



CASA RONALD MCDONALD
Solidaridad que construye

SEPTIEMBRE | Nº 123
2025

vida económica

LA REVISTA EMPRESARIAL DE MÁLAGA



PROYECTO DE TRANSFORMACIÓN DEL AEROPUERTO

PISTA LIBRE

Con una inversión de 1.500 millones, el aeropuerto aumentará su capacidad hasta los 36 millones de pasajeros, reforzará su red de rutas y consolidará a la Costa del Sol en la primera liga internacional.

BRITE PAYMENTS

La fintech escandinava convierte la Costa del Sol en su gran hub tecnológico.

MÁLAGA, POLO UNIVERSITARIO

42.000 estudiantes, nuevos campus y educación conectada al mundo empresarial.

MARLIFE

El coworking malagueño que ayuda a empresas extranjeras a crecer con flexibilidad.



ANTONIO ARREBOLA FUNDADOR DE TEJERINGOS COFFEE

ECONOMÍA AZUL

LA MAR DE ORGULLOSOS



**Nuestro mar
y nuestra costa
son motor económico
y social de Andalucía.**



Junta de Andalucía

SEPTIEMBRE Nº 123



EDITA **PUBLICACIONES AVI S.L.**

DIRECTOR **DAVID DELGADO**
ddelgado@vidaeconomica.com

REDACCIÓN Y TRIBUNA **JOSÉ CABELLO**
ANTONIO J. RODRÍGUEZ
JOSÉ Mª MUÑOZ
redaccion@vidaeconomica.com

SUSCRIPCIÓN Y ADMÓN. **TERESA LLORENTE**
suscripcion@vidaeconomica.com
administracion@vidaeconomica.com

FOTOGRAFÍA E ILUSTRACIONES **ARCHIVO VE**
AGENCIA PUNTOPRESS
FREEPIK

PUBLICIDAD **FERNANDO MORALES**
publicidad@vidaeconomica.com

TIRADA **8.000 EJEMPLARES**
C/ Linaje 3. Portal 5, 4º-3. 29001
Málaga. Tel. 952 22 35 83.
Imprime: Monterreina.
Distribuye: Correos.
Depósito legal: MA-794-2011

vida económica

Esta revista no comparte necesariamente la opinión de sus colaboradores. Se autoriza la reproducción total o parcial de los textos que contiene esta publicación, con excepción de las firmas invitadas, siempre que se cite a la revista Vida Económica como fuente.

**VOLAR Y VOLAR**

DAVID DELGADO. DIRECTOR

ddelgado@vidaeconomica.com

Justo ahora, en este mismo instante, hay más de 20.000 aviones comerciales suspendidos en el cielo. Cuando termine el día, doce millones de personas habrán subido y bajado, trazando las infinitas rutas que conectan los destinos del planeta.

El transporte aéreo es el medio colectivo de larga distancia con más viajeros del mundo, y todo indica que seguirá creciendo: la IATA estima que el tráfico aéreo se duplicará hacia 2040, superando los 8.000 millones de pasajeros anuales. Mercados en expansión como China, Estados Unidos y África empujan esta tendencia. En esa liga global quiere jugar Málaga. Su aeropuerto, motor silencioso de la economía local, ha recibido, hasta agosto, cerca de ocho millones de viajeros -y ha despedido a otros tantos-. Son, en su mayoría, turistas, pero también profesionales internacionales y residentes de vuelta a casa tras disfrutar de alguna de los más de 150 destinos que actualmente propone el aeródromo malagueño.

Este flujo permite, por ejemplo, que empresas como la sueca Brite Payments, fintech especializada en pagos cuenta a cuenta, tenga en Málaga su hub tecnológico principal y no en ningún otro sitio de los 27 mercados en los que opera. En el tema de portada tratamos la futura transformación del aeropuerto, un proyecto que levantó el vuelo el pasado julio con la aprobación de los primeros trámites y pretende, tras una inversión de 1.500 millones de euros, tomar tierra en el año 2036.

No voló, pero sí viajó en el tiempo Antonio Arrebola para rescatar y actualizar un producto malagueño que casi había desaparecido. El tejerino da nombre y valor a Tejerinos Coffee, uno de los proyectos de restauración que, a pesar de su juventud, más arraigo tiene en Málaga. En septiembre arranca el curso: los nuevos campus universitarios reciben a un alto porcentaje de alumnado internacional, cargados de titulaciones, ilusiones y proyectos. Málaga se proyecta como un destino donde lo global y lo local vuelan y vuelan en la misma dirección.

DATOS DE DISTRIBUCIÓN. Nº123

La edición nº123 de la revista Vida Económica se ha distribuido por correo postal de forma personalizada a 8.000 empresas, instituciones y organismos, de los cuales:

MÁLAGA CAPITAL	4.320	AXARQUÍA	410
ZONA OCCIDENTAL	2.075	RESTO MÁLAGA	355
COMARCA ANTEQUERA	610	OTRAS PROVINCIAS	410

TIRADA TOTAL **8.000**

(Nº de ejemplares distribuidos)

06

BITÁCORA

Nombres propios, índices, claves y protagonistas.

10

ACTUALIDAD

Repaso a la actualidad económica de Málaga y Andalucía del último mes.

24

ESTILO DIRECTO



De freír churros en solitario a liderar una marca con cientos de empleados. **Antonio Arrebola** comparte la receta de su éxito: tradición, innovación y un futuro que huele a chocolate y tejerings crujientes.

28

EN PORTADA

El aeropuerto afronta su mayor ampliación: más espacio, sostenibilidad y nuevas rutas intercontinentales para convertir Málaga en un hub global.



36

EMPRESAS

Lo más destacado de las empresas de la provincia.



38

EN MÁLAGA

BRITE PAYMENTS

Pagos sin fronteras. De Estocolmo a Málaga, Brite Payments impulsa el Pay by Bank europeo: pagos instantáneos, seguros y sin intermediarios para todos.



44 EMPRENDER

MARLIFE BUSINESS HUB

Catalina Opazo impulsa Marlife, coworking malagueño que acompaña a empresas extranjeras y tecnológicas desde su aterrizaje hasta su expansión.



52 UNIVERSIDADES

EMPIEZA EL CURSO

Málaga refuerza su papel educativo con más de 42.000 estudiantes, nuevos campus, visión internacional y formación conectada al mercado laboral.



...Y cada día, en
vidaeconomica.com



57

APUNTES

Opinión y utilidad en Vida Económica y vidaeconomica.com



ANTONIO JESÚS RODRÍGUEZ MORONES.
Socio de IUS LABORAL.
EL FUTURO NO TRABAJARÁ 40 HORAS.
(PG. 16)



JOSÉ MARÍA MUÑOZ.
Socio director. José María Muñoz & asociados.
INSOLVENCIA Y FISCALIDAD: RETOS ACTUALES EN ESPAÑA

60

LADO HUMANO

La Casa Ronald McDonald de Málaga impulsa Marcas que construyen, un programa que une empresas y familias para ofrecer apoyo, esperanza y solidaridad.



62

GASTRONOMÍA

Jose Cabello, miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, nos acerca el buen producto de la cocina malagueña.



64

GRAN ANGULAR

Repaso gráfico a los eventos socioempresariales más destacados del último mes en Málaga.



66

ÚLTIMA

Manuel Villafaina, presidente de los empresarios de playa, analiza un verano intenso en Málaga: costes al alza, falta de personal y burocracia frenan al sector.



NOMBRES PROPIOS



ENRIQUE SANZ

Grupo Sinerba ha nombrado a Enrique Sanz nuevo CEO. Con amplia trayectoria internacional, liderará desde la nueva sede en El Viso Hub la estrategia de consolidación y expansión del holding andaluz especializado en construcción, inmobiliario y energías sostenibles.



JOSÉ MARÍA LÓPEZ

El agricultor veleño releva a Álvaro Palacios en la Asociación Española de Tropicales. López contará con una junta directiva con perfiles técnicos, pero fundamentalmente conformada por productores que viven el día a día del agro tropical.



ESTELA DÍAZ

El Hospital Vithas Málaga ha anunciado el nombramiento de la doctora Estela Díaz Sánchez como nueva directora médica, en sustitución de la doctora Carmen Cortés. Asume la dirección médica tras liderar durante años el Servicio de Urgencias y la coordinación de centros en la provincia.



PABLO VIEDMA

La empresa Votorantim Cimentos España ha nombrado a Pablo Viedma director de la cementera de Málaga. Viedma sustituye en el cargo a Enrique Álvarez-Cascos, que se jubila tras más de 20 años al frente de la planta.



ÁNGEL DIEGO GONZÁLEZ

Abante Asesores ha designado a Ángel Diego González director de su oficina en Málaga. Sucede a Rafael Romero, quien ha decidido emprender nuevos proyectos profesionales tras liderar la oficina desde su apertura en 2019.

LA GRÁFICA



+ PRODUCTIVIDAD



La productividad laboral puede caer hasta un 30% por el síndrome postvacacional

El regreso al trabajo tras las vacaciones de verano es un reto para miles de empleados en España. Según la Sociedad Española de Medicina Familiar y Comunitaria (SEMFYC), el 40% de los españoles padece síndrome postvacacional, con especial incidencia en mujeres. Los síntomas van desde apatía, falta de concentración y cansancio hasta ansiedad, insomnio o, en casos extremos, taquicardias y dolores de cabeza. Aunque el malestar suele desaparecer en unos días, uno de cada tres afectados arrastra síntomas durante al menos dos semanas afectando a la motivación y el rendimiento.

SE ENTREGAN LOS PREMIOS CIUDAD DE MÁLAGA

El Ayuntamiento de Málaga celebró el 12 de septiembre en la Casona del Parque la entrega de los Premios Ciudad de Málaga 2025, que distinguen a personas e instituciones por su contribución al desarrollo de la ciudad. Entre los premiados figuraron Jorge González Sánchez, premiado en el área de Turismo y Torsa Global en Empresa y Comercio. A título póstumo, se premió a Luis Fernando Martínez, en el apartado de Innovación y Tecnología.

También fueron galardonados Antonio Jesús López Nieto, en el área de Deporte; Jorge Rando, en Cultura; las Hermanas de la Cruz, en el área de Solidaridad; la UNED Málaga, en Educación; y la Asociación de Amigos del Jardín Botánico-Histórico de La Concepción, en el apartado de Sostenibilidad Ambiental. Cada galardón entregado consiste en la reproducción de un atlante de la fachada del Ayuntamiento de Málaga, símbolo del apoyo ciudadano al progreso común de esta ciudad.



Valores. Los galardones reconocen aportaciones destacadas en turismo, empresa, innovación, deporte, cultura, solidaridad, educación y sostenibilidad.

+ EMPRENDIMIENTO



Más del 50% de los emprendedores en España abandona por falta de financiación

Según la consultora tecnológica Enlace, más del 50% de los emprendedores en España abandona su iniciativa empresarial en los dos primeros años. Los principales hándicaps que encuentran las startups españolas son la falta de acceso a financiación efectiva, la hiperregulación impuesta desde la Administración y el exceso de burocracia, así como la lenta adopción de los avances tecnológicos. Concretamente, el número de startups activas en España ha superado las 5.000, un crecimiento de alrededor del 40%. De ellas, menos del 20% ha logrado captar financiación en fases iniciales.

+ LABORAL



El 39% de los líderes prioriza la flexibilidad laboral frente al salario

Según el informe sobre 'Nuevos Liderazgos para Nuevos Tiempos', elaborado por Claire Joster People first, el 39% de los directivos españoles sitúa la flexibilidad laboral por encima incluso del salario a la hora de elegir un nuevo proyecto. Y aunque el salario sigue teniendo un peso importante (52 % en directivos), pierde protagonismo frente a otros factores: oportunidades profesionales (30%), proyectos motivadores (30%) y aprendizaje continuo (29 %). Cuando los valores, la visión y la forma de trabajar no están alineados, la rotación aumenta, lo que supone un riesgo directo para los equipos y el rendimiento.

LO + LEÍDO EN
vidaeconómica.com

+ [www.](http://www.vidaeconómica.com)

01 Málaga firma su mejor inicio de año exportador: 1.408 millones hasta...

02 DENZA muestra en Málaga sus nuevos coches de lujo eléctricos y...

03 BMS Racetech: Del garaje familiar a liderar BMW Motorsport...

04 Galería de fotos | Fundación Unicaja acoge la exposición...

ÍNDICES

123

2,114%

Es el índice Euribor del pasado mes de agosto de 2025.

2,7%

Es el IPC de agosto de 2025.

12,7%

Aumenta el precio de la vivienda libre en España en el 2º trimestre de 2025.

11 MILL.

de turistas internacionales recibió España en julio de 2025.

OJO AL DATO



25.500 MALAGUEÑOS

Han participado en programas de formación para el empleo en los últimos tres años



Según datos de la Junta de Andalucía, un total de 25.512 malagueños han podido participar en estos programas durante los últimos tres años. El 95% de ellos se encontraban en situación de desempleo y para ello se han ejecutado más de 92,2 millones de euros.

Se han utilizado itinerarios formativos adaptados a sus necesidades más urgentes y para ello los ayuntamientos con el apoyo de la Junta han sido parte fundamental proporcionando instalaciones y adaptándolas para poder implementar estos programas.

PROTAGONISTAS



PEDRO CANTALEJO

El investigador Pedro Cantalejo ha sido reconocido con motivo del 190º aniversario del primer Ayuntamiento de Rincón de la Victoria por su contribución científica al patrimonio de esta ciudad.



MARÍA BRAVO

Marbella ha reconocido a la malagueña María Bravo por su contribución solidaria ejemplar en el municipio. Para ello ha descubierto un monolito con su nombre en Avda. de Istán cerca de Casa Ángeles.



FRANCISCO SALADO

El pasado 15 de agosto durante la celebración de la 50 Noche del vino, en Cómpeta, el presidente de la Diputación de Málaga recibió el reconocimiento de Pisador de Honor de esta edición 2025.



JORGE MARTÍNEZ

El doctor en Economía y experto en descentralización, tributación y gestión fiscal de la UMA fue investido a finales de julio Doctor Honoris Causa. Se destacó su intensa y prolífica carrera profesional.



AARON GARCÍA

El joven piloto malagueño Aaron García se ha convertido con tan solo 17 años en el nuevo campeón de Europa Senior de Karting. García se ha convertido en una de las grandes promesas del automovilismo.

05 La malagueña mSurgery conecta hospitales con cirugía robótica...

06 Druso Maior celebra 35 años impulsando marcas desde Antequera...

07 ¿Y tú como te llamas? El curioso origen de las marcas...

08 Tecnología con segunda vida: así revoluciona Aliqindoi...

09 Montero Aramburu & Gómez-Villares Atencia se suma al Clúster...

VIDA ECONÓMICA EN DATOS

Un repaso mensual a los estudios, datos y referencias de nuestra economía.



NO CASH

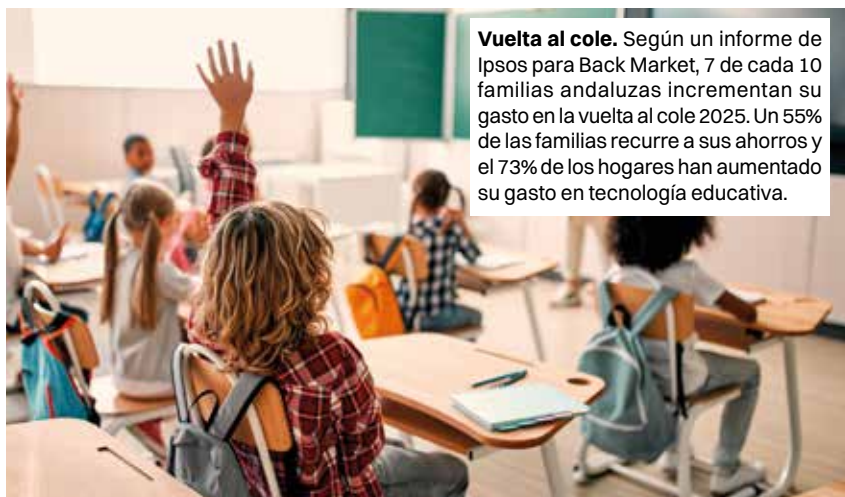
UN 83% DE LOS ESPAÑOLES UTILIZA LA TARJETA EN OPERACIONES ONLINE Y SE CONSOLIDA EL USO DE LOS DISPOSITIVOS INTELIGENTES.

