

# agro

◦ FRANQUICIAS ◦

◦ Dossier de Franquicias ◦



**HEMOS REINVENTADO EL AGRO**  
¿TE UNES A NOSOTROS?



# ÍNDICE

- **PÁGINA 4.-** ¿QUIÉN ES AGRO Y PARA QUÉ HEMOS VENIDO?
- **PÁGINA 5.-** ¿POR QUÉ APOSTAR POR LOS SECTORES AGROALIMENTARIO Y TURÍSTICO?
- **PÁGINA 7.-** ¿EN QUÉ CONSISTE EL MODELO DE NEGOCIO AGRO?
  - **PÁGINA 8.-** NUESTRA IMAGEN CORPORATIVA
    - **PÁGINA 10.-** ¿QUÉ TE APORTA AGRO?
- **PÁGINA 12.-** ¿DÓNDE NOS BUSCAN? EVENTOS Y PARTICIPACIÓN DE AGRO
  - **PÁGINA 13.-** ¿A QUIÉN BUSCAMOS?
- **PÁGINA 15.-** TU FRANQUICIA AGRO. DATOS GENERALES, NECESIDADES Y FUNCIONES DEL FRANQUICIADO
  - **PÁGINA 16.-** PROPUESTA ECONÓMICA
- **PÁGINA 17.-** INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO Y QUÉ RECIBES A LA FIRMA DEL MISMO
  - **PÁGINA 19.-** PREGUNTAS FRECUENTES
  - **PÁGINA 22.-** ¿QUIÉN CONFÍA EN AGRO?

# QUIÉN ES AGRO

## Y PARA QUÉ HEMOS VENIDO

Agro Periódico Magazine es un nuevo concepto de publicación en torno a la gastronomía, la agroalimentación y el turismo. Una publicación especializada a todo color, con personalidad e identidad propia que abarca la información en estos tres sectores con un diseño conceptual y vanguardista.

Agro está dirigido tanto al profesional como al cliente final, incorporando una completa guía gastronómica y enológica, así como un amplio listado de servicios y proveedores de calidad que acompañan a contenidos de máxima actualidad. El objetivo, dar voz y difusión a tres de los sectores más importantes para la economía, y todo ello generando emoción en el lector.

El trabajo desarrollado por Agro está avalado por la experiencia en el sector de la comunicación gastronómica y agroalimentaria de un equipo de profesionales que lleva en activo más de 20 años.

Agro es un producto editorial que viene a cubrir las necesidades de unos sectores pujantes que son el gran motor de la economía Española, todo con un lenguaje fácil y cercano para el lector.

**La misión del franquiciado Agro es convertirse en el referente de su área en prensa especializada en agroalimentación, gastronomía y turismo.**

# POR QUÉ APOSTAR

POR LA AGROALIMENTACIÓN,  
EL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA

Ha quedado más que demostrado durante nuestra historia económica más reciente el éxito que en nuestro país suponen los sectores agroalimentario, turístico y gastronómico. La calidad de nuestros productos agrícolas, los procesos de su industria, el clima y en general, la propuesta que nuestro país muestra al mundo, basada en su diversa oferta gastronómica, actividad ociosa, cultural, paisajística... nos permite de alguna forma dar a conocer la tuya. Sí, esa propuesta que sin duda deseas que el mercado conozca, en tu provincia y fuera de ella, en otros países.

No en vano ambos sectores suponen casi el 18% del PIB del país, siendo dos de los cinco más estratégicos de nuestra economía, con crecimientos notables cada año y cifras que marean. Más de 16.000 M€ en exportaciones con el 16% de la venta neta de toda la industria española pertenecen a la parcela agroindustrial.

En clave turística ya se han superado los 70 millones de visitantes extranjeros a nuestro territorio, manteniéndonos cada año como el segundo país del mundo con mayores ingresos por esta fuente (datos Ministerio de Industria, Turismo y Comercio) ¿De verdad vas a perder esta magnífica oportunidad...?



