

Comunicado de prensa – Barcelona, 5 de diciembre de 2024

La remodelación del centro permitirá un ahorro energético del 25%

Alcampo invierte 8,6 millones en la renovación de su hipermercado de la Diagonal en Barcelona

Estrena un innovador bistró de 500 metros cuadrados, además de mostradores de carnicería, frutas y verduras y un vivero de pescadería



Barcelona, 5 de diciembre de 2024. Alcampo ha reinaugurado hoy su hipermercado ubicado en el centro comercial Diagonal Mar, en Barcelona, tras una completa renovación, que no solo optimiza el espacio, sino que refuerza su apuesta por la innovación, la sostenibilidad, la experiencia de compra y el producto local. Esta remodelación, fruto de una inversión de 8,6 millones de euros, coincide con unas fechas muy especiales. Se cumplen 23 años de historia de un centro que abrió sus puertas por primera vez a finales de noviembre de 2001, convirtiéndose así en el quinto que se estrenaba en la capital catalana.

Esta reapertura marca, de esta forma, el arranque de una nueva etapa, reafirmando su compromiso con Barcelona y sus habitantes. "Reabrir coincidiendo prácticamente con nuestro aniversario es una forma de agradecer la confianza y fidelidad que han depositado en nosotros los barceloneses durante todos estos años", ha manifestado Javier Peteiro, director de Alcampo Diagonal Mar, ante la nutrida representación del mundo institucional, empresarial y social de la ciudad, la provincia y la Comunidad que ha asistido al evento.



Tras recorrer las instalaciones, mostrando todas las mejoras introducidas, Peteiro ha explicado que la reforma integral, acometida sobre los 10.700 metros cuadrados del centro, ha dado lugar a un espacio más moderno, eficiente, experiencial y adaptado a las nuevas necesidades de compra de los clientes, y donde la alimentación continúa siendo la gran protagonista. De hecho, más del 70% de la superficie del hipermercado se destina a alimentación, en una clara apuesta por los productos frescos y locales, en consonancia con las señas de identidad de Alcampo.

La 'estrella' de las renovadas instalaciones es un moderno e innovador bistró, de 500 metros cuadrados dentro del propio hipermercado, donde los clientes podrán cada día disfrutar de un surtido de 65 platos recién elaborados y listos para consumir; todos ellos diseñados por la chef ejecutiva de Alcampo y revisados por la responsable de nutrición de la compañía. Otra de las grandes novedades es la apertura de mostradores de carnicería, de frutas y verduras, la creación de un vivero de pescadería, así como la incorporación de graneles de congelados.

La reforma también ha incluido la adecuación de espacios para configurar zonas de experiencia, concretamente en el área de dulces, de bodega, ecológicos, en el universo de la casa y en perfumería, que podrán acoger catas, showcookings, degustaciones o presentaciones.

Estas nuevas áreas podrán ser, por ejemplo, el escenario ideal para que proveedores locales muestren lo mejor de sus productos y conecten directamente con los consumidores. Es una prueba más, tal y como ha apuntado el máximo responsable del hipermercado, "de que Alcampo apuesta firmemente por el local", y así lo demuestra el hecho de que el pasado año la compañía realizara compras a 737 proveedores catalanes por un valor superior a los 777 millones de euros; un 9% más que el año anterior".

Otra de las novedades es que los clientes que se acerquen al centro encontrarán que la sección de droguería ahora se sitúa en la segunda planta, junto a perfumería y parafarmacia.

Medidas para reducir el impacto ambiental

El centro ha sido completamente rediseñado para ofrecer una experiencia de compra moderna y sostenible. Y es que precisamente la sostenibilidad ha guiado gran parte de la reforma. "No solo hemos transformado el diseño del hipermercado, sino que también hemos introducido una serie de medidas innovadoras y respetuosas con el medio ambiente para resultar más eficiente y reducir el impacto ambiental", ha precisado el director del hipermercado.

Entre ellas, figura el cambio de iluminación general del centro, con unas instalaciones "más modernas y eficientes"; la instalación de una nueva central de frío o el reemplazo de los muebles de frío por unos cerrados con puertas para evitar pérdidas de temperatura. Se estima que todas las medidas implementadas permitirán ahorrar aproximadamente el 25% del consumo eléctrico. A esto se suma que el nuevo hipermercado ha eliminado torres de



refrigeración, con lo que se reduce el consumo de agua y se minimiza el riesgo de legionella.

En cuanto al empleo, la reapertura ha generado nuevos puestos de trabajo en limpieza y en la creación del bistró, lo que viene así a reforzar una plantilla que ya suma 275 profesionales

"Son ellos, con su esfuerzo y dedicación, los que hacen posible que Alcampo sea hoy un referente", ha añadido Peteiro, para quien este nuevo hito en la historia del hipermercado representa un acicate para toda la familia que conforma Alcampo Diagonal, con el único objetivo de hacer que "este centro sea mucho más que un lugar de compra: sea un espacio para la Barcelona del presente y del futuro".

Más información:

[Alcampo](#) reúne los formatos de hipermercados y supermercados. En la actualidad cuenta con una plantilla de casi 24.000 personas y opera con 528 centros, siendo 80 hipermercados y 449 supermercados (129 franquiciados), así como 52 gasolineras y servicio de comercio on line. La compañía cuenta con el sello Top Employer, concedido por Top Employers Institute, que reconoce la política de Recursos Humanos de la compañía, así como su entorno de trabajo y promoción del bienestar.

Contacto de prensa: María José Rebollo • mj.rebollo@alcampo.es • 686 93 27 48