



Comunicado de prensa – Madrid, 30 de abril de 2025

La compañía lanza una campaña especial en todos sus centros a nivel nacional

Alcampo celebra el 25º aniversario de "Cultivamos lo Bueno"

Actualmente cuenta con un surtido de casi 280 referencias desarrolladas por 94 proveedores, la mayoría españoles



Madrid, 30 de abril de 2025. Alcampo celebra el 25º aniversario del proyecto que nació en el año 2000, inicialmente bajo el nombre "Filière", pasó después a llamarse "Alcampo Producción Controlada" y que hoy conocemos como "Cultivamos lo Bueno".

La compañía impulsa esta celebración con una campaña especial disponible en todas sus tiendas a nivel nacional **hasta el 5 de mayo**. La promoción incluye **142 productos destacados**, entre los que se encuentran centros de jamón y solomillos de cerdo Duroc, doradas y lubinas de estero de Lubimar, huevos camperos de Rujamar, algas de La Patrona, espárragos de San Isidro de Loxa, fresón de Palmeritas y Plus Berries, así como una selección de quesos de oveja de Campayo, quesos de cabra de La Pardina, leche de



Grupo Lence, compotas de Safrunat y panes de elaboración propia bajo la nueva gama Cultivamos lo Bueno, entre otros.

Todos estos productos contarán además con un **10% de descuento acumulable** para los clientes que utilicen la tarjeta Club Alcampo.

Cultivamos lo Bueno es un marchamo de calidad que agrupa hoy, casi **280 productos desarrollados por 94 proveedores —en su mayoría españoles—** y que responden a los requisitos establecidos en el proyecto como la búsqueda de sabores y olores de antaño, la total trazabilidad y el ejercicio de prácticas respetuosas con el medio ambiente y el bienestar animal.

De este conjunto, **72 productos son de producción ecológica** y cerca de **50 referencias** cuentan con certificación en Bienestar Animal. Además, **23 referencias** de los productos forman parte de la marca de la enseña de las **345** certificadas con Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP) que comercializa.

A lo largo de este cuarto de siglo, el proyecto ha evolucionado hasta convertirse en un distintivo de calidad de sus productos de las marcas Auchan, Auchan Collection y Auchan Bio.

El proyecto, se desarrolla en colaboración estrecha con sus proveedores, la mayoría del sector primario, estableciendo con ellos alianzas duraderas basadas en la transparencia y asumiendo compromisos mutuos que redundan en la creación de valor compartido para ambas partes, para la sociedad y para el Planeta.



Innovación en la oferta y formación del equipo

Durante 2024, incorporó **70 referencias** a su oferta, entre las que destacan la carne fresca de IGP Cerdo de Teruel comercializada por Cartesa, tres nuevas harinas tradicionales (trigo, espelta blanca y centeno) molidas en molino de piedra en Zamora que les proporciona Coperblanc Zamorana S.A. y una gama de

leche gallega desarrollada junto al Grupo Lence, procedente de granjas certificadas en bienestar animal situadas a menos de 100 kilómetros de su planta de procesado.

La enseña apuesta por la formación de sus equipos, impulsando diversas iniciativas formativas. Entre ellas destacan las experiencias de inmersión en el terreno de los propios proveedores, diseñadas para que los colaboradores conozcan de primera mano sus métodos de trabajo y las particularidades de las zonas donde desarrollan su actividad, abarcando todo el proceso desde la producción hasta la distribución. Además, se organizan catas formativas dirigidas tanto a los equipos como a los clientes, que se celebran de manera puntual a lo largo del año y se intensifican durante la campaña.



Sobre Alcampo:

[Alcampo](#) reúne los formatos de hipermercados y supermercados. En la actualidad opera con 527 centros, siendo 80 hipermercados y 447 supermercados (131 franquiciados). Asimismo, cuenta con 52 gasolineras y servicio de comercio on line .

La compañía cuenta con una plantilla de 23.300 personas y ostenta 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- 686 932 748