# EN QUÉ CONSISTE

## EL MODELO DE NEGOCIO AGRO

Agro Periódico Magazine es algo más que un medio de publicación cuya consigna y prioridad es la de prescribir la actividad agroturística y gastronómica de tu comarca.

Un extraordinario escaparate para quienes pretenden distinguirse de lo habitual y desean eliminar todo tipo de fronteras para dar a conocer su producto.

El negocio consiste en la comercialización y prescripción, tanto impresa como on line, de:

- Espacios publicitarios
- Reportajes
- Entrevistas
- Secciones recomendadas

Para ello, con criterios de rigor periodístico y un diseño de absoluta elegancia, te dotamos de las herramientas y contenidos necesarios para que desarrolles tu propia actividad en estos sectores que tanto amas y conoces. Tenemos los aperos, las semillas y un excelente abono. ¿Nos enseñas la tierra...?

# IMAGEN CORPORATIVA

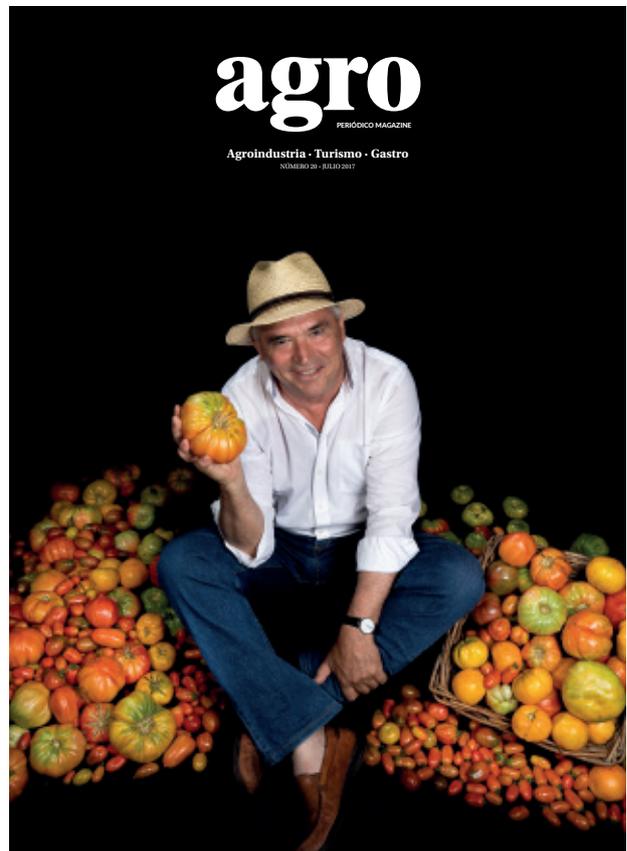
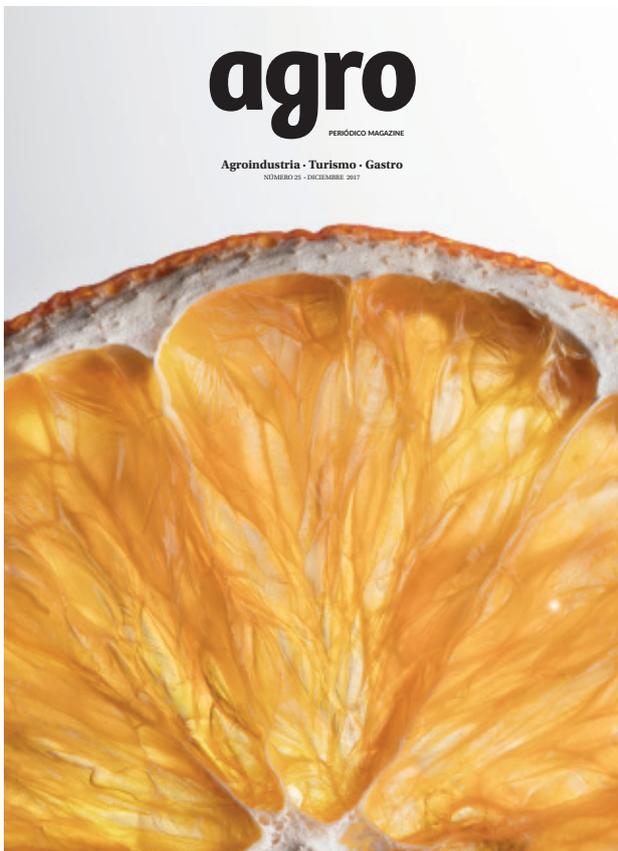
DE AGRO PERIÓDICO MAGAZINE

