fachada principal, se recorrió toda su historia, desde el año de su apertura, 1903, hasta la actualidad. Solo los detallistas, las autoridades y los periodistas estaban convocados a la fiesta de inauguración, pero por fin el mercado se mostraba a sus vecinos y lo hacía con una puesta en escena deslumbrante. ¡Espectacular! Fue el veredicto unánime.

Espectacular puesta en escena

Tras el despliegue de música e imagen, de luz, geometría y color, sus puertas se abrían para, en un baile entre el pasado y el presente, proceder a la inauguración oficial. Azcón y Santiesteve compartían un momento único, el resultado de un proyecto, fruto de un consenso como pocas veces se alcanza.

Sonó un acto de "Gigantes y Cabezudos", zarzuela casi coetánea al mercado y los asistentes tuvieron la ocasión de revivir otra inauguración, la que tuvo lugar un día de San Juan de 1903, cuando la ciudad de Zaragoza dio la bienvenida a la obra de Félix Navarro y que –como la de febrero de 2020, recogen las crónicas– «fue un acto de gran repercusión social que se recogió en las portadas de los periódicos locales de la época y que reunió a las máximas autoridades de Zaragoza».

Hubieron de sacudirse rápido la resaca, porque al día siguiente, los detallistas tenían que estar ahí, al punto de la mañana, con la mejor de sus sonrisas. Llegó el momento: el día 6 de febrero, a las 9 de mañana, tenía lugar la reapertura al público del Mercado de Lanuza, el Central. La acogida fue abrumadora, registrando medias de 15.000 visitas diarias entre semana y de hasta 25.000 los primeros sábados. Y no solo iban a mirar, durante el primer mes, las ventas aumentaron en un 30 % y más de 10.000 personas participaron en las distintas actividades culturales y de animación que tuvieron lugar en el "Rombo Zentral".

Apenas había transcurrido un mes desde aquellos felices días del Mercado Central cuando la pandemia cayó sobre el país como una losa y se abrió un paréntesis. Un lapso durante el cual el mercado vio caer su actividad, cerrar sus bares, suspender la oferta cultural... Sin embargo, en abril las ventas comenzaron a remontar, tímidamente, llegó mayo y los trabajadores fueron reincorporándose paulatinamente a sus puestos; ahora llega el verano, la hostelería ha vuelto y también lo harán los niños y la música.

Con guantes, gel hidroalcohólico, mascarillas y distancia de seguridad, el Mercado Central recupera su pulso. Lleva 117 años en pie, contra viento y marea, desempeñando su función y está dispuesto a cumplir otros tantos.

Tiempo de volver al comercio de proximidad



La crisis sanitaria de la COVID-19 ha enseñado, en muchos sentidos, las costuras de nuestra sociedad y estilo de vida. Las nuevas normas de seguridad e higiene, el cuestionamiento de una globalización llevada al extremo y la búsqueda por parte de los clientes de un comercio seguro, social y medioambientalmente sostenible y de confianza, devuelven el protagonismo al mercado tradicional.

Antes de que la pandemia causada por el coronavirus ni siquiera se imaginara, la emergencia del cambio climático, una creciente preocupación por parte de los consumidores por adoptar hábitos alimentarios y estilos de vida más saludables, así como un creciente interés en la gastronomía ya habían contribuido a crear un caldo de cultivo favorable a la recuperación del comercio tradicional, como distribuidor de productos frescos de calidad, sostenibles, de temporada y, a poder ser, de cercanía. Un caldo de cultivo que la crisis sanitaria no hizo más que alimentar.

El nuevo escenario que vive nuestra sociedad vuelve a poner en valor un modelo de comercio en el que el cliente no toca el género, pues lo sirve un profesional bien protegido; se reduce el envasado, generando menos residuos, y se dispensa un servicio personalizado, atento y de confianza, con productos preparados a la medida del cliente. Además, el comercio de proximidad se caracteriza por trabajar un producto fresco

que muy a menudo, proviene de productores cercanos, con todo lo que eso conlleva en cuanto a reducción de costes y de emisiones en el transporte; calidad, ya que los productos se comercializan en su momento óptimo, y contribución a las economías locales. Las circunstancias, en definitiva, devuelven al mercado tradicional al lugar que nunca debió abandonar.

«Nos está apoyando mucho el hecho de que estamos volviendo al producto de calidad, fresco, km 0, ecológico, de temporada, de cercanía... porque está calando la idea de que somos lo que comemos. Y el mejor producto fresco de diario está en el mercado o en las tiendas de Zaragoza», cuenta José Carlos Gran, presidente de la Asociación de Detallistas del Mercado Central de Zaragoza. Para constatar este creciente interés por parte de los consumidores por los mercados tradicionales, solo hay que fijarse en ciertas tendencias que ahora siguen algunas grandes cadenas de supermercados, imitando al modelo tradicional, como la recuperación de las secciones de corte. «Quieren volver a lo nuestro, a nuestra forma de trabajar, porque funciona», añade Gran.