Según un informe de Nuek, el 83% de los usuarios utiliza tarjetas de débito para pagos online, con un crecimiento notable del uso de dispositivos inteligentes. Concretamente, el 92% de la población bancarizada utiliza tarjetas de débito y el 75% de crédito. El 60% de la población bancarizada en Europa, muestra predisposición a utilizar una identidad digital única para pagar.



ADICCIÓN A INTERNET

Según Consumer, 1 de cada 5 adolescentes españoles muestra signos de adicción a Internet, el móvil y las redes sociales.



Vuelta al cole. Según un informe de Ipsos para Back Market, 7 de cada 10 familias andaluzas incrementan su gasto en la vuelta al cole 2025. Un 55% de las familias recurre a sus ahorros y el 73% de los hogares han aumentado su gasto en tecnología educativa.

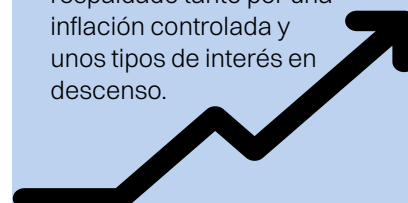
LO QUE SUBE

01 EMPRESAS DIGITALES

Según el barómetro TIC Monitor, elaborado por la Fundación VASS, el volumen de negocio de las empresas de servicios digitales registra su mejor dato en siete meses.

02 INVERSIÓN INMOBILIARIA

Según Inviertis, la inversión en real estate crecerá más de un 10% anual este ejercicio, un dato respaldado tanto por una inflación controlada y unos tipos de interés en descenso.



DE FUTURO

123

5,5 MILL.
VEHÍCULOS ELÉCTRICOS

El gobierno español tiene el objetivo de que para 2030 haya 5,5 millones de vehículos eléctricos en el país.

CIBERSEGURIDAD



Según el CIS, el 47% de los españoles ha sufrido un intento de ciberestafa en el último año. Los jóvenes de entre 25 y 34 años son el colectivo más afectado por volumen en internet.



LA COSTA DEL SOL REGISTRA UN 92% DE OCUPACIÓN HOTELERA EN AGOSTO



65% DE TURISMO INTERNACIONAL

La Costa del Sol alcanzó en el mes de agosto una ocupación hotelera del 92,15%, superando el 90,89% de 2024. Según la La Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), Fuengirola lideró con un 96,32%, seguida de Benalmádena (95,03%), Torremolinos (94,91%), Málaga capital (93,91%) y Mijas (93,57%). Para septiembre, la previsión es del 87,65% y en octubre del 74,13%, frente al 86,70% de 2024. La mayoría de los visitantes de agosto fueron internacionales, el 65%, y el restante nacionales.

MÁLAGA, EN EL TOP3 MUNDIAL PARA EJECUTIVOS NÓMADAS

La capital se confirma, por tercer año consecutivo, como la ciudad europea preferida por ejecutivos nómadas, según Savills. Alcanza un crecimiento del 12% en atracción de este perfil, manteniéndose en el top 3 mundial, solo superada por Dubái y Abu Dabi, y por delante de Miami, Lisboa y Barcelona.



12%

Con este crecimiento, reafirma su liderazgo europeo y mantiene su posición global frente a Dubái y Abu Dabi.

La Comic-Con Málaga espera 100.000 asistentes y un impacto de 30 millones

La Comic-Con Internacional aterrizará en Málaga del 25 al 28 de septiembre de 2025, convirtiéndose en la primera edición fuera de Estados Unidos en los 55 años de historia del evento. Fycma acogerá 80.000 metros cuadrados de espacios interiores y exteriores, con más de 300 horas de programación y la presencia de gigantes como Disney, Marvel, Lucasfilm, Funko o Nintendo. Arnold Schwarzenegger será el invitado de honor de esta cita que prevé reunir a 100.000 asistentes de 20 países. Junto a él participarán referentes del cómic como Jim Lee, Jeph Loeb y C.B. Cebulski. Disney presentará

en primicia Tron: Ares y Predator Badlands, y Lucasfilm la tercera temporada de Star Wars Visions. El impacto económico directo se estima

en 30 millones de euros, según la Junta de Andalucía. Las entradas se pusieron a la venta el 10 de septiembre por 50 euros.



LA VENDIMIA MALAGUEÑA CAE UN 30% EN 2025.

La vendimia 2025 en Málaga está marcada por el mildiu, con una previsión de 2 millones de kilos de uva, un 30 % menos que en 2024. Algunas zonas, como Manilva y la Axarquía occidental, sufren pérdidas de hasta el 80 %.

**TURISTAS****EE.UU., tercer mercado turístico para Málaga**

Málaga reforzó este pasado julio su conexión con Estados Unidos, tercer mercado internacional de la ciudad. Según datos del INE, 8.466 viajeros estadounidenses se alojaron en hoteles malagueños, generando 16.875 pernотaciones y una estancia media de casi 2 días. Este crecimiento se vincula a la conexión aérea directa con Nueva York, operada por United Airlines hasta septiembre.

**Las matriculaciones en Málaga crecen un 20% impulsadas por el vehículo eléctrico**

El mercado automovilístico en Málaga registró entre enero y agosto de 2025 un total de 20.462 turismos y 4x4 matriculados, un 20 % más que en 2024, según la Asociación Malagueña de Automoción (AMA-ASOMAUTO). En agosto se contabilizaron 1.764 unidades (+9,9 %). El protagonismo recayó en el vehículo eléctrico: 219 matriculaciones en agosto (+253 %), con 1.775 en el acumulado anual (+109 %). El canal particular creció casi un 13 % y los industriales casi un 9 %, mientras el rent-a-car cayó casi un 41 % en el último mes.

**Málaga alcanza récord exportador con 1.686 millones**

Málaga registró en el primer semestre de este año 2025 exportaciones por 1.686 millones de euros, un 2,3% más que en 2024, siendo el mejor dato histórico para la provincia, según la Junta de Andalucía. Los principales productos exportados fueron aceite de oliva (274 M€, +23 % en volumen), frutas (273 M€, +18,8 %) y carne (131 M€, +4,3%). También destacaron los crecimientos en aceites esenciales (80 M€, +27%), minerales (64 M€, +27,6%) y automoción (54 M€, +62%). Málaga exportó a 157 mercados, liderados por Francia, Italia y Portugal.

enbreve



ANDALUCÍA TRADE GLOBAL SE CELEBRA EN OCTUBRE

La gran cita anual del comercio exterior andaluz, se celebrará el 15 y 16 de octubre en Sevilla. El evento reunirá a empresas andaluzas con representantes de los 75 países de la Red Andalucía TRADE Internacional, generando reuniones B2B y nuevas oportunidades de negocio.



FIESTA DEL BOQUERÓN VICTORIANO

La Fiesta del Boquerón Victoriano se celebró en Rincón de la Victoria del 9 al 14 de septiembre con la participación de 63 restaurantes. El evento repartió gratuitamente más de 1.000 kilos de boquerones fritos y en vinagre, e incluyó showcookings con chefs nacionales e internacionales, actividades culturales, feria agroalimentaria y una recreación pesquera tradicional.

La mejor cosecha de mango en tres años, al menor precio

La Axarquía y la Costa Tropical viven en 2025 una campaña histórica de mango. Las previsiones apuntan a una producción cercana a las 35.000 toneladas, el triple que en 2024, gracias a las abundantes lluvias otoñales. La cooperativa veleña Trops, con más de 3.000 socios, estima aportar entre 15.000 y 17.000 toneladas, lo que representa aproximadamente la mitad de la producción nacional. La entidad destaca, además, la buena calidad organoléptica del fruto este año, con calibres mayoritariamente medianos y una coloración especialmente intensa.

El responsable comercial de Trops, Alejandro Clavero, subraya que el mango malagueño se consolida como producto de cercanía en

los mercados europeos: "Podemos llegar a cualquier punto de Europa en dos o tres días, ofreciendo una alternativa fiable al mango importado de ultramar".

Pese al volumen histórico, los agricultores malagueños y granadinos denuncian precios en origen en torno a 80 céntimos por kilo, muy por debajo de campañas anteriores (se pagó de media en origen 1,50 euros el kilo) y de los precios que paga el consumidor, que alcanzan entre cuatro y seis euros. La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos de Málaga (UPA Málaga) reclama a las administraciones que hagan cumplir la ley de la cadena alimentaria para evitar pérdidas que cifran en 12.600 euros por hectárea.



BRECHA DE PRECIOS ENTRE CAMPO Y LINEAL. Los productores cobran 0,80 €/kg de media; el consumidor paga entre 2 y 6 €/kg. UPA reclama hacer cumplir la ley de la cadena alimentaria para garantizar costes y proteger la producción nacional de esta fruta.

DESEMPLEO



Málaga reduce paro en agosto y sube en España

El paro bajó en Málaga en agosto con 136 desempleados menos (-0,12%), situando la cifra en 108.729, según datos del SEPE. En contraste, España sumó 21.905 parados hasta llegar a 2,42 millones. La afiliación cayó en 1.704 cotizantes en Málaga (-0,22%), un retroceso más moderado que la media nacional, donde se perdió un 0,91%.

FRUTAS Y HORTALIZAS LIDERAN LA ACTIVIDAD SEMESTRAL EN MERCAMÁLAGA. Mercamálaga registró 150.784 toneladas de mercancías en el primer semestre de 2025. Frutas y hortalizas sumaron 135.540 toneladas, mientras que pescados y mariscos alcanzaron 15.244. El 54 % de frutas y verduras y el 70 % del pescado procedían de Andalucía.



The
British
School
of Málaga

iSP International
Schools
Partnership



25 Celebrating
YEARS
of Learning

**Your International
School in Málaga.**

ASOCIACIONES

Málaga suma 695 nuevas asociaciones

Málaga ha inscrito 695 nuevas asociaciones en el último año y medio, alcanzando un total de 15.777 entidades registradas, lo que representa el 16,4 % de Andalucía. La mayoría pertenecen al ámbito cultural y científico (20 %), seguidas de las recreativas, medioambientales y vecinales. Solo en el primer semestre de 2025 se crearon en Andalucía 1.181 entidades y se disolvieron 77, según la Consejería de Justicia.



TURISMO

El Turismo interior en Andalucía crece un 5,6%

El interior de Andalucía recibió en 2024 un total de 6,8 millones de turistas, un 5,6 % más que en 2023, alcanzando niveles prepandemia, según el IECA. Este segmento supone el 20 % del turismo en toda la región. La estancia media fue de 4,4 días con un gasto diario de 81,86 €, un 29,5 % más que en 2019. El 46 % de los visitantes fueron andaluces, el 30 % del resto de España y el 24 % fueron visitantes extranjeros.



EMPLEO

El Sercla evita cinco huelgas en Málaga

El Sistema Extrajudicial de Resolución de Conflictos Laborales de Andalucía (Sercla) cerró el primer semestre de 2025 con 14 conflictos colectivos resueltos en Málaga, evitando cinco huelgas y recuperando 6.520 horas de trabajo. Esto habría afectado a 415 empleados de concesionarias en limpieza, residuos y servicios sociales. El Sercla recibió 84 expedientes colectivos de 233 empresas y 17.428 trabajadores.

**La pensión media de jubilación en Málaga alcanza 1.376 euros**

La pensión media de jubilación en Málaga alcanzó en agosto 1.376,28 euros mensuales, un incremento interanual del 4,5%, lo que supone 384 euros más que en 2018. La Seguridad Social abonó 295.001 pensiones en la provincia, con un desembolso de 352,6 millones de euros. El importe medio de todas las prestaciones se situó en 1.195,30 euros. El subdelegado del Gobierno, Javier Salas, destacó que las cifras confirman una "tendencia sostenida al alza" y consolidan la jubilación como la pensión más numerosa y de mayor cuantía.



CÁMARA MÁLAGA

LA CÁMARA, CON LAS EMPRESARIAS MALAGUEÑAS

El pasado 24 de julio tuvo lugar la entrega de los Premios Empresaria del Año de la Asociación Amupema. El evento contó con la asistencia de los miembros del Comité Ejecutivo de la Cámara de Comercio de Málaga Rosa María González y Juan José Vallejo y otros representantes institucionales.

**PARTICIPACIÓN EN LOS VI PREMIOS PROA**

La Cámara de Comercio de Málaga colaboró en la VI edición de los Premios Proa 2025, organizados por el Clúster Marítimo-Marino de Andalucía. Estos reconocieron en el Candado Beach las mejores iniciativas de economía azul sostenible en Andalucía e internacionalmente.

FACTURACIÓN ELECTRÓNICA EN ALHAURÍN DE LA TORRE

La Oficina Acelera Pyme para Kit Digital de la Cámara celebró una jornada sobre facturación electrónica en el Vivero Municipal de Empresas de Alhaurín de la Torre. Fue impartida por Anabel Martínez y contó con la asistencia de unos 40 emprendedores alojados en este vivero.



Actualidad

El segmento Costa del Sol se expande

Turismo Costa del Sol ha centrado sus acciones en Europa, Latinoamérica y Asia, combinando cultura, gastronomía, golf y el segmento de lujo.

Turismo Costa del Sol ha reforzado su presencia internacional en el primer semestre de 2025 con acciones estratégicas en Alemania, Latinoamérica y Asia, combinando cultura, gastronomía, golf y turismo de lujo. Turismo Costa del Sol ha desarrollado una agenda promocional diversificada para consolidar la provincia como destino turístico de referencia en Europa y mercados emergentes. El objetivo era atraer visitantes de alto poder adquisitivo. En Alemania, la entidad participó en la Museumsuferfest de Frankfurt, un evento con más de

un millón de visitantes, donde mostró la autenticidad malagueña a través de talleres de cajón flamenco y degustaciones de jamón y vino. En Latinoamérica, protagonizó encuentros como inVOYAGE en Brasil y Spain is Excellence en México, estrechando lazos con operadores turísticos de lujo y reforzando su posicionamiento en el segmento MICE. En Asia, la provincia participó en la Asian Golf Tourism Convention en Vietnam y en reuniones con agencias del Golfo Pérsico, destacando su liderazgo en golf y turismo premium.

MERCADO ALEMÁN

Este mercado sigue siendo uno de los más representativos en la provincia.



CRECIMIENTO

01 INTERNACIONAL

La Costa del Sol participó en ferias internacionales de referencia en Alemania, Latinoamérica y Asia, proyectando su imagen turística en mercados estratégicos clave y centrando su objetivo en atraer un segmento de turismo premium con visitantes de alto poder adquisitivo.

02 PRINCIPAL

La cultura, la gastronomía, el golf y el turismo de lujo fueron los ejes principales de la agenda de Turismo Costa del Sol durante el primer semestre de este año 2025. El segmento MICE fue uno de los que más reforzó su posicionamiento a nivel internacional.

03 ESTRATEGIA

La estrategia de Turismo Costa del Sol se centró en reforzar la diversificación de mercados, afianzar alianzas internacionales tanto en Europa como en Latinoamérica y Asia, y consolidar la marca Turismo Costa del Sol a nivel global.