Agro pone a tu disposición el factor más determinante y diferenciador en tu entorno profesional. Nuestra marca. Te ofrecemos una imagen fresca, moderna y de connotaciones saludables, así como de gran acogida por los profesionales que nos confían sus enseñanzas.

Dichas referencias te permitirán ser reconocido con facilidad y tendrás sin duda una buena acogida que te garantizarán el éxito debido a la confianza que ello genera en el mercado.

La reputación de nuestra marca está más que contrastada y para ello te apoyaremos desde innumerables frentes como nuestra web, redes sociales, eventos locales, ferias nacionales e internacionales, etc.

# agro



≈ PORTADAS AGRO ≈

# QUÉ TE APORTA

## AGRO PERIÓDICO MAGAZINE

Desde tu llegada a Agro cuidamos al detalle tu incorporación y permanencia, poniendo en marcha un protocolo de actuación para que siempre estés respaldado/a.

- **EXCLUSIVIDAD DE ZONA** en tu población o área de influencia
- Derecho a usar la **IMAGEN CORPORATIVA** de Agro
- Acceso a nuestro **KNOW HOW**
- **ESTUDIO DE VIABILIDAD** en la zona solicitada
- **FORMACIÓN** continua desde tu adhesión al proyecto Agro
- **ASESORÍA** constante en gestión del negocio, búsqueda de oportunidades operativa diaria, soporte técnico, legal...
- **BENEFICIOS** por economía de escala. Ventajas con las que Agro contribuye a la rentabilidad de tu negocio como consecuencia de los grandes acuerdos obtenidos con proveedores, acreedores, instituciones o colectivos
- **GARANTÍA** de producción y de un proyecto serio
- Alta **REPUTACIÓN** en el sector, excelente nivel de relaciones y elevada generación de sinergias
- Soporte de **MARKETING y PUBLICIDAD** desde diferentes medios y actos que sin duda te ayudarán a optimizar el negocio
- Colaboración en el diseño de la **ESTRATEGIA COMERCIAL** y apoyo personalizado en el arranque
- **SEGUIMIENTO** continuado y progresivo según necesidades
- **PLATAFORMA INFORMÁTICA** donde podrás interactuar con nosotros mediante un espacio privado

# TARTRATOS

| El primer brut nature de Málaga |

ARANTXA LÓPEZ • FOTO: AGRO

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: AGRO

Igual que las hojas de la vid tienen su invierno, las mandarinas comienzan a sonrojarse cuando el frescor del otoño comienza a percibirse. Su piel abandona los tonos verdes que transitan hacia los anaranjados y rojos. Tienen un origen remoto en el tiempo, casi 1.200 años antes de Cristo. En realidad, proceden del sur de China y la Indochina. Parece que, en sus comienzos, fue un cultivo reservado exclusivamente a los altos dignatarios de la corte imperial china que lucían vestiduras de colores naranjas. En honor a estos 'mandarines' se les denominó por su acepción femenina: mandarinas.