Puesta al día de un mercado centenario

Obviamente, hay ciertos escollos que los mercados tradicionales tienen que salvar para adaptarse a los ritmos de vida actuales y a los hábitos de los consumidores más jóvenes. La ampliación de los horarios es uno de estos. Desde que se acometió la reforma integral de Mercado Central, los gestores –Asociación de Detallistas y Ayuntamiento de Zaragoza– tuvieron muy claro que era necesario implementar el horario ininterrumpido y, de hecho, cuando tuvo lugar la reapertura, en febrero, el mercado permanecía abierto a mediodía. **«Llegaron las circunstancias que nos obligaron a cerrar a mediodía, pero en septiembre queremos recuperar el horario ininterrumpido, sin obligar a nadie, porque sabemos las dificultades que esto entraña para nuestros puestos, pero queremos que, al menos, haya abiertos puestos de todos los gremios. Tienen que estar, porque yo vendo por ellos, pero ellos también venden por mí, ya que el éxito de los mercados siempre va a estar en la variedad de productos y precios».**

El presidente alude a otra de las razones por las que, ahora más que nunca, los mercados tradicionales reivindican su lugar: la amplia oferta que, de un mismo producto, se puede encontrar en los distintos puestos, en cuanto a calidades y rango de precios. Otro de los aspectos relacionados con el tiempo en el que el Mercado Central, como el resto de los tradicionales, tiene que mejorar para ser más atractivo para un público joven es la reducción del tiempo de las esperas. En ese sentido, el Mercado Central dio un paso de gigante con la remodelación, pasando de 250 trabajadores a los 350 que operan en la actualidad y eso teniendo en cuenta, que los puestos se han reducido de 119 a 69. Pocas superficies comerciales cuentan con una densidad de trabajadores por metro cuadrado como la del Central.

La ampliación de servicios es la tercera pata en el proceso de modernización de la lonja de César Augusto: la habilitación del espacio “Rombo Zentral”, para la ubicación de cuatro puestos de hostelería y la puesta en marcha de un rico y variado programa cultural para todos los públicos, como acicates para atraer a esos clientes que no lo conocían, por un lado, y por otro, la activación de servicios que facilitan a los consumidores el hecho de realizar su compra en el mercado: parquin gratuito para clientes, accesibilidad, servicio de reparto a domicilio, consigna refrigerada o compra online.

La digitalización del mercado es, de hecho, imprescindible, no solo para facilitar las compras a aquellos que aún prefiriendo comprar en el comercio de proximidad carecen de tiempo para hacerlo, sino también para dar visibilidad a la lonja, a través de las redes sociales, app’s, web, blog, etc. **«Queremos aprovechar la sinergia que se ha creado con Mi Zesta, para aumentar nuestra visibilidad en RR.SS., salir a la calle, potenciar la imagen del mercado y todo enfocado en cómo podemos mejorar el servicio al cliente, intentando hacerle la vida más fácil»**, confirma José Carlos Gran.

Vertiente económica y social

Antes de la reforma, en el Mercado Central se estaban vendiendo 500 toneladas de producto semanales y, tras la reapertura, la cifra se superó con creces: **«La gente no se creería el potencial de venta que tiene»**, explica el presidente de los detallistas y es que, además de contar con 350 profesionales que trabajan en el mercado diariamente, este genera una importante cantidad de puestos de trabajo indirectos.

Pero, además, antes de la crisis de la COVID-19, el Mercado Central estaba recibiendo entre 12.000 y 15.000 visitas diarias, alcanzando las 25.000 los fines de semana, con lo que eso implica, para los negocios aledaños, en un área popular como es el Casco Histórico de Zaragoza. El mercado es pues un importante motor económico para el barrio, para la ciudad, para Mercazaragoza y para muchos productores que dan salida a gran parte de su producción gracias a su tirón de ventas.

Alrededor del mercado hay, también, una importante labor social: **«ofrecemos productos a precios asequibles para la gente que tenemos alrededor del mercado. Además, trabajamos con ATADES con la ilusión de la integración social y también estamos intentando llegar a los colegios, labor que habíamos iniciado antes de la crisis y que, en que podamos, recuperaremos»**, recalca Gran. A través de estas acciones, el mercado quiere enseñar a los niños cómo es el producto fresco, cómo se trabaja, y crearles el hábito de ir al mercado. «Empezamos a hacer visitas guiadas. Los niños venían con un euro y le pedían al dependiente una fruta, jamón de Teruel para almorzar... y así les estábamos enseñando no solo a comprar en el mercado, también a consumir productos saludables, de nuestra dieta mediterránea», añade. Así, el Central no solo crea cantera, sino que también convierte a los pequeños en prescriptores de sus padres.



El Mercado Central 2.0 irrumpe con fuerza

La venta online era un proyecto incluido en la renovación del mercado, pero el confinamiento lo aceleró. En solo tres meses, los clientes han constatado que es posible comprar producto fresco de calidad, a su detallista de confianza, a golpe de clic.

La implantación de la venta online era una de las prioridades en los planes de modernización del Mercado Central, un proceso que requería de un tiempo de análisis, preparación de la logística y de pedagogía tanto para el detallista como para el cliente del mercado, en general, poco acostumbrado a este tipo de compra de producto fresco.