Antonio Jesús Rodríguez Morones,
Socio de IUS LABORAL



El futuro no trabajará 40 horas

Septiembre trae resaca, sabor a rutinas y una mustia sensación de que las siestas de verano han durado menos que un consejo de ministros. En derecho laboral ocurre igual: cuando esto se publique, la vieja reforma para la reducción de la jornada laboral a 37,5 horas semanales ya habrá sido votada con más ruido que nueces.

La medida ha monopolizado titulares y tertulias. Si sale adelante el acuerdo parlamentario, el golpe de la letra pequeña hará el trabajo sucio de rebajar las expectativas. Si la reforma fracasa, el problema se aplazará, se ignorará un tiempo y, como todo aquello que se obvia, preparará su venganza.

La medida acarrea evidentes incomodidades en el corto plazo —reorganizar turnos, ajustar costes, revisar procesos— y despierta legítimas dudas sobre su verdadero alcance y la forma de aplicarla. No faltan quienes advierten que buena parte del tejido empresarial carece de músculo para absorber el cambio y se preguntan cómo puede sostenerse pagar lo mismo y trabajar menos. En paralelo, no conviene olvidar que una jornada inferior a las consabidas 40 horas ya es una realidad en numerosos sectores, que contemplan este debate con distancia e indiferencia.

Llegados a este punto, conviene mirar el panorama sin dramas y asumir que el cambio llegará: quizá no hoy, tal vez tampoco mañana, pero será inevitable. La historia del derecho del trabajo no es otra cosa que la conquista, lenta pero constante, de tiempo libre. Lo que hoy vemos como natural —descanso semanal, vacaciones, jornadas de ocho horas, paternidad—, siempre vino precedido de una batalla de intereses contrapuestos. El tiempo también es un derecho y, gestionado con inteligencia, un negocio. Ojalá esta reforma nos descubra que trabajar menos horas, en ocasiones, es una inversión rentable.

MÁLAGA ACOGERÁ UN HACKATHON GLOBAL DE LA NASA

Málaga será sede del NASA International SpaceApps Challenge, considerado el hackathon STEAM más grande del mundo. Este evento se celebrará del 3 al 5 de octubre en el Campus 42 Málaga Fundación Telefónica.

La cita reunirá a equipos que deberán elegir entre 19 desafíos oficiales, desde identificar tiburones mediante datos satelitales hasta diseñar sistemas de reciclaje en Marte. También habrá retos de predicción meteorológica, detección de exoplanetas con Inteligencia Artificial y simulación de impactos de asteroides.



España participó en la última edición con más de 450 inscritos en siete ciudades, aportando proyectos como Landsat Connect, reconocido entre los mejores de los 9.900 prototipos presentados en todo el mundo. El evento tiene como objetivo visibilizar el talento digital español. Las inscripciones ya están abiertas en la web oficial de NASA Space Apps Spain.

Málaga lidera crecimiento anual de autónomos



El Régimen Especial de Trabajadores Autónomos (RETA) alcanzó en Andalucía su mejor dato histórico en un mes de agosto con 588.290 afiliados, pese a la pérdida mensual de 1.346 cotizantes. Málaga encabezó el

crecimiento interanual con 4.724 nuevos autónomos, más de la mitad del incremento regional de 8.013. Sevilla sumó 1.820 y Granada 635, mientras que Jaén, Cádiz y Córdoba apenas superaron el centenar. A nivel nacional, los autónomos ascienden a 3.405.705 (+35.693 en un año).

Hostelería (+181), agricultura (+142) y actividades profesionales (+109) concentraron los mayores avances sectoriales en el sector de los autónomos en Andalucía.

AEHCOS, LA MAYOR ORGANIZACIÓN HOTELERA

La Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos) se convierte en 2025 en la mayor organización hotelera de España. Esta entidad reúne 354 establecimientos que suman 98.382 plazas turísticas, más del 50 % de las camas asociadas en Andalucía, y generan más de 25.000 empleos directos. Aehcos agrupa a 232 hoteles, desde 1 estrella hasta 5 estrellas Gran Lujo, con predominio de los 4 estrellas que son 110 establecimientos.



Su red también incluye 76 apartamentos turísticos, 14 apartahoteles y 32 hostales y pensiones, repartidos en 30 municipios, destacando Málaga capital y Torremolinos. Además, cuenta con 124 empresas colaboradoras de 18 sectores diferentes

y clústeres especializados en subvenciones y eficiencia energética. Especial mención tienen los acuerdos con CEHAT, CEM y la Cámara de Comercio, que refuerzan su papel como motor turístico y económico de la provincia.

enbreve



FUENGIROLA IMPULSA EL EMPRENDIMIENTO

A principios de septiembre se inauguró el centro empresarial "Fuengirola Emprende", con 200 m² de oficinas para proyectos de autoempleo y emprendimiento juvenil. Los usuarios dispondrán de hasta tres años para desarrollar su negocio.



Bocata Fest unió gastronomía y música en Marenostum Fuengirola

Marenostum Fuengirola acogió el 29 y 30 de agosto el Bocata Fest, un evento que fusiona gastronomía y música en el Castillo Sohail. El festival contó con chefs como Diego Gallegos, con estrella Michelin, y Diego René, que presentaron bocatas gourmet de autor. Además, se ofreció un mercado

de moda y artesanía y conciertos de Adriana Rogan, Free Soul Band, Funkorama y Plata y Espada. Según la organización, Marenostum Fuengirola genera cada año un impacto económico significativo en la hostelería y el comercio local del municipio, especialmente durante la temporada alta.

HM Hospitales,
una gran Red Asistencial
para tu Salud en la
provincia de Málaga

Más información



Pide tu cita

952 14 11 33



hm hospitales
Somos tu Salud

ESPAÑA SE CLASIFICA PARA LA FINAL DE LA DAVIS EN MARBELLA

Marbella vibró el 14 de septiembre con la histórica clasificación de España para la final de la Copa Davis tras la gesta del equipo capitaneado por David Ferrer. El equipo logró remontar el 0-2 adverso de la primera jornada de la eliminatoria frente a Dinamarca. Miles de aficionados al tenis abarrotaron las gradas del Club de Tenis Puente Romano para disfrutar de este torneo. Esta eliminatoria ha posicionado a Marbella como epicentro de encuentros deportivos.

PROPONEN MEJORAS INMEDIATAS EN LA A-7

Un informe de la Fundación Madeca propone actuar en siete enlaces de la A-7 entre Málaga Este y Vélez-Málaga con inversiones por 14 millones de euros. El plan incluye rediseños de ramales, duplicación de carriles y nuevas glorietas para descongestionar el tráfico creciente. La consultora AMEI realizó el estudio, y fue presentado por el presidente de la Diputación y el alcalde de Málaga quienes destacaron que las medidas aliviarían los atascos hasta ejecutar proyectos estructurales como la segunda ronda oriental.

El Círculo Empresarial de Málaga celebra este mes su V Gala Benéfica



El Círculo Empresarial de Málaga celebrará el 26 de septiembre su V Gran Gala Benéfica en el Castillo de Gibralfaro, con más de 250 invitados y patrocinadores de primer nivel. El evento reconocerá a líderes empresariales de la provincia con cinco galardones: a la trayectoria empresarial (Antonio Luque, DCOOP), al crecimiento (Gonzalo Armenteros, Soho Boutique

Hotels), a la vanguardia inmobiliaria (Pedro y Carlos Rodríguez, Sierra Blanca Estates), a la innovación (Virginia Calvo y José Ramón Díaz, Giantx) y un premio honorífico al socio más comprometido. Además, parte de la recaudación se destinará a la asociación Autismo Málaga, reforzando el compromiso social de esta cita empresarial de carácter anual.

Apunte económico

AGOSTO HISTÓRICO DE PASAJEROS EN EL AEROPUERTO

El Aeropuerto de Málaga-Costa del Sol cerró agosto con 2.862.372 pasajeros, un 7,9% más que en 2024, registrando el mejor dato de su historia para este mes. La media diaria alcanzó los 92.334 usuarios. De ese total, 2.860.111 viajaron en vuelos comerciales: 482.355 en conexiones nacionales (+13,7%) y 2.377.756 en internacionales (+7%).

El Reino Unido lideró el tráfico con 698.456 viajeros, seguido de Alemania (213.215), Francia

(168.392), Holanda (159.961) e Italia (140.884). Los mayores crecimientos porcentuales se dieron en Emiratos Árabes (+81,4%), Hungría (+34,2%), Polonia (+30,5%), Canadá (+20,3%) y Marruecos (+20,5%). En operaciones, Málaga gestionó 19.286 vuelos, de los cuales 19.036 fueron comerciales (+7,1%). Entre enero y agosto, el aeropuerto sumó 18,1 millones de pasajeros. De ellos, 15 millones correspondieron a tráfico internacional (+8,4%) y 3 millones a nacional (+5,5%).





COMPRAR VIVIENDA PENALIZA FISCALMENTE

Un análisis de la Cátedra Real Estate de San Telmo Business School respaldada por Grupo Alfil revela que en Andalucía adquirir la primera vivienda implica pagar entre 20.000 y 35.000 euros en impuestos, más de un año de salario neto regional (23.000 €). En Málaga, donde el precio medio alcanza 3.775 €/m², la carga fiscal agrava el acceso a la vivienda que ya hay debido a la alta demanda existente.



Comienza el curso escolar en Málaga. El curso 2025/2026 comenzó el 10 de septiembre en Málaga con 140.527 alumnos en Infantil, Primaria y Educación Especial y 19.334 docentes en 466 centros.

Andalucía cuenta con 325.000 empleados en el sector sanitario



Andalucía es la segunda comunidad con más ocupados en el sector salud, con 325.000 trabajadores, lo que representa el 15,7% del total nacional, según el informe

de Randstad Research.

El análisis detalla que 205.000 empleados pertenecen a actividades sanitarias, 45.000 a asistencia en residencias y 74.400 a servicios sociales sin

alojamiento. Cataluña encabeza la lista con 357.000 ocupados, seguida de Andalucía, Madrid y Comunidad Valenciana. De esos 325.000 empleados andaluces, el 77,7% son mujeres, destacando en actividades sociales y residenciales, donde superan el 86%. Más de la mitad de los trabajadores tiene 45 años o más, lo que refleja el desafío de atraer talento joven para garantizar el relevo generacional.

MÁLAGA, SEDE DE CIBEREMPENDIMIENTO

Málaga se convierte en sede de Startup Inspire, programa de incubación organizado por INCIBE Emprende y Sherpa Tribe junto al Polo Nacional de Contenidos Digitales. La iniciativa arranca el 23 de septiembre y concluirá el 16 de diciembre con un Demo Day. El programa gratuito ofrece 45 horas de formación, 30 de mentorías y asesoramiento especializado. La ciberseguridad será eje central, en un sector que superó los 2.270 millones en España en el año pasado.



**LAS COMPRAVENTAS EN
ANDALUCÍA CRECIERON UN
7,3%**

ANDALUCÍA LIDERA EN COMPRAVENTAS Y PRÉSTAMOS HIPOTECARIOS



Andalucía lideró en el último año el crecimiento del mercado inmobiliario en España, según el Centro de Información Estadística del Notariado. La comunidad registró un aumento del 7,3% en compraventas de vivienda, frente al 5,9% nacional. En préstamos hipotecarios, el alza fue del 18%, superando el 16,6% de la media española. Sin embargo, el precio del metro cuadrado subió solo un 3,1%, frente al 8% nacional. Se estima que en 2025 el precio medio de la vivienda en España, supere los 1.900 €/m², y más de 3.900 €/m² en grandes capitales, según datos de DonPiso. El número de operaciones podría alcanzar las 800.000, un 25% más que en 2024. La demanda impulsará el crecimiento, especialmente en capitales medias y áreas metropolitanas donde se espera alcanzar cifras históricas de operaciones y reforzar su atractivo inversor.

**LOS PRÉSTAMOS
HIPOTECARIOS SUBIERON
HASTA UN 18%**

Más de 965.000 asistentes disfrutaron de espectáculos y conciertos gratuitos.

La Feria de Málaga 2025 supera las expectativas con récord de participación

La Feria de Málaga refuerza su impacto turístico, cultural y económico con cifras que consolidan su proyección

La Feria de Málaga 2025 cerró su balance con cifras que la confirman como uno de los grandes eventos festivos y turísticos de España. Entre los datos que lo corroboran se encuentran los de la Empresa Malagueña de Transportes (EMT) que registró 1.574.424 desplazamientos durante los días de feria, un 2,6 % más respecto a 2024. Y los datos del metro, que transportó a 360.000 viajeros. El sector hotelero también arrojó datos positivos.

Según Aehcos, la ocupación media alcanzó el 93,12%, con picos del 96,70% en el primer fin de semana, situando a Málaga entre los destinos más demandados en agosto. La programación cultural reunió a casi 70.000 personas más que el año anterior. Además, el perfil internacional de la feria volvió a destacar: un 60 % de los visitantes fueron extranjeros, con Francia, Reino Unido e Italia como principales mercados emisores.



OCUPACIÓN HOTELERA

Llegó a alcanzar un registro hotelero superior al 93%, con picos del 96,70%.



TRANSPORTE

La EMT transportó 1,57 millones de viajeros, un 2,6% más. Y el metro, 360.000 viajeros



20 NUEVAS TITULACIONES DE EMPRESA EN ANDALUCÍA

La Junta ha aprobado una programación académica 2025-2028 con 20 nuevas titulaciones en el ámbito empresarial: 2 grados, 17 másteres y 1 doctorado. Diez arrancarán en 2025/2026, ocho tendrán carácter internacional y cuatro serán duales con prácticas empresariales.

La UMA presenta el nuevo edificio de la facultad de turismo

La nueva Facultad de Turismo, con 21.000 m² de superficie, ha contado con una inversión de 34 millones y capacidad para impulsar titulaciones clave en el sector turístico

La Universidad de Málaga ha presentado el nuevo edificio de la Facultad de Turismo, situado en el campus de Teatinos. Esta obra, diseñada, con criterios de sostenibilidad, por Vaíllo Irigaray Architects, prevé su apertura para el curso 2026-27. El inmueble cuenta con 21.000 m² y su construcción comenzó en 2019 con un presupuesto inicial de 24 millones, que ascendió a 34 millones por sobrecostes de la pandemia. El centro dispondrá de aulas, biblioteca, salones, despachos, patios y

modernos laboratorios de cocina para los grados en Turismo, Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera, además de dobles grados y posgrados especializados.



**DESPRE
OCUPA
TE** HAZTE
CLIENTE
De Caja Rural del Sur



¡Escanéame!



www.cajaruraldelsur.es



Buenos datos para Fycma en el primer semestre de 2025



El Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) acogió entre enero y julio de 2025 un total de 98 eventos con más de 134.000 asistentes, un 10 % más que en 2024. El 20 % de las citas fueron internacionales, con un crecimiento superior al 50 %. La actividad generó un impacto económico estimado de 140 millones de euros en Málaga, según AFE.



Imagen de Transfiere, evento organizado por Fycma cada mes de febrero

SUBASTA RÉCORD DEL TOMATE HUEVO TORO EN MÁLAGA



El Concurso Cata Subasta del Tomate Huevo Toro celebrado en agosto en Coin alcanzó en 2025 una cifra histórica: 18.000 euros por la caja presentada por Daniel García Plaza, de Alhaurín el Grande. El lote fue adquirido por Francisco José Jiménez, y la recaudación se destinó íntegramente a fines benéficos.