Málaga y su huerta son ricas en cítricos. Sin embargo, la mandarina está a la sombra de sus hermanos mayores: la naranja y el limón, con mayor demanda en los mercados exteriores. La mayor parte de su producción se queda en la provincia y Andalucía. Málaga cuenta con unas 1.700 hectáreas destinadas a este cultivo, que produce al año unas 22.000 toneladas de fruto, según datos de la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (Asaja). En conjunto, la pasada cosecha supuso unas ventas de unos 5,3 millones de euros.

Las mandarinas más comunes en los puestos de la provincia son las clemenules y las clemenvillas. Ambas variedades tienen un tronco común que son las clemenules. Las primeras son de un tamaño más grande y fáciles de pelar. Además, su pulpa es jugosa y tienen pocos huesos. Por su parte, las clemenvillas tienen un tamaño parecido a igual de jugosas con la salvedad de que su sabor es un tanto agrio. Las principales zonas de producción se encuentran en Campanillas, Pízarra y Álora.

También hay variedades perdidas en proceso de rescate. Una de ellas es la Mandarina Castellana. De escasa producción, aún se conservan cultivos diseminados por Pízarra, Coín, Alhaurín y Gátorna. Frente a las clemenules más comerciales, "posee un sabor más intenso y resulta muy aromática", indica la técnica del Grupo de Desarrollo Rural (GDR) del Valle de Guadalupe, Margarita Jiménez. "Y orgánicamente aportan mucho", agrega. En el pasado, los productores la deseaban porque ofrecían muchas pepitas y una piel muy fina que "resultaba problemática para el envase". Sin embargo, algunos agricultores y el propio GDR están poniendo de su parte para recuperarla y darla a conocer entre el público.

Para distinguir las mandarinas recién cogidas del árbol de las que han pasado un tiempo por cámaras frigoríficas, Jiménez nos da unas recomendaciones. "Hay que fijarse en si la estrella (el pedúnculo que le une al árbol) está seca o todavía verde". Otro síntoma negativo, desata, "es una piel poco tersa y más blanda". Por último, los comercializadores "las cubren con una capa de cera para hacerlas más atractivas a la vista". Otros expertos sostienen que "mientras más pesadas para su tamaño, más frescas y jugosas". Además, la piel no debe parecer arrugada.

Como buen cítrico que es, la mandarina es rica en vitaminas C aunque en menor proporción que la naranja. Sin embargo, presenta mayor cantidad de betacaroteno y ácido fólico, indispensable para la producción de glóbulos rojos y blancos, así como de anticuerpos. No falta en ella, las vitaminas B1, B2 y B6. En cuanto a minerales, es fuente de potasio, calcio y magnesio. La ingesta de mandarinas ayuda contra los procesos gripales, combate la anemia, es beneficiosa para el sistema cardiovascular y evita el estreñimiento. Además, está indicada para embarazadas y deportistas. Por último, elimina muy bien el ácido úrico.

El zumo de las mandarinas (tanto el dulce como el más ácido) sirve muy bien para marinar preparaciones agrícolas, pescados y platos asáuticos, e incluso para añadir ensaladas. Otra alternativa, es utilizarlas para elaborar fruta confitada. Por otro lado, constituye un cítrico de un poder antioxidante extraordinario. De hecho, se suele dejar macerar en aceite o vinagre, ya que les aporta notas inimitables. Otra delicia es prepararlas al licor con canela, azúcar moreno, un destilado a nuestro gusto y miniquila.



## MÁLAGA es más divertida EN FAMILIA

**JUANJO ZARAS • ILUSTRACIÓN: ANITA VASCO**

Aunque ya entre el frío y bajen las temperaturas y nos apurera quedarnos los fines de semana en casa, con los planes de película y mantita que ahora nos llaman o a estar con los amigos resguardados del tiempo, hay que buscar alternativas de ocio en nuestro entorno y salir a la calle. Y más si tienes a los más pequeños y queridas que buscan alguna diversión, ya que seguro que querrás aprovechar el tiempo con planes que podrás disfrutar en familia y que seguramente serán experiencias inolvidables a la par que entretenidas. Así que apunta algunas de ellas en tu lista de actividades pendientes para este año.