La venta online en el Mercado Central está activa desde el 6 de abril de 2020. El aterrizaje del servicio MiZesta estaba previsto para más adelante, pero la crisis sanitaria de la COVID-19 y el confinamiento del conjunto de la sociedad provocó que lo que iba a ser una implantación paulatina y calmada, se convirtiera en un exprés. Lo urgente era ofrecer un servicio muy necesario, para, por un lado, ofrecer soluciones a los clientes confinados y por otro, un alivio económico a los detallistas que, durante el primer mes, sufrieron grandes caídas de ventas.

A pesar de haber estresado el modelo al límite y de registrar, al principio, altos picos de pedidos –con 250 en las primeras 48 horas–, toda la cadena funcionó a la perfección. Comenzaron once detallistas pioneros y poco a poco se fueron sumando más hasta superar la treintena, aunque el objetivo es que se incorporen el 100 % de los puestos.

Envío a domicilio y consigna refrigerada

Otro de los servicios que inminentemente pondrá en marcha el Mercado Central, es el de envío a domicilio, para aquellos clientes que prefieren realizar la compra de manera presencial, sin perder el contacto con el detallista, pero que se la transporten hasta casa. Una vez realizada la compra, el personal del mercado se ocupará de consolidar el pedido y conservarlo en consignas refrigeradas hasta el momento del porte, del mismo modo que si se hubiera realizado online, a través de MiZesta.



El comercio de proximidad desde el sofá

MiZesta se ocupa de todo lo relativo a la plataforma tecnológica, digitalización de los catálogos de producto, actualización diaria de precios, pagos, recogida de pedidos, consolidación de las compras y entrega en los domicilios de los clientes. Desde cualquier dispositivo, el consumidor solo tiene que acceder a www.mizesta.com, seleccionar el Mercado Central y elegir entre los detallistas adheridos a la plataforma. Tras encontrar a su detallista de confianza, ya puede seleccionar los productos que desea y añadirlos a su cesta de la compra virtual. Es siguiente paso es escoger el día y la franja horaria de entrega y realizar el pago (el 75% en ese momento y el 25% una vez recibe la compra), además, puede realizar cualquier tipo de consulta a través de un mensaje en la web o del teléfono 900 107 359.



Responsabilidad social

Cuatro trabajadores del Centro Especial de Empleo de ATADES-Logística Social se ocupan de recoger los productos en cada puesto, consolidar los pedidos y ordenarlos en la consigna refrigerada, dejándolos listos para el reparto. Esta labor se realiza a través de MiZesta, quienes contrataron este servicio a ATADES.

Otros dos trabajadores de Logística Social, cariñosamente conocidos como los "koikis", se ocupan de otra labor esencial en el mercado: la recogida, compactación y transporte de los residuos plásticos y de los cartones que se generan los puestos. El proyecto de eco mensajería de proximidad "Koiki" es una iniciativa de logística social y sostenible, en la que operan personas con discapacidad intelectual o en riesgo de exclusión socio laboral, que ATADES arrancó con la firma de un convenio de colaboración con Koiki, en diciembre de 2016.



Accesibilidad

Mejorar la accesibilidad del Mercado Central era otra de las grandes prioridades de los gestores a la hora de acometer las obras de la reforma. Para ello, además de haberse facilitado la movilidad en su interior, ampliando los pasillos, se ha dotado de una rampa lateral y de ascensores, uno de los cuales conecta con el aparcamiento de César Augusto.

Además, para invitar a realizar la compra sin prisas y como guiño a los clientes que llegan desde barrios más alejados o desde zonas rurales, la Asociación de Detallistas del Mercado Central ofrece a sus clientes aparcamiento gratuito en los estacionamientos de César Augusto y Plaza del Pilar. Para poder beneficiarse de este servicio, es preciso acudir al puesto de atención al cliente, mostrar el tique de aparcamiento y los tiques de compra del mismo día. Por compras superiores a 10 € en el conjunto de los puestos –incluyendo los de hostelería– se obtiene una hora de aparcamiento.



El deseado regreso de "Rombo Zentral"

"Rombo Zentral", el espacio gastronómico del Mercado Central, volvió a la actividad, tras casi tres meses de "cuarentena", con más fuerza, nuevas ideas, una cocina más evolucionada y una clara apuesta por el producto de calidad. Los veladores exteriores del mercado fueron la avanzadilla de la reapertura, sacando más de veinte mesas a la calle –zona este de César Augusto–, el 5 de junio, bajo estrictas medidas de seguridad. Con un amplio horario –desde las 9, todos los días– ofrecen una propuesta gastronómica fresca y exótica, a la que complementa la sorprendente compañía de una *foodtruck*.

Cuatro días después, los puestos hosteleros del interior comenzaron a abrir sus persianas, esta vez, con más mesas en el centro, para favorecer la distancia social. Cada uno con su estilo y complementándose entre sí, Matiné, Mambo, Mixtura y Museo, constituyen una oferta variada para cualquier momento del día basada en los productos del mercado.



«*El Mercado Central se ha convertido en un espacio donde comprar implique vivir una **experiencia única***»

Nacida en Zaragoza hace 47 años, Carmen Herrarte es madre de 4 hijos. Directiva desde los 23 años, a lo largo de su carrera profesional ha desempeñado diversas responsabilidades en áreas de marketing, comunicación y dirección de distintas compañías de los sectores de medios de comunicación, retail, universidad e innovación.