ESTA VARIEDAD SE CULTIVA EN EL VALLE DEL GUADALHORCE



SIMED 2025

EPICENTRO DE LA INVERSIÓN Y EL DEBATE INMOBILIARIO NACIONAL, DEL 13 AL 15 DE NOVIEMBRE EN MÁLAGA

Plataforma de referencia para acceder a proyectos, activos y partners clave en el mercado residencial español, Simed, Salón Inmobiliario del Mediterráneo, pondrá el foco en inversión, colaboración público-privada y las tendencias en living del **13 al 15 de noviembre en FYCMA** (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). La agenda de esta edición destaca por convocatorias como Prime Homes Summit, que conectará promotoras y comercializadoras con operadores internacionales especializados en segunda residencia, con gran interés en la costa mediterránea. Desde VPO y

viviendas de segunda mano hasta productos de lujo, fórmulas multi-family o build to rent, Simed atrae a una amplia variedad de inversores.

Como novedad, se celebra el foro Living en Evolución para analizar drivers de cambio, nuevos marcos de decisión, el modelo flex living y el mapa de stakeholders del mercado premium. Otros ejes clave serán la colaboración público-privada, la vivienda social y asequible, y la innovación, con encuentros profesionales que impulsarán el debate en torno a temáticas como la gestión de suelo, soluciones habitacionales, el modelo estatal de vivienda y suelo, o la industrialización de la vivienda.

Hoy, somos más
que expertos.

**Somos
Windup.**



Tu partner en
soluciones digitales

windup.es



Antonio, en la fachada del local de Echevarría de El Palo.

La historia de Antonio Arrebola está marcada por el olor a aceite y masa recién hecha. Su madre y su abuela fueron las primeras maestras en el arte del tejeringo, un churro artesanal que se distingue por su corta vida útil (pocos saben que su masa tiene 15 minutos de vida) y su textura crujiente por fuera y “alveolada” por dentro. “Mi madre sigue haciéndolos a mano con más de 70 años. Ella me enseñó a saber cuándo el agua estaba lista solo con mirarla”, recuerda Arrebola.

Cuando tenía quince años cambió los libros por las bandejas: estudiar nunca fue lo suyo, pero el mundo de la hostelería le reservó una mesa. Entre comanda y comanda soñaba despierto con tener algún día su

propio local, inspirado en Starbucks o Dunkin Donuts, sus grandes referentes. Tras un fallido primer intento, en 1999 abrió “El Artesano” en Churriana. Empezó con cuatro mesas y una barra, trabajando solo y apostando por un producto, el tejeringo, que muchos daban por desaparecido. Poco a poco, el local creció hasta alcanzar 180 metros cuadrados y una facturación sólida.

En 2011, Arrebola decidió que no bastaba con vender churros: había que crear una experiencia. En contra de las voces más cercanas invirtió 100.000 euros (mucho más de lo que tenía pensado) en una profunda reforma de “El Artesano” con un diseño moderno, show cooking y grandes cristalerías. La jugada, arriesgada, se tradujo en un incremento del 35% en las ventas.



ANTONIO ARREBOLA

EL TEJERINGO CONVERTIDO EN MARCA

 DAVID DELGADO

De un pequeño local en Churriana a una marca con más de 200 empleados y una facturación de 18 millones de euros.

Tejeringos Coffee es hoy un referente en Málaga gracias a la visión de su fundador, **Antonio Arrebola**, que ha sabido transformar un producto tradicional en un concepto moderno de cafetería.



PLANTILLA

+200
EMPLEADOS

FACTURACIÓN

18
MILLONES DE EUROS

PRODUCCIÓN

≈ 1.000
CHURROS DIARIOS POR LOCAL

LOCALES

18
CAFETERÍAS
(PROPIAS Y FRANQUICIADAS)



“Hasta entonces todas las churrerías eran sitios grasientos. Nosotros rompimos esa imagen y creamos un concepto nuevo”, explica.

Ese fue el germen de Tejeringos Coffee, que nació oficialmente en 2013 con la apertura de un local en Méndez Núñez, en pleno centro de Málaga. Al principio los números no salían. Y lejos de quedarse en la oficina, se remangó y se puso al frente de la freidora. “Tuve que volver a hacer churros como al principio. Solo así logramos remontar y ver colas en la calle”, recuerda.

DE NEGOCIO A MARCA

El salto de negocio familiar a marca fue un aprendizaje duro. “No es lo mismo tener un local que tener una marca. Al principio pensé que bastaba con replicar lo que funcionaba, y me equivoqué”, reconoce.

«Hasta entonces todas las churrerías eran sitios grasientos. Nosotros rompimos esa imagen y creamos un concepto nuevo»

La alianza con la consultora Geomedia fue un punto de inflexión. Juntos crearon una central de compras que permitió optimizar procesos, controlar la calidad del producto y ofrecer mejores precios a los franquiciados. Con esa base, Tejeringos Coffee comenzó a expandirse a través de cafeterías propias y franquicias.

Cada local está diseñado con conciencia: una bancada cómoda para conversar, una zona central dinámica para sentar a cuatro, seis o doce; y una cristalera con vistas a la calle. “Queremos que cada cliente

«¿Te “jeringo”?»

El tejeringo es el churro más tradicional de Málaga y uno de los más antiguos de Andalucía. Su nombre proviene del utensilio con el que se elaboraba: una jeringa metálica que se apoya en la axila y con la que se “jeringa” la masa directamente en el aceite, formando espirales o lazos.



«¿Te “jeringo” un churro?», ofrecían los artesanos de la época a los clientes. A diferencia de otros churros, su masa tiene apenas 15 minutos de vida, lo que le da una textura única: crujiente por fuera y esponjosa por dentro.





Una vida familiar detrás del mostrador

Antonio Arrebola (1977) aprendió el oficio en casa: su madre sigue friendo tejerinos a mano con más de 70 años y su padre, fontanero de profesión, acabó trabajando a su lado tras un accidente laboral. Su figura es hoy el logotipo de Tejerinos Coffee, un homenaje directo a sus raíces familiares. En 2013, mientras inauguraba el local de Méndez Núñez, sufrió una miocarditis que le obligó a parar temporalmente. Aquel episodio reforzó su determinación y consolidó su visión empresarial. Hoy, con más de 200 empleados y una facturación de 18 millones de euros, Antonio Arrebola atribuye a su mujer, Tamara Serralvo, un papel decisivo en la profesionalización y estética del negocio.

encuentre su sitio ideal. No somos solo un lugar para comprar churros, somos un espacio para compartir", resume Arrebola.

Hoy, Tejerinos Coffee, con 18 cafeterías en toda la provincia, apuesta por el I+D con un objetivo claro: crecer fuera de Málaga sin perder la esencia artesanal que lo define. La prioridad está en "reforzar la estandarización de procesos y la innovación en el obrador para garantizar la misma calidad en cada local", apunta Antonio. Una vez consolidada esa base, la marca abrirá el abanico a nuevas ciudades, apostando por un modelo de cafetería moderna, con fuerte arraigo en la tradición.

En paralelo, la marca busca reforzar su oferta del mediodía con productos más contundentes y saludables -ensaladas, tostas, bocadillos- siempre sin perder su identidad de cafetería.

LOS RETOS: CUANDO LA MASA NO SUBE

No todas las tandas salieron como esperaba. El mayor tropezón llegó con la apertura en Sevilla. Apenas un mes después, la

«Estamos invirtiendo en mecanizar para que el producto sea siempre igual y el aprendizaje para los empleados sea más fácil. Solo así podremos expandirnos sin perder calidad»

pandemia apagó el fuego y el negocio se quedó a medio hacer. "Fue un error costoso, aunque un gran aprendizaje", admite. Tampoco el delivery fue una solución: "El tejerino no aguanta el transporte, pierde calidad. Preferimos que el cliente venga al local".

Y aunque muchos errores se quemaron en la sartén, los considera parte de la receta. "Si hubiera podido darme un consejo hace 25 en realidad no cambiaría nada: todos los errores me han llevado a estar donde estoy", concluye.



EL FUTURO AEROPUERTO SE PONE EN MARCHA

✎ DAVID DELGADO

Málaga 3.0: la ampliación que transformará su aeropuerto en un nodo global

El Aeropuerto de Málaga-Costa del Sol se prepara para la mayor remodelación desde la inauguración de la T3 en 2010. **Con 1.500 millones de euros** de inversión y un horizonte de ocho años, Aena proyecta duplicar su superficie, alcanzar los 36 millones de pasajeros y consolidar Málaga como un gran nodo internacional.



El año pasado, cada tres minutos despegó o aterrizó un avión en el aeropuerto de Málaga. En lo que va de año, ese intervalo se ha reducido aún más. Y se pretende seguir en esa línea.

El anuncio de la ampliación del Aeropuerto de Málaga-Costa del Sol, hecho oficial en julio de 2025, marca un auténtico punto de inflexión en el plan de vuelo de las instalaciones. No se trata de un simple ajuste operativo, sino de la mayor inversión aeroportuaria en Andalucía en lo que va de siglo: 1.500 millones de euros. Una cifra que no solo impresiona por su volumen, sino también por la

ambición de lo que pretende lograr.

“Estamos ante un reto apasionante. No es una ampliación cosmética, sino una reconfiguración de la infraestructura que permitirá a Málaga competir con los grandes nodos internacionales”, resume Pedro Bendala, director del aeropuerto.

La hoja de ruta se desplegará a lo largo de dos ciclos regulatorios, el DORA III y el DORA IV, comprendidos entre 2027 y 2036. Durante este tiempo se irán alternando proyectos, licitaciones y fases constructivas que se ejecutarán sin interrumpir el tráfico aéreo, un desafío de coordinación digno de cualquier torre de control.

¿CUÁNTO AUMENTA? PORCENTAJES DE AMPLIACIÓN DEL PROYECTO:



de 80.000 m²
→ 140.000 m²
(+75%)



ÁREA DE
CONTROL DE
SEGURIDAD

+112%



CONTROL DE
PASAPORTES
(SALIDAS)

+515%



ZONA DE
EMBARQUE
SCHENGEN

+381%



SUPERFICIE
COMERCIAL

+41%



SALAS VIP

+43%

EL CALENDARIO DE VUELO

El plan se articula en dos fases. Durante el DORA III, entre 2027 y 2031, se acometerán las obras iniciales: el nuevo dique no Schengen y la ampliación de los filtros y pasaportes. En el DORA IV, de 2032 a 2036, llegará la gran transformación: la demolición de los antiguos muelles y la expansión hacia el sur.

El calendario está marcado con precisión. En 2025 se licitará la asistencia técnica. En 2026 se adjudicarán los proyectos. En 2028 arrancarán las obras y en 2036 se dará por concluida la ampliación. Un plan de vuelo de largo recorrido, que requerirá disciplina y coordinación milimétrica.

En el sector, la noticia ha caído como una confirmación de lo que ya se intuía: Málaga quiere ser mucho más que un aeropuerto de vacaciones: una ventanilla al mundo, una pieza clave de la movilidad global.

LOS TRES EJES DE LA AMPLIACIÓN

El proyecto se sustenta sobre tres pilares estratégicos definidos por Aena. El primero es la **capacidad**: el aeropuerto debe ser capaz de absorber el crecimiento natural del turismo en la Costa del Sol y la demanda internacional, pasando de los 30 millones de pasajeros de capacidad actual a más de 36 millones anuales, con margen para seguir ganando altitud en las próximas décadas.

El segundo es la **sostenibilidad**. El plan contempla una reducción

notable de la huella de carbono, además de un uso mucho más eficiente de los recursos energéticos e hídricos. Se trata de una estrategia alineada con los compromisos medioambientales europeos y con la creciente sensibilidad de los viajeros hacia infraestructuras verdes y responsables. En otras palabras, una manera de garantizar que el aeropuerto pueda seguir volando alto sin dejar demasiada estela de emisiones tras sí.

El tercer pilar es la **accesibilidad**. Málaga aspira a convertirse en un referente mundial en este terreno, garantizando recorridos inclusivos, intuitivos y cómodos para todos los viajeros, sin importar su edad, condición física o capacidad sensorial. La experiencia de pasar por la terminal deberá ser tan fluida como un embarque sin turbulencias.

De terminal turística a hub internacional. La ampliación del aeropuerto refuerza la marca Costa del Sol y abre la puerta a inversiones, turismo de negocios y conectividad con América y Asia



QUÉ CAMBIARÁ EN LA TERMINAL

El diseño funcional aprobado por Aena en junio de 2025 recoge con detalle quirúrgico cada una de las intervenciones. La terminal será el epicentro de la transformación: pasará de los 80.000 metros cuadrados actuales a 140.000, con un incremento neto de 60.000 metros. Este salto permitirá ampliar zonas clave como los filtros de seguridad, que más que duplicarán su tamaño, pasando de poco más de 3.000 a 6.400 metros cuadrados. También crecerá el área de control de pasaportes, que multiplicará por cinco su superficie, de 650 a 4.000 metros, como si el aeropuerto añadiera nuevas puertas de embarque a su pasaporte global.

Las áreas de espera y embarque también vivirán una expansión notable. Las zonas Schengen aumentarán en un 126%, mientras que las dedicadas a vuelos no Schengen o de uso flexible crecerán un 381%. La oferta comercial crecerá en consonancia, con más tiendas, restauración y servicios, al incrementarse en más de 7.000 metros cuadrados. Las salas VIP se ampliarán con casi 2.000 metros cuadrados adicionales, y hasta los aseos se redimensionarán, garantizando que los viajeros encuentren siempre comodidad antes de su despegue.



EXPERIENCIA. El plan de Aena transformará la experiencia del viajero: facturación y embarque automatizados, espacios más amplios, accesibilidad universal y un aeropuerto diseñado para ser tan humano como tecnológico.

COMPAÑÍAS Y DESTINOS

Compañías aéreas:



52



Destinos: 156



Ciudades: 138



Países: 38

MERCADOS PRINCIPALES

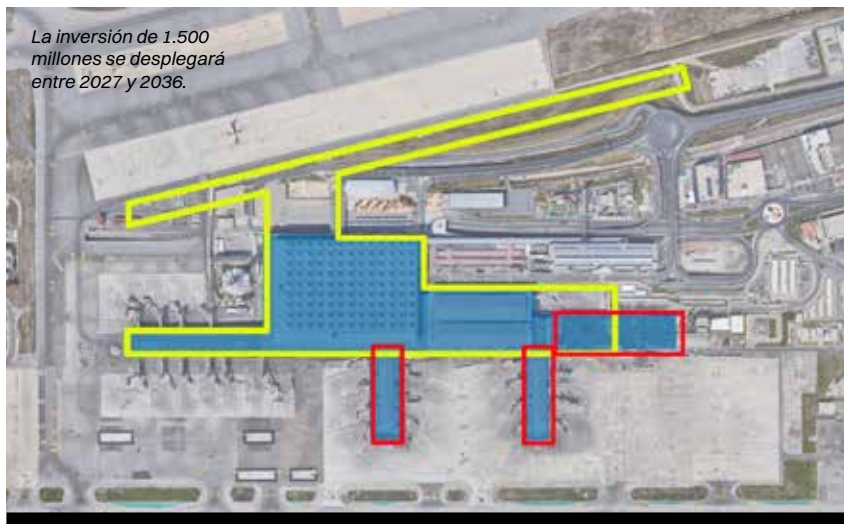
Europa: 210 rutas
Nacional: 31 rutas

OTROS MERCADOS CONSOLIDADOS

África: 11 rutas
Oriente Medio: 5 rutas
Norteamérica: 2 rutas



La inversión de 1.500 millones se desplegará entre 2027 y 2036.



 Superficie de la nueva terminal.

 Espacios a demoler: Terminal 1 y diques B y C.

 Superficie de la actual terminal.

El campo de vuelo, auténtico corazón operativo, también será objeto de reforma. Se añadirán 24 nuevas posiciones de contacto para vuelos no Schengen y se ampliarán las destinadas a tráfico europeo. Además, la doble rodadura entre pistas permitirá mejorar el tránsito de aeronaves y reducir los tiempos de rodaje, un movimiento estratégico para descongestionar el tráfico en hora punta.