**Si te acercas por Estepona, puedes vivir el lado más salvaje en Selwo Aventura, con especies africanas o incluso algunas más de nuestra zona como puede ser el lince ibérico**

Los animales siempre atraen a niños y niñas y según que los planes que contemplan estar a pocos metros de algunas criaturas exóticas así como conocer a la fauna más autóctona de nuestra tierra les permite ratos de diversión y con los que además pueden aprender. Por eso si se acercan por Estepona, puedes vivir el lado más salvaje en Selwo Aventura, con especies africanas como las jirafas, elefantes, hipopótamos, cebras, gopartanos o incluso algunas más de nuestra zona como puede ser el lince ibérico. Además podrás caminar por los puentes colgantes

Maybe it is a bit chillier and we might feel like spending weekends at home cuddling under a blanket, watching a good film or in a cosy spot with friends but in fact there are plenty of other leisure options waiting for you outside. If you have children with you you will need to find something really exciting to entertain them and the rest of the family so make a note of the following activities.

Children love animals and if they can get close to some exotic creature as well as the local fauna, they will have fun and probably learn something new. At Selwo Aventura near Estepona you will find plenty of wild animals from Africa: giraffes, elephants, hippopotamuses, zebras and leopards as well as the Iberian lynx, native to Andalucía. There are aerial walkways and bridges allow excellent views of the park and you can ride a zipline across the lake or try your hand at archery. Bioparc Fuengirola, is home to animals native to the world's tropical rain forests: chimpanzees, flamingos, crocodiles, pythons or tigers.

Perhaps you prefer the sea and a walk along the ocean bed at Scallife Benalmádena. A visit there will captivate as you discover the creatures who dwell in our ecosystems. Sharks, turtles, manna rays, jellyfish or beavers are among the species you will find there. There is also an interactive play area where the kids can actually touch starfishes or corals. At the Selwo Marina aquarium in Estepona, lovable dolphins and penguins, sea lions, frightening pitanas or funny turtles are on show.

Don't miss a chance to visit the fascinating Butterfly Park in Benalmádena. Located in a Thal



para observar desde las alturas los paisajes, dejarte caer por la tirolesa a través del lago o practicar el tiro al arco. Otro de los sitios para disfrutar y pasártelo a lo grande lo encontramos en Bioparc Fuengirola, que te invita a descubrir algunas de las especies que abundan en los selvas tropicales de distintos puntos del mundo, como los chimpancés, flamencos, hipopótamos, cocodrilos, pitones o tigras.

**Por supuesto, otra atracción icónica es la Noria de Málaga, cerca del recinto portuario y que nos recuerda al London Eye en la capital británica, para observar la ciudad a una altura de 70 metros**

Si te gusta el mundo marino y pasear como si lo estuvieras haciendo por el fondo de los océanos, una de esas visitas que te dejará cautivar los sentidos es Scallife Benalmádena, para descubrir las criaturas que habitan en nuestros ecosistemas. Tiburones, tortugas, rayas, medusas o murrias son algunas de las que te podrás encontrar, así como una divertida zona interactiva, donde los menores podrán tocar algunas especies como las estrellas de mar o los cangrejos. En Estepona cuentas con Selwo Marina, donde contemplarás a los simpáticos delfines, los leones marinos, los temibles piratas o los encantables tiburones o incluso entrar en contacto con algunas especies como los peculiares pingüinos

Y un recorrido fascinante de magia y colorido, es el que te depara en el Mariposario de Benalmádena, ubicado en un templo tallado y que te permitirá caminar entre más de 1.500 mariposas de África, Australia, América e incluso las nocturnas, un encuentro fascinante con estos increíbles y maravillosos insectos. También otros animales endóicos te aguardan en tu visita como pueden ser tortugas o iguanas y una espectacular flora que te dejará con la boca abierta.