¿Qué supuso para usted que uno de los primeros grandes acontecimientos que protagonizó como consejera fuera la reapertura del Mercado Central?

Poder continuar el proyecto que inició el equipo de gobierno anterior y llevarlo con éxito a término con los detallistas y mis compañeros de Urbanismo, fue una gran responsabilidad y un gran honor. El mercado es un vehículo de la cultura zaragozana y, además, es un edificio de interés cultural, una joya proyectada por el genial arquitecto Félix Navarro que supo sumar a las nuevas técnicas con la tradición autóctona.

Son cogestores del mercado, junto a la Asociación de Detallistas ¿cómo se organiza el día a día de la gestión?

La comunicación es muy fluida. Somos dos partes de un único equipo que se complementan y reman en la misma dirección. Hay que reconocer el mérito de dos personas muy especialmente, el jefe de Servicio de mercados del Ayuntamiento, Ramiro Pardo, y el presidente de la Asociación de Detallistas del Mercado Central, Jose Carlos Gran, al que cariñosamente llamamos el "gran Gran".

¿Qué novedades ha traído consigo la renovación del mercado?

La digitalización –que implantamos en el momento más complicado posible, en plena pandemia, pero que gracias al esfuerzo de todos salió adelante– era una de las prioridades. Pero, además, el Mercado Central se ha convertido en un espacio donde comprar implique vivir una experiencia característica de la gastronomía y la cultura local; un mercado renovado y de lujo, con las garantías de los detallistas de siempre, con el especial aporte de la restauración, mejor accesibilidad y parquin gratuito.

¿Qué valor social aporta el Mercado Central a la ciudad de Zaragoza?

Es un activo que revaloriza todo su entorno directo, atrayendo a un público que busca producto local y dinamizando el entorno comercial. La diferenciación y el sabor de la cultura local, en un entorno tan globalizado, está en los barrios. El Mercado central es un modelo de éxito a exportar a otros barrios.



¿Y turístico?

El turista del siglo XXI es un turista activo que se desplaza a un destino para hacer actividades que lo acerquen a la cultura local. Creo que en estos momentos todos tenemos la oportunidad de redescubrir Zaragoza siendo turistas en nuestra propia ciudad. Invito a los zaragozanos a que visiten el Mercado Central, y se acerquen a él, y lo redescubran.

¿Prepara el consistorio algún plan de choque para el comercio de proximidad, tras la crisis sanitaria?

En abril, la consejería de Economía, Innovación y Empleo del Ayuntamiento de Zaragoza lanzó el proyecto 'Volveremos si tú vuelves' para apoyar al sector comercial. A través del portal www.volveremossituvuelves.com se da visibilidad a los comercios y a las personas que hay detrás de cada pequeña empresa. Cada comercio ha colgado promociones y experiencias exclusivas y los ciudadanos ya se han descargado más de 6000 bonos. Nuestras decisiones tienen, hoy más que nunca, el poder de decidir qué modelo de ciudad queremos, os animamos a aceptar el reto y a comprar en los comercios, bares y restaurantes de la plataforma.

¿Cuáles cree que son las claves para garantizar la buena salud del comercio tradicional?

El comercio de proximidad tiene muchas fortalezas, destacando la mejor base de datos posible porque conocen muy bien a sus clientes, un trato personal que nunca podrá reemplazar la tecnología. Aun así, en este momento urge la digitalización, por lo que debe haber un claro y decidido apoyo institucional para digitalizar al comercio tradicional.

El Mercado Central más cerca de ti



Compra online
en los puestos del
Mercado



Recíbelo en menos de
48 horas en el tramo
horario que elijas



Apoya al pequeño
comercio local

mizesta.com/mercadocentral

By zerca!


mizesta
.com

 Zaragoza Una iniciativa del Ayuntamiento de Zaragoza



PRODUCTOS HORTÍCOLAS

Hnos. MENE

Donde la borraja tiene apellido

Avenida Montañana, 945

Tel. 976 576 029

hermanosmene@hermanosmene.com

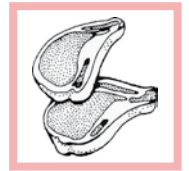


Hoy entrevistamos a...

DAVID PUEYO, CARNICERÍA HNOS. PUEYO

«Soy carne de Mercado Central»

PUESTOS
4y5



Segunda generación, David Pueyo dirige junto a su hermana Erika el puesto más grande del mercado, una carnicería referente en Zaragoza por sus hamburguesas, chuletones y elaborados aptos para celíacos

En 1965, Jesús Pueyo puso las bases de una tradición a la que se han ido sumando todos sus hijos: «Empezó en el mercadillo de la Estación del Norte y se vino al Mercado Central en los setenta. Mi hermana y yo estamos desde el año 2001, mano a mano, y aunque está jubilado, mi padre sigue detrás de nosotros, al pie del cañón», cuenta David, transmitiendo la pasión por su oficio y por el Central. «Llevo desde los quince años aquí, menos dos años que estuve en el mercado de Puerta Sancho, pero me volví, porque soy carne de Mercado Central».