Los accesos terrestres serán igualmente renovados. Aparcamientos de larga estancia, rent-a-car, abonados y exprés se reordenarán por completo, se abrirán nuevos viales internos y se construirá una conexión elevada hacia la

MA-23. El gran cambio vendrá con el desarrollo del Acceso Norte desde la A-7, que permitirá descongestionar la entrada sur, como si se tratase de habilitar una nueva pista de aterrizaje para el flujo de vehículos.

MUCHO MÁS QUE LADRILLOS: UN AEROPUERTO 3.0

El proyecto no es solo hormigón y acero. Aena habla de un aeropuerto digital y humano. Digital, porque la experiencia del pasajero será cien por cien automatizada: facturación, embarque, control de pasaportes. Humano, porque se ha diseñado con luz natural, climatización bioclimática y recorridos accesibles que busquen algo más que mover viajeros: quieren hacerlos sentir bien.

“Queremos que los pasajeros se encuentren realmente a gusto en el aeropuerto, no solo que lo usen como un mero espacio de tránsito”, insiste Bendala. Una declaración que encaja con la tendencia global: el aeropuerto como experiencia, no solo como infraestructura.

EL IMPACTO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

El aeropuerto es, sin duda, la gran puerta de entrada de la Costa del Sol y la pista de aterrizaje de un turismo que representa más del 13% del PIB andaluz. En 2024, las instalaciones

¿Posibles turbulencias?

Como en cualquier travesía aérea, el proyecto no está exento de turbulencias. Ejecutar obras de tal magnitud en un aeropuerto operativo exigirá una logística impecable. Las tramitaciones ambientales pueden retrasar plazos, y el contexto internacional, con un turismo expuesto a crisis sanitarias, conflictos o cambios en

la economía global, añade incertidumbre. Aun así, la dirección del aeropuerto confía en que el proyecto aterrizará en buen puerto. Málaga cuenta con una posición privilegiada, un mercado turístico consolidado y un relato de ciudad innovadora que la convierten en destino natural de estas inversiones.



Aena transformará el aeropuerto: automatización total, más espacio, accesibilidad universal y experiencia tecnológica pero humana.

gestionaron 24,9 millones de pasajeros, con un crecimiento interanual del 11,5%. Solo en agosto de 2025 rozó los tres millones de viajeros, con 689 vuelos en un solo día.

Con la ampliación, los meses de temporada alta podrían alcanzar los seis millones de pasajeros, lo que situaría a Málaga entre los hubs de mayor tráfico del sur de Europa.



AMPLIACIÓN. Con 24,9 millones de pasajeros en 2024 y picos de 689 vuelos diarios, Málaga se prepara para ampliar su aeropuerto a 140.000 m² y alcanzar los 36 millones de usuarios.

El impacto va más allá del turismo: hablamos de más inversión internacional, de un refuerzo para la marca Costa del Sol y de un impulso para el creciente turismo de negocios.

EL GRAN SALTO: LA CONECTIVIDAD INTERCONTINENTAL

Si algo diferencia a un gran hub de un aeropuerto regional es el largo radio. Y Málaga quiere despegar en ese frente. Hoy ya cuenta con vuelos directos a Nueva York gracias a United Airlines, pero en el horizonte se vislumbran conexiones a Miami, Boston o Chicago.

En Oriente Medio, Qatar Airways ha convertido Málaga en destino permanente todo el año, mientras Turkish, Etihad y Saudia consolidan el mapa de conexiones. El tráfico hacia Asia todavía se realiza mayoritariamente con escalas en Estambul o Doha, pero el horizonte a medio plazo contempla la llegada de vuelos directos a China o Japón, ampliando así la red hasta los confines de la ruta de la seda moderna.

MÁLAGA 3.0: DESPEGAR HACIA EL FUTURO

La ampliación del aeropuerto no se mide solo en cifras de pasajeros o metros cuadrados. Representa un salto estratégico para Málaga y la

VISTA DE LA ACTUAL TORRE DE CONTROL. (archivo AENA).

Recreación de las futuras zonas de facturación y embarque (abajo), y llegadas (a la derecha). (AENA).



PRESENTACIÓN A LAS AURORIDADES



Aena presentó en julio a las autoridades locales su propuesta de ampliación del Aeropuerto de Málaga-Costa del Sol, un proyecto estratégico que se incluirá en el próximo DORA III a partir de 2027. El presidente y consejero delegado, **Maurici Lucena**, se reunió con el alcalde de Málaga, Francisco de la Torre, y con el presidente de la Diputación Provincial, Francisco Salado, para detallar las principales actuaciones. Lucena subrayó entonces que la ampliación era “una muestra evidente del compromiso de Aena con la conectividad y el desarrollo de Málaga y Andalucía”. Recordó además que los aeropuertos siempre debían estar al servicio del territorio, garantizando la movilidad de ciudadanos y empresas. También remarcó que Aena había invertido de manera constante para contar con infraestructuras modernas, seguras, sostenibles y con tarifas aeroportuarias altamente competitivas para las aerolíneas, y agradeció la colaboración institucional recibida para impulsar el futuro crecimiento del aeropuerto.

Costa del Sol. Es la pieza que faltaba para consolidar la narrativa de una ciudad cosmopolita, tecnológica y abierta, capaz de atraer talento, inversión y turismo de calidad.

Si la Terminal 3, inaugurada en 2010, fue la “Málaga 2.0” del boom turístico, esta ampliación será la Málaga 3.0: digital, sostenible y social. “Queremos que el aeropuerto sea reflejo de la ciudad que somos y de la que queremos ser”, concluye Bendala, convencido de que el futuro de Málaga ya tiene la pista despejada.

Agosto 2025, el mejor de la historia

 **2.652.017 pasajeros**
+9,6 %

 **18.083 vuelos**
+6,7 %

Pasajeros internacionales principales

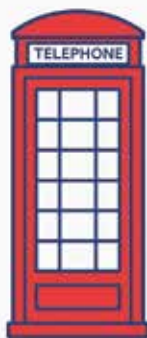
Reino Unido	644.776
Alemania	217.810
Francia	172.912
Países Bajos	135.690
Italia	135.690

 **enero-agosto 2025**
16.805.416 pasajeros
+12,6 %

¿QUÉ ES EL PLAN DORA?

El Plan DORA III y IV prevé la ampliación del Aeropuerto de Málaga-Costa del Sol. El Documento de Regulación Aeroportuaria (DORA) es la herramienta que establece, en periodos de cinco años, las inversiones, objetivos de calidad y tarifas que rigen la gestión de los aeropuertos españoles. A través de este plan, el Gobierno fija las prioridades para garantizar el equilibrio entre conectividad, sostenibilidad y competitividad del sistema aeroportuario. En Málaga, el DORA ha sido clave para impulsar mejoras en el Aeropuerto Costa

del Sol. El DORA I (2017-2021) permitió, entre otras actuaciones, la puesta en marcha del nuevo sistema automatizado de tratamiento de equipajes y la reordenación de accesos viarios. El DORA II (2022-2026) ha incorporado la modernización de espacios comerciales, la ampliación de las salas VIP y la mejora de los filtros de seguridad. Con el DORA III, a partir de 2027, se contempla la gran ampliación del área terminal y la demolición de la antigua T1.



Londres permanece a la cabeza como la ciudad con más asientos y vuelos ofertados por las aerolíneas en el Aeropuerto de Málaga-Costa del Sol; concretamente, más de 2 millones (2.013.600 plazas) en 10.800 operaciones

SIN PRECEDENTES.

La ampliación se articula en dos fases: DORA III (2027-2031) y DORA IV (2032-2036). En 2028 arrancarán las obras y en 2036 concluirá la mayor reforma en décadas.



Saltar *con Red*

En AUTOCONTROL te acompañamos y asesoramos para que puedas comunicar **de forma eficaz y creativa en tu publicidad**, pero **de forma segura** y evitando riesgos innecesarios.



La familia Losantos mantiene la independencia de Doña Felisa, valorada en más de 20 millones de euros

La bodega Doña Felisa refuerza su crecimiento con una inversión de 11 millones de euros

La bodega rondeña Doña Felisa, fundada en 1999 por José María Losantos y Gema Alonso, ha puesto en marcha la segunda y última fase de su nueva instalación en la finca Viña Amaya, situada a 950 metros de altitud. El proyecto, respaldado por una inversión acumulada superior a 11 millones de euros, refuerza la capacidad productiva y la proyección internacional de la bodega.

Con una producción anual cercana a las 400.000 botellas y 14 referencias diferentes, destacan marcas emblemáticas como Seis+Seis, Cloe, Doble 12 y Markiss.

La bodega, valorada en más de 20 millones de euros, ha registrado crecimientos en ventas de doble dígito, lo que confirma que los vinos rondeños tienen futuro en el mercado global. Con esta ampliación, que incorpora criterios de

eficiencia energética y sostenibilidad integral, la bodega mantiene su apuesta por crecer en volumen, calidad y experiencia, sin perder su esencia familiar y su arraigo al territorio. Reconocida por la calidad de sus caldos, Doña Felisa también fue protagonista en la cumbre europea celebrada en Granada en 2023, donde sus vinos fueron seleccionados para la cena de gala oficial.

INDEPENDENCIA Y ARRAIGO FAMILIAR

Doña Felisa es una bodega 100% familiar, gestionada por José María Losantos y su familia desde su fundación. Valorada en más de 20 millones de euros, ha sido objeto de intentos de adquisición por parte de importantes grupos bodegueros nacionales, aunque siempre ha defendido su independencia y arraigo en Ronda.

TECNOLOGÍA ENOLÓGICA

La segunda fase de ampliación contempla la instalación de nuevos depósitos troncocónicos de acero inoxidable, que optimizan la fermentación y extracción aromática, junto con la modernización del sistema de climatización en la sala de barricas. También se incorpora un embotellado automatizado con control digital de calidad, que agiliza procesos y mejora consistencia. En el viñedo, la bodega aplica sensores de precisión, drones y

el sistema Osiris, un dispositivo que emplea el CO₂ natural de la fermentación para realizar el remontado automático.



Onversed, premiada en los WFA



La empresa tecnológica Onversed, con sede en Málaga, ha sido reconocida como una de las “Best Fashion Tech Companies of 2025” por los World Future Awards (WFA) en Nueva York, convirtiéndose en la única firma española premiada este año. El galardón, otorgado por un jurado de expertos de compañías como Microsoft y Google, valora la innovación disruptiva, escalabilidad tecnológica, impacto global y compromiso medioambiental de la marca. Onversed ha desarrollado un ecosistema digital para la moda que incluye prototipos virtuales hiperrealistas, generación de estampados con IA y catálogos inmersivos con realidad aumentada.



Vélez-Málaga impulsa El Higueral con 81 millones de euros

A finales de julio comenzaron las obras de urbanización del sector El Higueral en Vélez-Málaga, un desarrollo industrial y logístico con una inversión prevista de 81,7 millones de euros. Este proyecto contempla la transformación de 121.726 m², de los que 74.425 serán edificables, y prevé la creación de 620 empleos directos durante la construcción y hasta 1.000 puestos en fase operativa. La finalización de la urbanización está prevista para junio de 2026, aunque la Ley LISTA permitirá iniciar antes la edificación, acelerando hasta dos años la entrada en funcionamiento de las empresas que se van a instalar en este desarrollo industrial.

Cajamar crece en beneficios y mejora su solvencia

El Grupo Cajamar cerró el primer semestre de 2025 con un beneficio neto de 178 millones de euros, un 2% más que en 2024. El margen bruto alcanzó 733,2 millones, con un aumento del 11,8 % en comisiones. El ratio de capital CET1 fully loaded se situó en 13,9 % y la inversión crediticia se situó en 40.475 millones, un 7,6 % más. Por último, la tasa de morosidad descendió al 1,78 %, una de las más bajas del sector financiero.

HM Málaga refuerza Otorrinolaringología con un nuevo equipo especializado

El Hospital HM Málaga incorpora un servicio de Otorrinolaringología con seis especialistas liderados por el Dr. Maximiliano Alea. El equipo, formado por los doctores Simón Medel, Sara Sánchez Paniagua, Jean Paul Loaiza, Alicia López y Houda Ben Abdellah, atenderá patología general y casos complejos de oído, nariz y garganta con técnicas avanzadas. Entre sus áreas destacan la otología, la laringología, la ORL pediátrica y el abordaje de trastornos del sueño.



PRIMERAS ENTREGAS DE DISTRITO ZETA EN 2026

AEDAS Homes ha confirmado que entregará las primeras viviendas de Distrito Zeta en Málaga a finales de 2026. La primera promoción será Zeta Valley, con 67 pisos de 1 a 3 dormitorios, vendido ya al 60 % y dotado de jardines, piscinas, área fitness y juegos infantiles. Le seguirá Zeta Avenue, con 124 viviendas

y un 45 % comercializado, que incorporará gimnasio, sala de coworking y zonas comunes ajardinadas. El proyecto global se plantea como un modelo de smart city, con criterios de sostenibilidad, movilidad y despliegue 5G. AEDAS también ha lanzado Zeta Place (74 viviendas), que en un mes ha vendido el 25 %.

MÁLAGA OPEN FOR BUSINESS



José María Jiménez,
engineering team leader, desgana la historia y los planes de futuro de Brite Payments, la fintech que ha convertido Málaga en su principal hub tecnológico europeo para revolucionar los pagos instantáneos en comercios online.

"Aquí la gente valora la estabilidad y el sentido de pertenencia; eso hace de Málaga un lugar único para crecer"

Comenzaron siete y hoy son más de 40 en Málaga. "En realidad, casi 50", apunta José María Jiménez. Así se resume el crecimiento de **Brite Payments** en la Costa del Sol. De Estocolmo a Andalucía -con escala en media Europa- esta fintech sueca nacida en 2019 ha convertido el *Pay by Bank* en pagos cuenta-a-cuenta instantáneos, seguros y sin intermediarios para el comercio online.

La historia de Brite Payments comienza con la entrada en vigor de PSD2, la directiva europea que obligó a los bancos a abrir sus servicios. La fundadora, Lena Hacklöer, veterana de otras fintech, vio la ocasión de aprovechar ese marco legal para crear una red propia, evitando intermediarios y ganando en rapidez y seguridad. Tras obtener la licencia de la Autoridad Financiera Supervisora en Suecia (SFS), los primeros

ensayos en el mercado demostraron que la necesidad en el mercado era real y que el modelo podía escalar a otros países. Del piloto en Suecia se expandió a 27 mercados. Saltó a Finlandia, Holanda, Reino Unido, Alemania, Bélgica, Francia o España. Hoy procesa millones de transacciones y lidera desde Málaga el pago inmediato.

¿CÓMO FUNCIONA?

El concepto es simple pero potente: el usuario elige Brite como método de pago, se autentica con su banco, y el dinero llega de inmediato a la cuenta del comercio. Para el cliente, significa confianza; para el negocio, liquidez inmediata y menos riesgos. Jiménez lo ilustra con un ejemplo claro: «Una agencia de viajes no libera vuelos hasta ver el dinero en cuenta. Con Brite, la confirmación es instantánea y desaparece el cuello de botella».

Para el usuario, Brite es gratuito. La empresa gana dinero con un fee que cobra al establecimiento en función del volumen de transacciones. El coste, advierten, es menor que el de gestionar incidencias con tarjetas u otros métodos tradicionales, lo que convierte a la solución en rentable para los grandes comercios y atractiva para sectores muy distintos: gaming, retail, inversión o incluso ONGs.

"Nuestro modelo es gratis para el usuario; el comercio paga un fee menor que el coste de gestionar incidencias con tarjeta"

La gran alternativa sigue siendo la tarjeta, un sistema consolidado pero con tiempos de compensación largos. "La tarjeta funciona desde hace años y no creemos que vaya a desaparecer, pero los nuevos medios tecnológicos van ganando cuota", señala Jiménez. Mientras la tarjeta obliga a esperar días hasta que el dinero está disponible, Brite ejecuta los controles en tiempo real. El ahorro en costes y la reducción del fraude se han convertido en sus principales bazas.