Para los amantes de las alturas y las atracciones también te dejamos algunas actividades interesantes como puede ser el teleférico de Benalmádena, que te permite ver increíbles vistas de la Costa del Sol malagueña y disfrutar además de la cima del Monte Calamero con sus miradores así como las exhibiciones de aves rapaces como halcones, águilas o búhos. Por supuesto, otra atracción icónica es la Noria de Málaga, cerca del recinto portuario y que nos recuerda al London Eye en la capital británica, para observar la ciudad a una altura de 70 metros.

temptle, full of magic and colour. It is home to more than 1,500 butterflies from Africa, Australia and America, some of which are nocturnal. But these amazing insects are not the only inhabitants here. You will see tortoises and iguanas living among the breathtakingly beautiful flora.

For those who like heights, take the Benalmádena cable car and enjoy the magnificent views of the Costa del Sol and when you get to the top of Mount Calamero, enjoy more views from the observation sites and the exhibition of rained raptors, falcons, eagles or owls. And last but not least take the Noria de Málaga in the port area, Malaga's version of the London Eye, and check out the city from 70 metres high.

≈ DISEÑOS INTERIORES Y PUBLICIDADES CON ESTILO ≈

# DÓNDE NOS BUSCAN

## EVENTOS Y PARTICIPACIÓN DE AGRO

Son incontables los actos a los que asistimos, participamos y al mismo tiempo lideramos con el firme propósito de dinamizar nuestra propuesta, y en definitiva, mejorar nuestros resultados gracias a la imagen que exponemos de nuestra marca en escaparates como estos:

- ITB (Berlín)
- Fitur (Madrid)
- Salón H&T Málaga
- Salón HIP Madrid
- Alimentaria & Hostelco Barcelona
- WTM Londres
- Salón Gourmet Madrid
- Madrid Fusión
- Fruit Atraction Madrid
- Fusión Fresh Málaga
- Gastronomika San Sebastián
- SIAL París
- ANUGA Colonia

# A QUIÉN BUSCAMOS

EN AGRO PERIÓDICO MAGAZINE

**¿Quieres formar parte de nuestra red AGRO?** Si tienes inquietudes para ser tu propio jefe, si te apasiona o te interesa el sector de la agroalimentación, el turismo y la gastronomía, si eres un profesional de la venta, turismo, comunicación... y quieres invertir en un negocio altamente rentable y de futuro, Agro Periódico Magazine te está esperando.

- Profesionales de la comunicación (periodistas, influencers de gastronomía, turismo y agro, bloggers...) con espíritu aventurero y ganas de emprender.

- Agentes comerciales con amplia experiencia y cartera de clientes en las referidas parcelas y sectores y con ideal de crecer profesionalmente.

- Agencias de comunicación y/o publicidad que quieran diversificar y ampliar su actividad a costa de un entorno en constante crecimiento.

- Expertos en el sector del turismo que tengan la inquietud de ampliar horizontes...

- Inversores atraídos por los citados sectores, el periodismo y la publicidad, que requieran baja inversión, alta rentabilidad y futuro con crecimiento estable.

- En Agro Periódico Magazine estudiamos todas las candidaturas, sin descartar cualquier otro perfil que pudiera encajar con la puesta en marcha y buen desarrollo de la franquicia.