Con la reforma del mercado, los hermanos Pueyo fusionaron sus cinco puestos en un magnífico doble chaflán en el que hacen gala de su profesionalidad hasta tre-



ce carniceros impolutos y diligentes. En su gran mostrador lucen sus especialidades: «la gran mayoría del género que trabajamos es aragonés». Los hermanos Pueyo también son conocidos por su sensibilidad con los intolerantes al gluten: «todos los elaborados que hacemos son aptos para celíacos». Las otras dos estrellas de la carnicería son los chuletones –hasta siete

gammas de las más altas calidades, alguna en exclusiva– y las hamburguesas, cincuenta tipos diferentes que David crea en uno de los tres obradores que tienen en el sótano del mercado: «me llaman el alquimista y mi familia es mi conejillo de Indias».

Entre sus numerosos clientes, cuentan con más de sesenta establecimientos hosteleros reconocidos de la ciudad: «No tengo ni comerciales, ni cobradores, ni nada, solo tengo el reparador, el producto y el precio, porque sales del Mercado Central y te das cuenta de que tenemos una relación calidad precio muy buena. Además, como vendemos mucho, hay mucha rotación y el producto es muy fresco». A través del canal de venta online del mercado y de su perfil de Instagram, también atienden pedidos.

LUIS GRACIA, FRUTAS Y VERDURAS LUIS Y TOÑI

«El producto de cercanía, además de ser más barato, es mejor»

PUESTO
53



Más de tres décadas de trayectoria profesional avalan a este frutero que desde hace doce años regenta, junto a su mujer, Toñi Vera, el puesto de referencia de los ajos y los caracoles del Mercado Central.

Luis Gracia decidió dedicarse a la venta de fruta a los veintiséis años, sin ninguna tradición familiar que le precediera: «Empecé en una tiendecita del Arrabal y después, pasé por varios sitios –la calle Ávila, el barrio Oliver...– antes de llegar al Mercado Central».

En un mercado en el que frutas, verduras y pescados son los productos más vendidos, destacar no es fácil, así que Luis Gracia optó por la diferenciación: «Mi puesto está especializado en ajos y caracoles», no en vano, se hace llamar «el Rey del caracol». Los ajos los trae de cercanía, «de Bardallur, Alpartir...» y el resto de las frutas y verduras disponibles en Aragón, también: «Si se puede traer de acá se trae de acá. En primer lugar, porque



se abarata el coste del producto al reducir el transporte y, en segundo lugar, porque es mejor, llega en el punto óptimo de maduración, no es lo mismo que madure en la mata que en el camión».

La pareja y otra trabajadora más atienden en un vistoso y concurrido puesto que hace esquina en el pasillo central, tres trabajadores que se redujeron jornadas durante lo más duro de la crisis sanitaria, para no prescindir de nadie. Los

protocolos de trabajo también se han tenido que adaptar a las circunstancias, sin embargo, en la manipulación del género, poco más podían hacer en materia de seguridad alimentaria: «Desde que llega aquí, el género se trata como Dios manda», dice Luis.

Entre sus clientes, dice contar con gente de todos los sitios, siendo su única arma comercial el boca a boca: «Al tener el producto que tengo, que no se encuentra en cualquier sitio... hay clientes que vienen hasta de Jaca. Algunos de ellos, hosteleros, porque saben que aquí vendo producto de calidad y con registro sanitario». Eso sí, para conocer de primera mano el producto de Luis y Toñi hay que ir al mercado: «No vendemos online, que venga al personal aquí, además la gente es lo que quiere, ver el producto en persona, porque las fotografías son todas iguales, pero los productos no».

Aldelis

Disfruta cuidándote con nuestra...

¡CHULETA DE PAVO AL AJILLO!



Y combínala con cualquiera de estas deliciosas ensaladas:



ENSALADA GRIEGA

Esta ensalada lleva tomates cherry, pepino, aceitunas negras y verdes, queso feta, aceite de oliva, zumo de limón, sal y pimienta.



VERDURAS A LA PLANCHA

Espárrago verde, calabacín, berenjena o pimiento a la plancha con un chorro de aceite a fuego fuerte. Añade sal y aceite.



ENSALADA CAMPERA

La ensalada de verano: patata cocida, cebolla, aceitunas verdes o negras, tomate, huevo duro, atún, espárragos y lechuga.



PAPAS ALIÑÁS

Patata nueva cocida, cebolleta, perejil fresco, aceite de oliva, vinagre de Jerez, huevo duro o cocido y sal gruesa para las patatas.



ENSALADA CAPRESE

Simple y rica: tomate con mozzarella, albahaca, aceite de oliva y sal gruesa.



Y además, por la compra de nuestra chuleta...
¡Llévate esta fantástica bolsa Aldelis!

* Consulta condiciones en tu establecimiento del mercado central.

* Oferta válida hasta fin de existencias.