Uno de los valores de la compañía es haber creado su propia red corporativa, la Brite Instant Payments Network. Con cuentas y acuerdos bancarios en cada país, logra liquidación local y ultrarrápida, sin necesidad de terceros.

MÁLAGA, MUCHO MÁS QUE UN HUB

En apenas cuatro años, la oficina de Málaga ha pasado de un puñado de desarrolladores a convertirse en el principal centro técnico de Brite en Europa. Aquí trabajan ingenieros de software, perfiles de producto, expertos en UX/UI, soporte técnico y, más recientemente, recursos humanos. El propio Jiménez, que



se incorporó en 2021, ha liderado el crecimiento del equipo hasta superar las 40 personas en la ciudad. «Málaga no es solo una elección logística: ofrece universidad, parque tecnológico, ecosistema en auge y un compromiso sociológico distinto. Aquí la gente valora la estabilidad y el sentido de pertenencia», afirma.

TALENTO DIVERSO Y CULTURA GLOBAL

El día a día en Brite es en inglés, con equipos mixtos repartidos entre Suecia, Alemania, Reino Unido y España. En Málaga confluyen perfiles locales y profesionales de países tan dispares como Hungría, Venezuela, Estados Unidos o Rumanía. La compañía ha empezado a abrir la puerta a talento junior y valora especialmente la capacidad de aprendizaje y el cruce de disciplinas.

La inteligencia artificial ya se usa en procesos internos y en la mejora del producto. Pero el gran cambio llegará con la autenticación biométrica, que permitirá simplificar aún más la experiencia de usuario garantizando seguridad. «El futuro pasa por eliminar barreras y dar al banco el papel de garante. Todo lo que simplifique y proteja, va en la dirección correcta», explica Jiménez.

El objetivo de Brite es consolidar su liderazgo en pagos instantáneos,

incorporar nuevas funcionalidades y seguir creciendo desde Málaga. La compañía quiere contribuir a que el ecosistema fintech andaluz madure y se convierta en referente europeo. «Queremos estar aquí cuando todo esto despegue aún más», concluye Jiménez. / D.D.

El Ayuntamiento de Málaga, a través de su Oficina **Málaga Open for Business**, se ha comprometido a ayudar a las empresas internacionales a establecer oficinas en Málaga. ¿Qué hace?

- Promociona la imagen de Málaga como un destino de negocios, innovación y tecnología.
- Ofrece servicios de consultoría a las empresas e inversores con interés en Málaga.
- Facilita la integración a través de servicios de "soft-landing" para empresas y empleados que llegan a la ciudad.
- Genera una comunidad de empresarios internacionales y nómadas digitales para captar y retener talento.

Fundación Unicaja presenta un holding que une inversión y compromiso social

Con una inversión inicial de **180 millones**, la Fundación Unicaja refuerza su autonomía y apuesta por la vivienda social

La Fundación Unicaja ha presentado en Málaga Fundatia, un holding inversor concebido para diversificar ingresos, reforzar su autonomía y potenciar proyectos de impacto social. La nueva sociedad nace con un patrimonio inicial de 180 millones de euros y prevé superar los 350 millones en 2028.

El presidente de la institución, José María Domínguez, y el director general, Sergio Corral, destacaron que Fundatia reducirá la dependencia de los dividendos de Unicaja Banco, ampliando el alcance de la obra social de la Fundación.

El holding se estructura en tres líneas de negocio: inversión en empresas no cotizadas -con especial atención al tejido andaluz consolidado-,



activos financieros de renta fija y variable, y la promotora inmobiliaria LiveUpp, que desarrollará vivienda de protección oficial en suelos públicos para alquiler asequible.

Los complejos de LiveUpp incorporarán criterios medioambientales y espacios comunitarios culturales y deportivos, con el objetivo de combatir la escasez de vivienda social

en Andalucía. Además, la Fundación no descarta crear en el futuro una sociedad arrendadora dependiente de Fundatia.

Con este movimiento, la entidad refuerza su papel como motor económico y social de la región, apostando por un modelo que combina rentabilidad, innovación y cohesión social.

INVERSIONES

01 DIVERSIFICACIÓN

Fundatia permitirá a la Fundación Unicaja reducir la dependencia de Unicaja Banco. Con un patrimonio inicial de 180 millones, prevé gestionar más de 350 millones en 2028, garantizando estabilidad financiera y mayor autonomía para impulsar proyectos sociales de largo alcance.

02 VIVIENDA SOCIAL

LiveUpp, promotora inmobiliaria de Fundatia, construirá viviendas de protección oficial en suelos públicos andaluces. Su modelo habitacional apuesta por sostenibilidad, eficiencia y espacios comunes que fomentan vida comunitaria, con prioridad en alquileres asequibles para jóvenes y familias

03 REGIONAL

La estrategia de la Fundación Unicaja busca ser motor de progreso económico y social en Andalucía. A través de inversiones estratégicas y proyectos como LiveUpp, se consolidará como actor clave en la cohesión territorial y en la promoción del bienestar colectivo andaluz.

Arquitectura

González & Jacobson cumple 30 años

El estudio González & Jacobson Arquitectura cumple 30 años desde su fundación en 1995. El Ayuntamiento de Marbella homenajeó a sus líderes, Rodolfo Amieva Jacobson y Diego Macías Domínguez, en un acto celebrado en el Centro Cultural Hospital Real de la Misericordia. Este estudio de arquitectura ha marcado la transformación del residencial marbellí.



AERTEC vende a Indra su división de sistemas aéreos no tripulados

La tecnológica AERTEC ha vendido a Indra su filial AERTEC DAS (Defence and Aerial Systems), responsable del diseño y fabricación de los drones tácticos Tarsis, en una operación que refuerza la autonomía estratégica española en defensa. La adquisición incluye un equipo de 46 profesionales y los modelos Tarsis-W, versión armada, y Tarsis-ISTAR, orientado a inteligencia y vigilancia.

Estos sistemas son considerados los UAS de mayores prestaciones diseñados y fabricados en España. Los activos de AERTEC DAS se integrarán en la filial Weapons

& Ammunitions de Indra, con el objetivo de crear un polo nacional de drones en Andalucía. Según Antonio Gómez-Guillamón, CEO y cofundador de AERTEC, "confiamos en que los Tarsis escalen a un nuevo nivel con el respaldo de Indra". Por su parte, AERTEC centrará su estrategia en mercados internacionales vinculados a aeropuertos, defensa de precisión y electrificación de aeronaves. Entre sus proyectos destacan el micromisil FOX y la bomba guiada BAT, además de avances en sistemas de guiado, navegación, control y computadores de vuelo.

DCOOP RENUEVA ACREDITACIÓN CON ENAC

La innovación ha sido clave en esta renovación ya que el laboratorio de la cooperativa ha incorporado el sistema digital Intrapanel

El laboratorio aceitero de Dcoop ha renovado la acreditación de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, tras superar en junio de 2025 la auditoría de reevaluación realizada por ENAC. Este aval confirma la competencia técnica del centro para realizar ensayos de aceites de oliva, consolidándolo como referencia nacional e internacional desde 2007. La innovación ha sido clave en esta renovación. El laboratorio ha incorporado Intrapanel,

un sistema digital basado en el método oficial del COI, que transforma la cata organoléptica en un proceso más eficiente, preciso y trazable, reduciendo además el impacto ambiental al minimizar el uso de papel.

El laboratorio celebra también 20 años de reconocimiento del Consejo Oleícola Internacional, que desde 2005 lo avala en parámetros físico-químicos de calidad y pureza (tipos A y B) y el tipo C desde 2023.



10 MILL. DE VIAJEROS

El metro de Málaga transportó 9,67 millones de viajeros entre enero y junio de 2025, un 7,7% más que en 2024. Si mantiene la tendencia, el suburbano cerrará el año con 19,65 millones, rozando el equilibrio económico-financiero fijado en 21 millones.



ULTIMOS RETOQUES DEL HOTEL DE PIQUÉ

ME by Meliá abrirá en octubre con 128 habitaciones



El ME Málaga, primer cinco estrellas de la marca Meliá en la capital, abrirá el 10 de octubre. Promovido por una sociedad vinculada con Gerard Piqué, cuenta con 128 habitaciones, incluyendo ocho suites, 15 junior y una piscina infinity.

LA MALAGUEÑA KUMUI, MEJOR MARCA DE COSMÉTICA BOTÁNICA PROBIÓTICA

La malagueña Kumui Cosmética Natural ha sido distinguida en los Global Excellence Awards 2025 con el galardón Best Prebiotic Botanical Skincare Brand. El premio, otorgado por Global Health & Pharma (ghp), reconoce su innovación en fórmulas prebióticas con ingredientes botánicos BIO. El mercado de cosmética microbiome-friendly superará los 768 millones de euros en 2030.



Reactivará la memoria celular cutánea para rejuvenecer desde dentro

EL LABORATORIO OKT GLOBAL ANUNCIA UN NUEVO COSMÉTICO CUTÁNEO PIONERO

El laboratorio malagueño OKT Global, con sede en el BIC Euronova, ha desarrollado un cosmético biotecnológico capaz de reprogramar la memoria celular de la piel para que recupere sus funciones de juventud, con un lanzamiento mundial previsto en 2026. La compañía, especializada en biotecnología aplicada a la belleza, asegura que este avance supone un salto de era en cosmética, ya que no se limita a disimular arrugas, sino que enseña a la piel a comportarse como joven y a regenerarse de manera natural. El proyecto ha sido posible gracias a la integración de biotecnología, neurociencia y conocimiento de procesos regenerativos, con el objetivo de activar la memoria biológica cutánea

y devolverle su capacidad de adaptación y protección. Según su equipo de I+D, la innovación plantea un nuevo paradigma en el que la piel se considera un sistema activo con capacidad de aprendizaje biológico. OKT Global presentará en 2026 los resultados técnicos y clínicos de este desarrollo.



CONEXIONES

Málaga y Reikiavik
conectadas con Icelandair

Icelandair inauguró el pasado 6 de septiembre una ruta directa entre Málaga y Reikiavik, con dos frecuencias semanales (miércoles y sábados). La conexión facilita el acceso desde Andalucía a los atractivos de Islandia y a ciudades clave de Norteamérica como Nueva York, Boston, Chicago, Seattle o Toronto. La incorporación de esta ruta confirma la importancia del mercado español para la compañía.



MUNDO MARINO

Sea Life Benalmádena
celebra 30 años

Sea Life Benalmádena cumple tres décadas como referente turístico de la Costa del Sol, con más de seis millones de visitantes desde 1995. El acuario alberga 2.000 especies marinas de distintos ecosistemas y ha incorporado experiencias como la bioluminiscencia, la realidad virtual y la app SeaScan. Destaca el compromiso del centro con la conservación marina y la innovación constante relativa al mundo marino.



FORMACIÓN

Proinsermant concede
ocho Becas ProTalent

La empresa marbellí Proinsermant entregó a principios de septiembre sus Becas ProTalent 2025, que reconocen la excelencia académica de los hijos de sus trabajadores. En esta edición fueron premiados ocho estudiantes universitarios de distintas disciplinas. El fundador, Brígido Sepúlveda, destacó que estas becas reflejan la cultura del esfuerzo que inspira a la compañía desde 1981.



Indicador del riesgo de la Cuenta corriente

1 / 6

Este número es indicativo del riesgo del producto, siendo 1 / 6 indicativo de menor riesgo y 6 / 6 de mayor riesgo.

La entidad se encuentra adherida al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito Español. La cantidad máxima garantizada actualmente por el mencionado Fondo es de 100.000 euros por depositante.

Con lo que te da la Cuenta Nómina + Bonificación por traer tu nómina... podrías llevarte

Hasta⁽¹⁾
2 CUOTAS

Con tu Hipoteca Mixta Bonificada⁽²⁾

Suma la rentabilidad 2,02% TAE⁽³⁾ hasta 20.000€ por tu Cuenta Nómina y la bonificación de hasta 500€⁽⁴⁾ por traer tu nómina si es una de las 3.000 primeras. ¡Esto equivale hasta⁽¹⁾ 2 cuotas de tu hipoteca!

Pídetelo
una **MIXTA**



Nos referimos a una hipoteca



Banca a Distancia
gcc.es/pideunamixta



(1) Dos cuotas calculadas en el supuesto de domiciliación de una nómina de 4.000€, una remuneración para un saldo de 20.000 € y una bonificación de un 0,00% en el tipo de interés. Para dicha bonificación será necesario: ser socio de la Entidad (contabilizando como mínimo una aportación de 61€) y tener contratado y en vigor Seguro de Vida Riesgo 0,30% con cobertura del 100% del importe contratado. Seguro de Hogar 0,15% que como mínimo garantice el bien hipotecado contra el riesgo de daños e incendios con el fin de asegurar la conservación de su valor. Mínimo, Banca Electrónica y tres recibos 0,02%, domicilia tu nómina, póliza, seguro de automóvil o ingresos periódicos mensuales por un importe superior a 700€. Domicilia 3 recibos de sumas de dinero (Seguros, luz, gas, comunidad y comunicaciones), con tu contrato de Banca Electrónica o Telefónica. La revisión de las condiciones de bonificación será anual, durante toda la vida de la hipoteca, tomando como referencia la fecha de formalización del contrato. En el momento de la revisión, al menos uno de los titulares (no avalista) de la operación ha de ser socio de la Entidad. Seguros de vida comercializados por Cajamar Vida, S.A. de Seguros y Reaseguros, CIF: A-04865555 y Seguro de Hogar comercializado por Cajamar Seguros Generales, S.A. de Seguros y Reaseguros, CIF: A-04865556. Mediante el travel de Cajamar Medios, Operador de Banca-Seguros Vinculada, S.L.U., CIF: B-6428273, inscrito en la D.G.S. y F.R. con clave administrativa no: 000014, con seguro de Responsabilidad Civil contratado, conforme al art. 152, punto 1, letra G del Real Decreto-ley 3/2020, de 4 de febrero. Consultar en www.operadorcreditariosvinculados.es las condiciones de las operaciones con las que el Operador de Banca-Seguros Vinculada mantiene contrato de agencia.

(2) Condiciones válidas hasta el 30/09/2025. Para viviendas habituales. Plazo de la operación mínimo 25 años y máximo 35 años para la Hipoteca Mixta, siempre que el prestatario sea anterior a la fecha en que el más joven de los que justifiquen ingresos cumpla 80 años. Dirigido a personas físicas con capacidad de endeudamiento debe ser menor o igual al 35% y deben tener ingresos mensuales de la unidad familiar (prestatarios e integrantes de la operación) mayor o igual a 4.000€. Se financia hasta el 90% del menor valor de adquisición y de tasación para vivienda habitual, teniendo en cuenta que siempre debe ser mayor de 60.000€. Sujeto a los requisitos y condiciones de concesión de riesgos de nuestra entidad.

Ejemplo representativo Hipoteca tipo mixta Bonificada TIN 5 primeros años 1,79% después EURIBOR + 0,50%, TAE variable 3,35% calculada para un importe de préstamo de 100.000,00€, plazo 30 años, reembolsable en 360 cuotas mensuales. Amortizaciones mensuales y revisiones anuales. Cuotas mensuales desde el mes 1 al mes 60 de 359,21€, del mes 61 al mes 359 de 407,53€ más una última cuota de 408,11€. Coste total: 58.307,39€ total intereses: 43.819,16€ e importe total adeudado: 158.307,39€. Comisión de apertura: 0,00%. La TAE variable varía en función del importe de la operación. Desglose de gastos incluidos en la TAE variable: tasación: 373,53€, prima anual seguro de vida: 273,09€, prima anual seguro de hogar: 197,40€.