# TU FRANQUICIA AGRO

## DATOS GENERALES, NECESIDADES Y FUNCIONES DEL FRANQUICIADO

### **Tu franquicia Agro es tan transparente y sencilla como esto:**

- . Población.- Desde 250.000 habitantes
- . Requisitos ubicación.- Capital de provincia o población principal con alta propuesta gastronómica, gran participación de la industria agroalimentaria, atractiva oferta turística y gastronómica.
- . Contrato.- 5 años
- . Inversión (incluye Canon de entrada).- 9.900€
- . Royalty.- 10%
- . Estructura necesaria.- Back office y vehículo adecuado
- . Ayuda financiación bancaria.- Sí

### **Funciones del franquiciado:**

- . Establecer relaciones con organismos e instituciones locales
- . Desarrollo comercial en los sectores agro, gastro y turismo
- . Estar al corriente de todo lo que se “cocina” en dichas parcelas y detectar noticias, eventos, etc.
- . Fidelizar a los clientes mediante diferentes acciones de marketing relacional
- . Garantizar la distribución del periódico en su zona

# PROPUESTA ECONÓMICA

Hemos diseñado un plan de negocio flexible para que la rentabilidad del negocio sea palpable mes a mes, lo que convierte a Agro en un modelo original y más que asequible. No requerimos una gran inversión y es ahí donde recae en especial el secreto de nuestra franquicia.

| CASH FLOW AGRO PERIODICO MAGAZINE   |                 |                 |                  |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|
|                                     | año 1           | año2            | año3             |
| <b>FACTURACIÓN AGRO:</b>            | 125.440 €       | 150.528 €       | 180.634 €        |
| <b>GASTOS AGRO:</b>                 |                 |                 |                  |
| PRODUCCIÓN PUBLICACIÓN:             | 38.160 €        | 40.098 €        | 41.495 €         |
| REPARTO Y GASOLINA:                 | 11.400 €        | 11.742 €        | 12.094 €         |
| RELACIONES PÚBLICAS:                | 4.200 €         | 4.326 €         | 4.456 €          |
| COMERCIAL:                          | 7.200 €         | 13.800 €        | 21.000 €         |
| ADMINISTRACIÓN:                     | 6.696 €         | 10.719 €        | 14.023 €         |
| ROYALTY 10%                         | 12.544 €        | 15.053 €        | 18.063 €         |
| <b>TOTAL</b>                        | <b>80.200 €</b> | <b>95.738 €</b> | <b>111.131 €</b> |
| <b>RESULTADO DE EXPLOTACIÓN:</b>    | <b>45.240 €</b> | <b>54.790 €</b> | <b>69.503 €</b>  |
| Antes de impuestos y amortizaciones | 36%             | 36%             | 38%              |

# INFORMACIÓN GENERAL

DEL CONTRATO Y QUÉ RECIBES A LA FIRMA DEL MISMO

Debes saber que en Agro Periódico Magazine somos transparentes. Con el compromiso que ambas partes adquiramos para el buen desarrollo de tu cabecera vas a contar con:

- . **Derecho de explotación de nuestra marca**
- . **Exclusividad de zona**
- . **Formación inicial y continua**
- . **Apoyo en el lanzamiento de la franquicia**
- . **Software de gestión**
- . **Área web**
- . **Cuenta de mail [agrolocalidad@agromagazine.es](mailto:agrolocalidad@agromagazine.es)**
- . **Apertura de perfiles y seguimiento en RRSS**
- . **Mejor precio de servicios garantizado**



# PREGUNTAS FRECUENTES

## FAQS

• **¿Hasta dónde llega mi exclusividad de zona?** Con tu incorporación a nuestra red Agro adquieres una exclusividad de zona relativa, por un lado a una población mínima, y por otro a la naturaleza y potencial del área en cuestión. Es probable que tu ciudad se quede pequeña, pero podemos solapar otra limítrofe o por el contrario, que en tu ciudad tenga cabida más de una cabecera. Valoraremos cada candidatura de forma personalizada para que nunca exista canibalización entre zonas.

• **¿Por qué tan baja inversión?** Creemos en nuestro modelo Agro, que permite poder operar de forma asequible y ordenada según productividad desde el primer mes y sin necesidad de realizar grandes inversiones. Sólo 9.900 € te separan del éxito!