Casa
Matachín
Desde 1990

WWW.ALDELIS.COM



MERCADO CENTRAL, TU MERCADO



MER
CA
DO
CENTRAL LANUZA



www.mercadocentralzaragoza.com



Colabora:



Zaragoza
AYUNTAMIENTO

Club de Amigos del Mercado Central

La Asociación de Detallistas está preparando una aplicación para aquellos clientes que quieran tener un vínculo especial con el mercado

Próximamente, quienes quieran estar al tanto de todas las novedades que acontecen en el Mercado Central, ser los primeros en enterarse de ofertas, experiencias o actividades que tenga lugar en este y, además, ser beneficiarios de numerosas promociones, descuentos y sorteos... podrán hacerlo descargándose la aplicación Club de Amigos del Mercado Central, en cuyo desarrollo está trabajando la Asociación de Detallistas.

«Se trata de una herramienta para aquellos que quieran tener un vínculo más especial con el mercado, un guiño a las personas más jóvenes y digitalizadas, un proyecto enmarcado dentro del proceso de actualización y digitalización del mercado», explica José Luis Alcázar, responsable de comunicación y dinamización de la Asociación de Detallistas.

Asociación de detallistas del Mercado Central



A través de la app, «podrás tener ventajas e incentivos en la compra online, además de información de primera mano sobre ofertas, promociones o sobre las actividades que tienen lugar en el mercado. Todo, te va a llegar al móvil al momento y la inscripción es gratuita», añade Alcázar.



GRUPO CORREAS

Calidad y Servicio de principio a fin



CASA
AUDIENCIA

**VIVIENDAS DETRÁS DE
LA AUDIENCIA, JUNTO A
LA ESCUELA DE TURISMO**

**DE 2 Y 3 DORMITORIOS
PISCINA Y GARAJE**

50% VENDIDO

EXCELENTES DISTRIBUCIONES

EFICIENCIA ENERGÉTICA A

GARAJE EN EL PROPIO EDIFICIO

APARCA BICICLETAS

Vive la vie
EN EL CENTRO
DE ZARAGOZA

**GASTROTERRAZA EN AZOTEA
(ESPACIO PARA ORGANIZAR
COMIDAS Y CENAS AL AIRE LIBRE)**



976 237 338

casaaudiencia.com

GESTIÓN
común

DIRECTORIO PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL



ALIMENTACIÓN VARIA

PUESTO 17

ALBERTO Y YOLANDA

Encurtidos, conservas y salazones

☎ 615 850 085

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30

PUESTO 26

ENCURTIDOS CÉSAR GADEA

Bacalao, encurtidos y conservas

☎ 976 443 447 ☎ 655 474 724

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30

PUESTO 35

LA TIENDA DE IDOYA

Frutos secos, especias, legumbres, infusiones y té, productos Gourmet, mieles, comida liofilizada

☎ 639 164 743

✉ latiadendeidoya@gmail.com

L-V: 9:00 - 14:00 (abierto mediodía)
S: 8:30 - 14:30

PUESTO 39

FRUTOS SECOS SOLANILLA

Establecimiento especializado en la venta de frutos secos a granel de alta calidad. Amplia selección de frutas deshidratadas, legumbres nacionales, especias, semillas, dulces y productos de Aragón

☎ 615 924 320

✉ solanillamercadocentral@gmail.com

PUESTO 49

PANADERÍA SAN BLAS

Pan, repostería, herboristería

☎ 662 335 917

✉ admin@mipanaderiaonline.com

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30

PUESTO 51

REZUSTA

Amplia selección de conservas vegetales y de pescado, legumbre seca, encurtidos, salazones... Vino nacional e internacional, cerveza Estrella Galicia y toda su gama

☎ 652 533 223

✉ sara@rezusta.com

L-V: 8:30 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30

PUESTO 61

EL BUEN SABOR

Productos típicos de Aragón. Entre otras especialidades: Miel y sus derivados, Frutas de Aragón, repostería, vinos y souvenirs

☎ 976 298 576 ☎ 627 127 544

✉ rosymirynay27@hotmail.com

L-V: 8:30 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30

PUESTO 65

BACALAO PIL PIL

Puesto de venta especializado en bacalao en salazón, lo importamos directamente de Islas Feroe desde 1989

☎ 661 351 308

✉ luisargonr@hotmail.com

L-S: 8:30 - 14:00 y 17:00 - 20:00

PUESTO 68 PUESTO 69

FRUTOS SECOS SOLANILLA

Establecimiento especializado en la venta de frutos secos a granel de alta calidad. Amplia selección de frutas deshidratadas, legumbres nacionales, especias, semillas, dulces y productos de Aragón

☎ 615 924 320

✉ solanillamercadocentral@gmail.com



PAGO CON TARJETA



PAGO CON MÓVIL



SERVICIO A DOMICILIO

RESTAURACIÓN



PUESTO 27

Un recorrido por el recetario universal, basado en ingredientes frescos del propio Mercado en formato ensalada o cocinados bajo inspiración oriental. Todo ello, gracias a nuestra gran plancha de acero, la verdadera protagonista de este espacio al más puro estilo TeppanYaki.



PUESTO 28

Comenzar la mañana con un chocolate con churros recién hechos. El desayuno deja paso al vermú, la comida y también la cena, con una sabrosa carta de bocadillos y raciones, además de patés gourmet, dulces y la marca de la casa: una amplia carta de tortillas rellenas de autor.