Ejemplo representativo Hipoteca tipo mixta no bonificada TIN 5 primeros años 2,39% después EURIBOR + 1,10%, TAE variable 3,35% calculada para un importe de préstamo de 100.000,00€, plazo 30 años, reembolsable en 360 cuotas mensuales. Amortizaciones mensuales y revisiones anuales. Cuotas mensuales desde el mes 1 al mes 60 de 389,43€, del mes 61 al mes 359 de 440,31€ más una última cuota de 441,41€. Coste total: 58.970,23€ total intereses: 55.459,90€ e importe total adeudado: 158.970,23€. Comisión de apertura: 0,00%. Desglose de gastos incluidos en la TAE variable: tasación: 373,53€, prima anual seguro de daños: 154,56€.

Para la hipoteca utilizamos el sistema de amortización francés. Cada mes el banco recibe los intereses en función del capital pendiente de amortizar. Por año, durante los primeros años de la hipoteca se paga una cantidad mayor de intereses que de capital, y durante el periodo final del préstamo, se paga más capital y menos intereses. Para poder hacer el cálculo de las cuotas mensuales a pagar, utilizamos esta fórmula: $a(C)(1+i)^n / (1+i)^n - 1$ siendo "a" la cuota, "C" el importe pendiente del préstamo hipotecario, "i" el tipo de interés anual dividido por 12 y "n" el número de meses pendientes. Hay que tener en cuenta que durante el periodo del préstamo hipotecario durante el cual el tipo de interés es fijo, las cuotas deberán calcularse en base a ese tipo. Para poder hacer el cálculo de los intereses en función del capital pendiente utilizamos la fórmula: $la(1+i)^n - p(1+i)^n$, siendo "la" los intereses, "i" el tipo de interés dividido por 12 y "C" el capital del préstamo hipotecario pendiente de amortizar. La amortización es igual a la cuota menos los intereses.

Las posibles fluctuaciones del tipo de interés de referencia pueden afectar al importe adeudado por el prestatario. Las TAEs variables han sido calculadas bajo la hipótesis de que el índice de referencia no varía. El Euribor que se ha tomado de referencia es el Euribor a un año. Euribor último publicado por el BOE 04/03/2025: 2,407%. La TAE variable y las cuotas varían con las revisiones anuales del índice de referencia (Euribor).

(3) TAE 2,02% para un TIN 2,00%. Liquidación mensual de intereses. La remuneración bruta de 15/01/2025 a 15/02/2025 es de 33,97 € para un supuesto de saldo diario de 20.000 € constantes durante el periodo de liquidación. Total de intereses brutos anuales de 400€. El saldo máximo a remunerar es 20.000 €, el saldo por encima de 20.000 € no se remunerará.

(4) Válido para clientes que domicilien por primera vez su nómina en las oficinas de las entidades del Grupo Cooperativo Cajamar y mantengan los mismos durante al menos 36 meses. Bonificación de 200€ para nóminas de importes entre 1.200 € y 2.499,99 €, para importes entre 2.500 € y 3.999,99 € bonificación de 300 €, para importes superiores a 4.000 €. Bonificación de 500 €. Solo se recibirá una bonificación dineraria por cliente. Esta promoción está sujeta a tributación. Acude a tu oficina, solicita tu promoción y, en el momento en el que el sistema pueda comprobar que se ha ingresado la primera nómina, se realiza la bonificación. En este momento se realiza el cargo del IRC. No podrán acceder a esta promoción aquellos clientes que han recibido alguna bonificación por domiciliar su nómina. Promoción válida hasta las 3.000 primeras nuevas nóminas domiciliadas.

CATALINA OPAZO. MARLIFE BUSINESS HUB

"Muchas empresas llegan con equipos pequeños y crecen rápido. Nuestra clave ha sido crecer con ellas"



 DAVID DELGADO

En la sexta planta del edificio Taillefer, un inmueble de mediados del siglo XX en la Alameda Principal, se escriben hoy nuevas páginas de la historia empresarial de Málaga. Allí se ubica uno de los cuatro espacios de **Marlife**, el coworking creado por **Catalina Opazo**, que en apenas cuatro años se ha consolidado como un referente para startups internacionales, firmas tecnológicas y profesionales locales.

En una de las salas de la sexta planta de este elegante edificio conversamos con su fundadora, ejemplo de esa Málaga cosmopolita e imán de inversión extranjera que necesita también agentes aterrizar de proyectos: cicleros que hagan más fácil la experiencia de compañías que aterrizan en la ciudad.

Nacida en Santiago de Chile y criada en Marbella, Opazo estudió Economía en Málaga y cursó después Negocios Internacionales en Australia. Allí reforzó su vocación emprendedora. A su regreso comenzó a trabajar en un coworking, pero fue la pandemia la que marcó el punto de inflexión: "Los precios bajaron, muchas empresas cerraron y pensé que era el momento perfecto para empezar algo propio".

En 2021 abrió su primer espacio en el número 9 de calle Larios. Pese a las reticencias iniciales de los propietarios por su juventud -29 años entonces- y lo novedoso

del proyecto, logró alquilar el local y reformarlo a contrarreloj. Nada más abrir, empezaron a llegar los primeros clientes.

Hoy, Marlife cuenta con cuatro centros en Larios, Alameda Principal, Malagueta y Centro Histórico, gestionando un total 1.500 m² propios con una ocupación que ronda el 90%. También gestiona, en colaboración, otros 1.000 metros cuadrados de un coworking en Churriana. En sus instalaciones de la capital trabajan 23 empresas y decenas de autónomos, en su mayoría compañías extranjeras y vinculadas a la tecnología.



CRECER CON LOS CLIENTES

El rasgo diferencial de Marlife ha sido su flexibilidad. “Muchos clientes empiezan con una oficina pequeña y, cuando crecen, les damos prioridad para ampliar dentro del mismo centro. Rompemos paredes si hace falta. Así hemos conseguido que la mayoría sigan con nosotros desde el principio”.

Entre sus inquilinos figuran Brite, Snowdrop, Bring IT u Ookla, presente desde los comienzos tras adquirir a una de las primeras empresas alojadas. La semana pasada se incorporó la compañía de gaming Cubeia, que eligió el espacio de Alameda para instalarse en Málaga.

El coworking para autónomos y freelance también forma parte del modelo, con planes que van desde los 220 euros al mes por un puesto fijo hasta modalidades más flexibles por días. Además, los usuarios acceden a salas de reuniones, cabinas de llamadas, cocina, terraza y servicios añadidos.

IDENTIDAD Y FINANCIACIÓN

El nombre Marlife refleja la vocación internacional y local de la empresa. “Quería que atrajera tanto a nómadas digitales como a compañías extranjeras, pero transmitiendo cercanía. Mar evoca la vida mediterránea, más relajada, que se refleja también en los colores de la marca: arena y azul”.



En 2024, Marlife alcanzó una facturación de medio millón de euros. Todo el crecimiento se ha sostenido sin ayudas institucionales: “Lo hicimos a pulmón, con ahorros propios, apoyo familiar y préstamos bancarios”. Desde entonces, los beneficios se han reinvertido en la expansión y mejora de los espacios.

UN EQUIPO ÁGIL Y CERCANO

La estructura es reducida pero efectiva. A su lado, Iris Ontoria actúa como project manager y mano derecha, mientras que Micaela Mariscotti se encarga de recepción y atención al cliente. El resto del equipo y colaboradores externos se encarga de áreas como asesoría legal, marketing y gestión empresarial. La rapidez en la toma de decisiones y la atención personalizada son, según Opazo, dos factores que los diferencian de la competencia.

Lejos de dar el salto a otras ciudades, el futuro pasa por convertir Marlife en un *business hub*. “Queremos ofrecer un ecosistema completo de servicios: asesoría legal, apoyo en trámites, marketing, eventos y acceso a ayudas. Nuestra meta es ser un club de empresarios, no solo un espacio de trabajo”, finaliza.

Marlife cuenta actualmente con cuatro centros: Larios, Alameda Principal, Malagueta y Centro Histórico, gestionando un total 1.500 m² propios con una ocupación que ronda el 90%



RECURSOS PROPIOS

El crecimiento de Marlife, sostenido en estos cuatro años, proviene de una apuesta personal soportada con ahorros propios, apoyo familiar y préstamos bancarios





Quirónsalud, avanzando junto al deporte malagueño

Los hospitales Quirónsalud de la provincia refuerzan su papel como referentes en medicina deportiva con nuevos acuerdos estratégicos. Quirónsalud Málaga además de ser proveedor médico oficial del Unicaja Baloncesto desde 2011, ha suscrito este verano un convenio con el Trops Málaga Balonmano. En palabras de Alberto Camas, presidente del de este equipo, este

acuerdo "supone un paso importante hacia la profesionalización del club". Por su parte, el hospital Quirónsalud Marbella también ha rubricado un acuerdo con el Marbella Fútbol Club. Estos tres compromisos garantizan reconocimientos médicos, asistencia sanitaria por lesiones y seguimiento integral de los deportistas en dichos hospitales.

SPRINTER ABRE NUEVA TIENDA EN MÁLAGA

Sprinter inaugura su décima tienda en Málaga, ubicada en el Centro Comercial Plaza Mayor, con 741 metros cuadrados de superficie y 25 empleados. De ellos, 18 son nuevas contrataciones. La apertura, se realizó el 11 de septiembre, y cuenta con un diseño pensado para la comodidad del cliente.



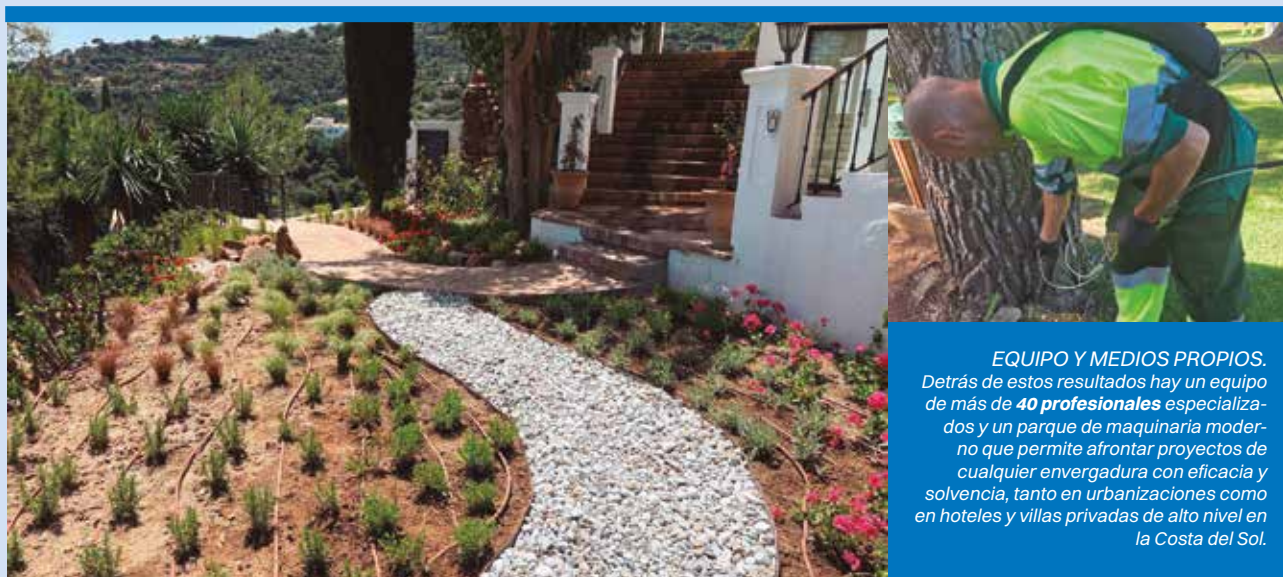
MÁLAGA ACOGERÁ UN NUEVO EDIFICIO DE OFICINAS

El proyecto, con una superficie de 9.800 m², supone una inversión de 20 millones de euros y tendrá capacidad para 800 puestos de trabajo

Guamar ha iniciado en el paseo Antonio Machado las obras del futuro edificio de oficinas promovido por Merlin Properties en alianza con la familia Nieto. La primera fase del proyecto, con un presupuesto de 9 millones de euros y 17 meses de duración, abarca cimentación y estructura, incluyendo la construcción

de cuatro sótanos con 185 plazas de aparcamiento. Este complejo, diseñado por Ortiz León, ofrecerá 9.800 m² y capacidad para 800 puestos de trabajo. La inversión global asciende a 20 millones de euros. Este proyecto que ya empieza a ejecutarse se suma a otros edificios para oficinas la ciudad.





EQUIPO Y MEDIOS PROPIOS.
Detrás de estos resultados hay un equipo de más de **40 profesionales** especializados y un parque de maquinaria moderno que permite afrontar proyectos de cualquier envergadura con eficacia y solvencia, tanto en urbanizaciones como en hoteles y villas privadas de alto nivel en la Costa del Sol.

Agrojardín: El mantenimiento de jardines que protege la inversión de propietarios y comunidades

Agrojardín es hoy sinónimo de experiencia y confianza en el sector de la jardinería en la Costa del Sol, avalada por más de cuatro décadas de trayectoria

Su área de mantenimiento de jardines se ha consolidado como una de sus divisiones clave, ofreciendo un servicio integral que no solo embellece, sino que protege el valor de cada espacio verde en Estepona, Marbella, Sotogrande y en exclusivas villas de lujo en la Costa del Sol.

La base del éxito radica en una planificación adaptada a cada cliente, con programas que abarcan fertilización, gestión de riego, podas, defensa sanitaria y cuidado del césped. Estas actuaciones se complementan con labores de mayor envergadura, como la conservación de parques y arbolado viario municipal o los desbroces en carreteras y playas. Cada vez más, los clientes también solicitan mejoras para jardines maduros, actualizándolos a nuevas necesidades estéticas y de eficiencia hídrica.

AHORRO DE COSTES Y PREVENCIÓN

Un mantenimiento profesional no solo garantiza belleza, también supone un ahorro a medio y largo plazo. La falta de cuidados deriva en sobrecostos por plagas, pérdida de especies valiosas o averías en el riego. “Un buen mantenimiento evita gastos innecesarios a propietarios y comunidades. Nuestro trabajo consiste en anticiparnos a los problemas y, con el apoyo de nuevas tecnologías, optimizar cada recurso para que el ahorro y la sostenibilidad vayan

de la mano”, explica José Ramón Martínez, director técnico de Mantenimiento de Agrojardín, Ingeniero Agrónomo con más de veinte años de experiencia y especialista en paisajismo y golf.

CLIENTES DE REFERENCIA

El departamento de mantenimiento atiende a 37 clientes permanentes y muchos más de forma discontinua. Entre ellos destacan hoteles de prestigio como el Hotel Marriott's Beach Resort en Marbella, el Kempinski Hotel Bahía o el METT Hotel & Beach Resort en Estepona; comunidades como Sierra Blanca en Marbella; y villas privadas en La Zagaleta o Benahavís. Incluso boutiques de Puerto Banús, como Hermès o Ralph Lauren, han confiado en sus servicios.

COMPROMISO CON EL FUTURO

Fiel a su vocación innovadora, Agrojardín avanza en la aplicación de la inteligencia artificial a la gestión del mantenimiento y en el uso del biocontrol como respuesta sostenible a nuevas plagas y enfermedades, junto con sistemas de riego inteligentes y técnicas avanzadas en tratamientos fitosanitarios. Una combinación de tradición, experiencia y tecnología que protege tanto la belleza de los jardines como la inversión de sus propietarios.