• **¿Qué conceptos más debo abonar?** Como exponíamos en el anterior párrafo, nuestra franquicia está basada en la organización financiera mes a mes. Es decir, preferimos ayudarte a que con el resultado de tu trabajo vayas sufragando el coste de la puesta en escena de tu Agro en la ciudad donde operarás. Para ello solicitamos un royalty del 10% y unas cuotas proporcionales a la gestión, producción y publicidad que sin duda te permitirán conseguir el éxito.

• **¿En cuánto tiempo se estima la amortización de mi franquicia?** Según nuestra propia experiencia y teniendo en cuenta las circunstancias lógicas del mercado, podemos asegurarte que alcanzar el punto muerto de la inversión estaría en un plazo de entre los 8 y 12 meses.



**. Una vez que transcurran los primeros 5 años del contrato, ¿debo realizar de nuevo otra inversión?** En absoluto. Si te quedas con nosotros, no deberás realizar ninguna inversión más que la establecida en el contrato inicial como canon de adhesión. El resto de obligaciones estarán sujetas a precio y circunstancias de mercado obuiamente.

**. ¿Puedo tener plena seguridad de servicio y suministro?** En Agro Periódico Magazine disponemos de los recursos necesarios para garantizarte la producción y difusión de tus ejemplares. Diseño, maquetación, contenidos, redes sociales, etc. Actualmente tenemos como principal partner fabricante a uno de los grupos rotativos más importantes de nuestro país.

**. ¿Si me fallaran mis recursos propios, puedo contar con los de la franquiciadora Agro?** Si para completar el contenido de Agro en tu área de influencia existiese alguna incidencia o carencia particular del franquiciado que lo impida, desde nuestra central le ofreceríamos el apoyo necesario para asegurar la tirada en las mejores condiciones posibles.

# QUÉ CLIENTES CONFÍAN

EN AGRO PERIÓDICO MAGAZINE

Son muchas e importantes las enseñas que han confiado en Agro para mostrar al mercado sus atributos de marca, así como numerosos también han sido los profesionales de diversa índole y elevado prestigio que han aprovechado nuestra plataforma para dar a conocer sus conocimientos y criterios. Destacamos entre otros, nombres y firmas tan ilustres como:

- . CRUZCAMPO
- . EL CORTE INGLÉS
- . FRUTAS MONTOSA
- . VINCCI HOTELES
- . TROPS
- . REYES GUTIÉRREZ
- . GALLERY HOTELES
- . EL PIMPI
- . GRUPO GALLEGO
- . TECNYHOSTEL
- . AVOMIX
- . NIEVES LOGÍSTICA
- . SABOR A MÁLAGA
- . EXTENDA
- . PATRONATO COSTA DEL SOL

## . LO QUE DICEN NUESTROS CLIENTES .

“Agro es un medio totalmente alineado con el sector de la hostelería. Está en perfecta consonancia con uno de los sectores productivos más importantes, dándole voz y visibilidad a los hosteleros y a la labor que realizan”

**Jürgen Ávila. Director de Ventas de Andalucía Oriental de Cruzcampo**

“Agro es una puerta abierta al sector agroalimentario. Es un medio que va más allá, llegando a poner en valor a los pequeños y medianos productores. Ha conseguido trasladar la sensibilidad, los olores y sabores de todos los pueblos de la provincia”

**Leonor García-Agua, directora general de Sabor a Málaga,  
marca promocional de la Diputación de Málaga**

“Agro es un medio de comunicación que destaca por su dinamismo e implicación. Un periódico recomendable para tener un nuevo enfoque, donde hay originalidad y conocimiento de los sectores de la gastronomía, la agroalimentación y el turismo”

**César Pérez, director del Hotel Vincci Selección Posada del Patio 5\***



# LA DISTINCIÓN HECHA PERIÓDICO

**AGROMAGAZINE.ES**

[expansion@agromagazine.es](mailto:expansion@agromagazine.es)

TELÉFONO: 660 517 111