CARNES



PUESTO 70

ELENA LUMHINITA NICOARÁ

Panadería, pastelería y alimentación varia

☎ 642 963 331

✉ electrónico-elenaluminitanicoara@gmail.com



PUESTO 1

CARNES LORVI

Embutido casero. Ternasco de Aragón D.O.

☎ 625 496 989

✉ admin@mipanaderiaonline.com

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 9:00 - 14:30



PUESTO 4

PUESTO 5

CARNICERÍA HNOS. PUEYO

Elaboración propia de embutidos. Carne de potro. Especialidad en chuletones (Angus, potro, Carnes La Finca)

☎ 976 438 683 ☎ 652 848 548

L-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 8

CARNICERÍA M.M. MIRANDA

Elaboración de embutidos casera. Ternasco propio, criado y sacrificado a mano. Ternera propia, criada y sacrificada en casa

☎ 976 047 366 ☎ 645 843 284

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 30

CARNICERÍA M.M. MIRANDA

Elaboración de embutidos casera. Ternasco propio, criado y sacrificado a mano. Ternera propia, criada y sacrificada en casa

☎ 976 047 366 ☎ 645 843 284

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 32

CARNICERÍA OSCAR

Carnes de ternera asturiana y gallega. Ternasco de Aragón. Embutidos artesanos, fabricación propia

☎ 600 892 642

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 33

CARNICERÍA HNOS. PUEYO

Elaboración propia de embutidos. Carne de potro. Especialidad en chuletones (Angus, potro, Carnes La Finca)

☎ 976 438 683 ☎ 652 848 548

L-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 37

ANTONIO Y MERCEDES

Maestros del corte en Ternasco de Aragón, vaca, cerdo D.O. Teruel

☎ 691 483 181

✉ languan37@gmail.com

L-V: 8:30 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 40

CARNICERÍA ÁNGEL PUIG

Especialistas en ternera y ternasco de Aragón. Elaboración propia de embutidos selectos

☎ 686 807 795

L-V: 8:30 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 42

VALENTÍN CANTALAPIEDRA

Ternasco y ternera de Aragón. Cogemos pedidos por Whatsapp de un día para otro, sin esperas

☎ 976 441 427 ☎ 630 449 289

L-Mi: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
J-V: 9:00 - 20:00. S: 8:30 - 14:30



PUESTO 45

CÁRNICAS DUBÓN

Embutidos artesanales, frescos y cocidos, de fabricación propia y carnes frescas de ternera y cerdo



☎ 976 440 998

☎ 608 032 360

L-M-Mi-S: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
J-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00



PUESTO 76

CARNES PACO EL RIOJANO

Embutidos y adobos caseros, salchichas trufa natural, cerdo Ibérico, ternera Asturias nacida y criada, toro de lidia

☎ 639 762 402 ✉ anacalleja12@gmail.com

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 9:00 - 14:30



CHARCUTERÍA



PUESTO 78

CARNICERÍA REDONDO

☎ 605 219 327
☎ 615 409 692

PUESTO 29

MONTORI Y BARRANCO



Venta de productos de Charcutería Tradicional al Corte. Jamón Serrano. Jamón Ibérico. Jamón D.O Teruel.

☎ 976 438 487 ☎ 629 619 040

✉ montoriybarranco@gmail.com



PUESTO 38

LA CHARCUTERÍA DE ANTONIO

Especialidad en jamón D.O. e Ibérico. Quesos nacionales y de importación.

☎ 976 440 162

☎ 627 435 932

✉ asg100111@hotmail.com



PUESTO 43

MONTORI Y BARRANCO



Venta de productos de Charcutería Tradicional al Corte. Jamón Serrano. Jamón Ibérico. Jamón D.O Teruel

☎ 976 438 298 ☎ 629 617 075

✉ montoriybarranco@gmail.com



PUESTO 46

CONSTAN

Embutidos, jamones y quesos

☎ 976 440 688

☎ 658 036 373

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 9:00 - 14:30



PUESTO 72

CHARCUTERÍA MIGUEL ÁNGEL

Venta de embutidos, jamones, quesos y fiambres. Servicio de envasado al vacío.

☎ 674 646 416



FLORES



PUESTO 75

CHARCUTERÍA CARMEN

Jamones y quesos

☎️ 663 490 055

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 9:00 - 14:30



PAGO CON TARJETA



PAGO CON MÓVIL



SERVICIO A DOMICILIO

PUESTO 64

M^a PILAR MILLÁN MIANA

Flores Jara

☎️ 976 404 501
☎️ 654 886 529



FRUTAS Y VERDURAS



PUESTO 50

FRUTAS PATRI Y JUAN-K

Gran apuesta en calidad precio, aquí además de comprar con confianza pasará un rato muy entretenido

☎️ 608 765 689 ✉️ patri_ara20@hotmail.com

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 52

FRUTAS y VERDURAS EVA MAQUEDA

☎️ 652 067 753



PUESTO 53

EL REY DEL CARACOL

Ajos, frutas y caracoles



☎️ 695 649 726

FRUTAS Y VERDURAS
LUIS Y TORI



PUESTO 54

FÉLIX ARRIZABALAGA VENA



PUESTO 55 56

FRUTAS JAVIY SILVIA

Fruta y verdura del campo a su mesa. Calidad a buen precio para el disfrute de su paladar

☎️ 676 313 897 ✉️ javianfamilycentral@gmail.com

L-V: 8:30 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 57 58

FRUTAS FURRUCHAGAS

Frutas y verduras

☎️ 976 316 303 ☎️ 645 013 521

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 59 60

FRUTAS LOS POCHOLOS

Frutas y verduras

☎️ 675 740 498

✉️ ornadbel@gmail.com

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 9:00 - 14:00



PUESTO 63

FRUTERÍA JUAN PÉREZ

Frutas y verduras

☎️ 648 532 582

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 67

MARTIN & MARIFÉ

Más de 50 años de antigüedad en el Mercado Central. Comercialización de frutas y verduras locales, nacionales e internacionales de primera calidad

☎️ 976 280 565 ☎️ 665 836 249

✉️ marife-sati@hotmail.com



MENUCELES



PUESTO 34

MENUCELES CRISTINA

Madejas, callos, cabezas, hígados...

☎️ 976 442 397 ☎️ 610 756 990

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 36

ANTONIO Y MERCEDES

☎️ 976 440 640

☎️ 627 447 623

✉️ tobescar1974@gmail.com

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 9:00 - 14:30



PUESTO 41

MENUCELES LUMI

Menuceles y casquería

☎️ 660 809 439

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



RESTAURACIÓN



PUESTO 47

Un succulento mordisco de auténtica brasa para los paladares más exquisitos. ¡Y con la mejor carne de la ciudad! Hamburguesas, brochetas, pizzas, chuletón sagital y un sinfín de opciones para los más carnívoros ¡y también los más veggies! Y para acompañar: huevos rotos, papas o unas ricas gambitas.



MUESO

PUESTO 48

El puesto más "canalla", donde disfrutar de una amplia carta de coctelería premium y los bocados de sabrosuras más selectas. Empanadillas de sorprendentes sabores, coquetos postres y mucha inspiración aragonesa para maridar con las fórmulas líquidas más chispeantes.



MAMBO



PESCADOS 

PUESTO PUESTO
13 14

PESCADOS JOSÉ LUIS

Pescados, mariscos y congelados.
Tres generaciones a su servicio

☎ 976 281 959 ☎ 685 745 428

L-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO PUESTO
15 16

PESCADOS JOSÉ LUIS

Pescados, mariscos y congelados.
Tres generaciones a su servicio

☎ 976 281 959 ☎ 685 745 428

L-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
18

JUANJO Y BEGOÑA

Pescados y mariscos

☎ 976 433 823

☎ 675 906 812

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO PUESTO
19 20

PESCADOS Y MARISCOS CHUECA

Pescados, mariscos y congelados

☎ 976 441 671 ☎ 600 433 271

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO PUESTO
21 22

PESCADOS Y MARISCOS PEDRO

Especialidad en vender y trabajar pescado y marisco selecto nacional e importado, y la mejor relación calidad precio

☎ 683 552 724 ✉ pedrohuerta1996@gmail.com

M-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
23

PESCADOS Y MARISCOS MATOSAS

Gran variedad de pescados

☎ 680 127 364

✉ david_raquel@hotmail.es

M-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
24

MARE SÁNCHEZ

Amplia gama de alimentos congelados, especializados en mariscos y pescados. Además de diferentes tipos de croquetas



☎ 683 278 307

✉ congeladosmaresanchez@gmail.com

L-V: 8:30 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
25

PABLOMAR

Pescados y mariscos

☎ 976 281 959

☎ 635 866 530

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PLATOS COCINADOS 

PUESTO
3

MAMÁ TERE

Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939

☎ 676 112 978

L-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



POLLERÍA 

PUESTO
2

MAMÁ TERE

Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939

☎ 676 112 978

L-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
31

POLLERÍA JULIA

Venta de aves, caza, elaboración de productos caseros, salchichas, hamburguesas, precocinados y rellenos



☎ 618 127 376

✉ jcgran@gmail.com

L-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
44

POLLERÍA OLGA

Pollería

☎ 876 041 399

☎ 652 035 552

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
71

MAMÁ TERE

Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939

☎ 676 112 978

L-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
74

POLLERÍA OLGA

Pollería

☎ 976 444 739

☎ 625 881 869 ☎ 645 372 176

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
77

LA FLOR DE ARAGÓN

Aves selectas, precocinado casero y platos preparados



☎ 699 001 207

✉ ltaca74@gmail.com

L-V: 8:30 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



976 237 338

Vive la vie
EN EL CENTRO
DE ZARAGOZA

casaaudiencia.com

VIVIENDAS DETRÁS DE LA AUDIENCIA
JUNTO A LA ESCUELA DE TURISMO

DE 2 Y 3 DORMITORIOS PISCINA Y GARAJE



#PROTEGEMOS LO QUE MÁS TE IMPORTA



Home & Business
Control y gestión
del sistema de
seguridad en tu
mano.



COVIAR



www.coviar.com



**AHORA
ON
LINE**



www.mercadocentralzaragoza.com

 **Zaragoza**
AYUNTAMIENTO