Una agenda anual de actividades hace que el centro comercial refuerce su posicionamiento como espacio de ocio, cultura y compromiso con la comunidad

Plaza Mayor: un destino de experiencias únicas en Málaga más allá de las compras

Plaza Mayor recibe cada año más de 17 millones de visitantes gracias a su amplia y variada oferta. Con una ocupación plena de sus locales, reúne a las principales marcas de moda, restauración y ocio, consolidándose como un destino clave tanto para residentes como para turistas.

El centro comercial Plaza Mayor se consolida como uno de los grandes referentes de ocio en Málaga, ofreciendo a sus visitantes una experiencia que va más allá de las compras. Su arquitectura al aire libre, inspirada en un tradicional pueblo andaluz y la riqueza natural de sus Jardines Sostenibles, distinguidos con el galardón Green Flag Award y la certificación CAEE, convierten cada visita en un momento inolvidable.

Los Jardines Sostenibles de Plaza Mayor, gestionados de forma ejemplar por Sonae Sierra, han sido reconocidos internacionalmente por su modelo de sostenibilidad. Este enclave verde, integrado en el propio centro comercial, actúa como un pulmón natural y un espacio de encuentro abierto al

público, donde la naturaleza se convierte en protagonista y sirve de escenario para actividades que acercan el ocio, la cultura y la concienciación medioambiental a todos los visitantes.

UNA AGENDA ANUAL DE EXPERIENCIAS

Con una clara vocación de sorprender y emocionar a todos los públicos, Plaza Mayor diseña cada año una agenda de eventos que combina ocio, cultura y sostenibilidad, pensada tanto para los residentes de Málaga como para los turistas que visitan la ciudad.

En este sentido, el centro refuerza su papel como referente en la experiencia de usuario, responsabilidad social y ocio innovador, ofreciendo propuestas que trascienden lo comercial para convertirse en vivencias

memorables.

“En Plaza Mayor trabajamos cada día para que la visita sea una experiencia completa, donde convergen ocio, cultura, naturaleza y compromiso con Málaga. Queremos que cada evento sea un motivo más para disfrutar y redescubrir nuestro centro.”, declara Juan Rafael Perea Luque, gerente de Plaza Mayor.



OCIO INMERSIVO: SURVIVAL ZOMBIE

Este compromiso se refleja en la programación de actividades únicas. Un ejemplo de ello es que el próximo sábado 27 de septiembre a las 23:00 horas, Plaza Mayor acogerá el evento Survival Zombie, un juego en vivo inmersivo que combina teatro, emoción y estrategia. Como broche final a la Semana del Cómic, el recinto comercial se convertirá durante más de seis horas en un espectacular escenario apocalíptico, sumergiendo a los participantes en una historia de supervivencia en tiempo real con una narrativa exclusiva diseñada para la ocasión.

UN CENTRO VIVO, CULTURAL Y SOSTENIBLE

Con este conjunto de iniciativas, Plaza Mayor reafirma su papel como un espacio de ocio integral en Málaga. Un lugar donde arquitectura, naturaleza y cultura se encuentran para ofrecer experiencias que trascienden lo puramente comercial.

Con este tipo de acciones, Plaza Mayor refuerza su papel como un espacio que va más allá de las compras, apostando por la cultura, la innovación y el entretenimiento experiencial, en línea con su compromiso de ofrecer propuestas que generen valor para la comunidad local y que transformen el sector del retail.



OCIO, COMPROMISO Y SOSTENIBILIDAD



En 2025, Plaza Mayor ha seguido desarrollando un completo programa de actividades que refuerzan su compromiso con el territorio y la comunidad de Málaga. Entre ellas destacan el II Torneo Escolar de Ajedrez 3x3, celebrado en la plaza central con más de un centenar de estudiantes de toda la provincia o la jornada de donación de sangre, organizada junto al Centro de Transfusión de Málaga, que movilizó a decenas de ciudadanos en una acción solidaria clave para la salud comunitaria.

Estas iniciativas se complementan con el firme liderazgo del centro en materia ambiental. En este escenario, Plaza Mayor ha alcanzado una tasa de reciclaje del 95% en 2024, fruto de políticas de separación en origen, recogida selectiva y una gestión ejemplar de residuos. A ello se suma la inversión en eficiencia energética, con una reducción acumulada del 34% en el consumo eléctrico en la última década, y la actual instalación

de placas solares que permitirán disminuir las emisiones de CO₂ en los próximos años.

MEDITERRANEUM: LUZ, ARTE Y NATURALEZA

La agenda continuará a finales de octubre con Mediterraneum, la nueva edición de Los Jardines en Luz. Esta experiencia lumínica inmersiva transforma los Jardines Sostenibles de Plaza Mayor en un recorrido sensorial donde naturaleza y tecnología se fusionan, invitando a reflexionar sobre la belleza y fragilidad del Mediterráneo.



enbreve

UNICAJA GANA 338 MILLONES Y ELEVA SU DIVIDENDO SEMESTRAL

Unicaja Banco cerró el primer semestre de 2025 con un beneficio neto de 338 millones de euros, casi un 15% más que en 2024. El Consejo aprobó un dividendo a cuenta de 169 millones, equivalente al 50% del beneficio. El margen bruto ascendió a 1.058 millones (+5,2%) y el ROTE ajustado alcanzó casi el 12 %. La entidad redujo la morosidad al 2,22 %, mantuvo un coste del riesgo del 0,26 % y elevó sus fondos de inversión un 25 %, hasta 15.238 millones.

DOBLE HAZAÑA HISTÓRICA PARA GIANTX EN ESPORTS INTERNACIONALES

La organización malagueña de esports GIANTX protagonizó a principios de septiembre un fin de semana histórico al sumar dos hitos en apenas 48 horas. Conquistó en Madrid su noveno título nacional de League of Legends tras imponerse 3-1 a Heretics en la final de la Superliga, consolidándose como el club más laureado de España. Además, el equipo acaparó todos los premios individuales: Feisty fue MVP de la temporada, Exofeng MVP de la final y Lospa mejor rookie. También en Berlín, el roster de Valorant aseguró plaza en el Mundial de París, que reúne a los 16 mejores equipos del mundo.

SKANDIA CONECTA CON LAS NECESIDADES DEL CONSUMIDOR ACTUAL

La empresa malagueña Skandia ha lanzado un nuevo pack que combina solomillo de salmón ahumado noruego en lonchitas con guacamole fresco sin conservantes. Este formato, que incluye 200 gramos de salmón y una tarrina de 100 gramos de guacamole, busca dinamizar las ventas en la

categoría premium y posicionarse en momentos de consumo en auge como el brunch.



Cordia cuenta con nueva promoción en la Costa del Sol

Cordia Real Estate inicia en Mijas 360° by Cordia, un ambicioso desarrollo residencial de más de 500 viviendas que refuerza su apuesta por la Costa del Sol tras el éxito de Jade Tower en Fuengirola. El proyecto, ubicado en Cerrado del Águila, destaca por su enfoque en sostenibilidad, con certificación BREEAM y eficiencia energética A. La primera fase contempla 71 viviendas de 1 a 4 dormitorios, con superficies que oscilan entre 77 y 380 m², amplias terrazas y jardines privados. Los residentes dispondrán de zonas comunes premium como SPA, gimnasio, gastrobar, y coworking entre otras, además de seguridad 24 horas.

CLUB MED RECLUTA EN MARBELLA. El 18 de noviembre, Club Med celebrará en Club Magna Marbella una jornada de selección para cubrir parte de las 600 vacantes en Europa para la temporada de invierno 2025-2026, en áreas como hostelería, deportes y restauración, así como para los espacios Exclusive Collection.





RON DE SOLERA CON TRIPLE AÑEJAMIENTO

SANTA TERESA 1796 PASA POR 3 PROCESOS DISTINTOS DE AÑEJAMIENTO PARA CONSEGUIR UN SABOR EXCEPCIONALMENTE EQUILIBRADO Y SUAVE. UN RON PREMIADO Y EXTRAORDINARIO QUE HONRA NUESTRA HISTORIA.



santaTeresa.
1796.
TRIPLE AGED SOLERA
RUM

COMIENZA EL CURSO

Este curso académico 25/26 más de 42.000 estudiantes llenarán las aulas de Málaga entre la Universidad de Málaga y las instituciones privadas que estrenan o consolidan campus en la ciudad. La cifra confirma el crecimiento de un ecosistema universitario que suma peso económico y social, con una proyección internacional cada vez mayor, alianzas con empresas de referencia y metodologías innovadoras que sitúan a Málaga como un polo educativo en plena expansión.

MÁLAGA, POLO UNIVERSITARIO

La ciudad se consolida como un polo universitario en plena expansión, donde conviven instituciones consolidadas con proyectos emergentes como UAX, Universidad Europea o Utamed. Más allá de cifras de matrícula u oferta académica, las universidades apuestan por una visión internacional, la conexión con las empresas, nuevos modelos de aprendizaje, sólidos valores y programas de becas que democratizan la educación.

El nuevo curso académico confirma que Málaga ha dejado de ser únicamente un destino atractivo para estudiantes nacionales: su red universitaria se proyecta hacia el exterior. Desde la UMA, que reúne a estudiantes de 61 nacionalidades, hasta la recién llegada Universidad Europea de Andalucía, con un 40 % de alumnado extranjero, la ciudad consolida su atractivo global.

La conexión con la realidad empresarial constituye otro eje común. UTAMED ha tejido más de 500 convenios con empresas, y en EIG-ESIC los estudiantes defienden casos reales ante comités de dirección. Todo ello enriquece la formación y multiplica los puentes con el mercado laboral.

Las universidades malagueñas se definen como inclusivas, comprometidas con la igualdad y con la misión de formar no solo profesionales competitivos, sino ciudadanos conscientes. Ese espíritu se refleja también en su forma de enseñar. La UMA ha incorporado un sistema de microcredenciales que permite a los alumnos adquirir competencias específicas de

manera flexible y adaptada a la evolución del mercado. La Universidad Europea apuesta por metodologías basadas en retos y proyectos, donde los estudiantes trabajan en equipos multidisciplinares y con problemas reales planteados por empresas, una fórmula que estimula la creatividad y la resolución práctica. En EIG-ESIC, el enfoque se centra en desafíos empresariales que se resuelven en contacto directo con directivos en activo. UTAMED, por su parte, ha diseñado títulos propios que promueven la formación continua, con programas profesionalizantes pensados para actualizarse a lo largo de la vida laboral.

Las becas y ayudas refuerzan esta idea de accesibilidad: desde los más de dos millones de euros del Programa EOLO de la Universidad Europea hasta los convenios específicos de UTAMED, pasando por los planes de apoyo de la UMA, se busca que nadie quede fuera por motivos económicos.

Así, Málaga combina tradición y nuevos proyectos para consolidarse como un polo universitario de referencia.



UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

Con más de cuatro décadas de historia, la Universidad de Málaga (UMA) inicia el curso 2025/26 reafirmandose como una de las grandes instituciones académicas de Andalucía. Cerca de 40.000 estudiantes se han matriculado en una amplia oferta que incluye 77 grados y dobles grados, 86 másteres, 28 programas de doctorado y titulaciones propias.

La apuesta por la innovación se refleja en el lanzamiento del Grado en Inteligencia y Analítica de Mercados, el Máster en Investigación e Innovación en Educación Física y un programa pionero de microcredenciales orientadas a la empleabilidad.

La investigación y la transferencia continúan como ejes estratégicos: la UMA ha duplicado la financiación del Plan Nacional de Investigación, con 63 proyectos en marcha. El nuevo curso permitirá equipar completamente la nueva Facultad de Turismo, cuya construcción ha finalizado.

La institución se define como una universidad pública, competitiva y solidaria, comprometida con la igualdad, la cultura y la innovación al servicio de la sociedad. También mantiene un marcado carácter internacional: un 4,86 % de su alumnado procede del extranjero, más de 1.700 estudiantes de 61 nacionalidades distintas, lo que confirma su proyección global.



UNIVERSIDAD EUROPEA

El próximo 6 de octubre la Universidad Europea de Andalucía abrirá las puertas de su nuevo campus en Málaga, un espacio de más de 27.000 metros cuadrados concebido con criterios de innovación y sostenibilidad. La institución inicia su andadura en la ciudad con 500 estudiantes y una marcada vocación internacional: el 40 % de su alumnado procede de más de 50 países distintos.

La oferta formativa combina 10 grados, 2 dobles grados y 9 programas de posgrado en las áreas de salud, ciencias sociales, deporte e ingeniería. La estructura académica se articula en tres grandes facultades: Ciencias Biomédicas y del Deporte, Ciencias Sociales y la Escuela Politécnica, todas ellas vinculadas a empresas y entidades de referencia.

La institución ha puesto además en marcha el Programa EOLO, que destina más de dos millones de euros en becas y ayudas, con el objetivo de garantizar la accesibilidad a la educación superior. Su modelo académico, destacan desde la universidad, apuesta por el aprendizaje experiencial y la conexión con el mundo profesional. Como resume su rector, Daniel Hormigo: "Formamos perfiles 360°, capaces de liderar con visión estratégica los retos del futuro".



EIG-ESIC

Con una larga trayectoria en Málaga, EIG Education afronta el curso 2025/26 con 360 estudiantes en programas de Formación Profesional, grado y posgrado. Su gran distintivo es la alianza con ESIC, referente internacional en marketing, a la que representa en exclusiva en Andalucía desde hace más de 20 años.

Su oferta para este curso incluye dos ciclos superiores de FP en colaboración con OPPLUS y el histórico Título Superior en Dirección de Marketing Global, que se complementa con el Grado Oficial Online en Marketing y Comunicación Digital de ESIC University. A ello se suman 11 másteres y posgrados de ESIC (seis impartidos en Málaga), un MBA internacional online de Westfield Business School y tres posgrados propios diseñados por EIG Education. En breve tienen previsto anunciar dos alianzas de gran relevancia en el ámbito de la IA y el asesoramiento jurídico para empresas.

El 35 % de su alumnado es internacional, y el 90% del claustro está compuesto por directivos andaluces. “Cada año nuestros alumnos, defienden casos profesionales delante de los comités de dirección de nuestras principales compañías”, indica Fernando Martín, director del campus de Málaga.



UTAMED

La Universidad Tecnológica Atlántico-Mediterráneo (UTAMED) inicia su andadura como nueva institución universitaria en Málaga. La iniciativa, impulsada por el emprendedor malagueño Paco Ávila, en alianza con Vocento y la Fundación Unicaja, nace con la vocación de convertirse en un referente en innovación educativa y conexión con el tejido empresarial.

En su primer año de actividad, UTAMED prevé superar los 1.500 estudiantes matriculados en titulaciones oficiales de Grado y Máster. La oferta incluye 11 grados, 5 másteres y un programa de doctorado europeo en consorcio con ocho universidades de la Unión Europea.

La institución refuerza su apuesta con títulos propios de carácter profesionalizante y más de 500 convenios con empresas, lo que busca favorecer la empleabilidad. Además, estrena un moderno edificio en el Málaga TechPark, que será inaugurado oficialmente el 30 de septiembre y que acogerá aulas, laboratorios y espacios de intercambio académico y empresarial.

En palabras de David Sanz, vicerrector de Investigación, Transferencia e Internacionalización: “Nuestra misión es democratizar la educación y romper barreras, para que cualquier persona pueda acceder a una formación de calidad”.

DE FERIAS...

MÁLAGA

GREENCITIES



Fecha: **1-2 DE OCTUBRE**

Lugar: **FYCMA**

Punto de encuentro de las ciudades, empresas y entidades que impulsan los territorios inteligentes y sostenibles.

<https://fycma.com/evento/greencities-2025/>

GLOBAL PHOTONICS ECONOMIC FORUM

Fecha: **7-8 DE OCTUBRE**

Lugar: **FYCMA**

Plataforma clave para líderes de la industria de la óptica y la fotónica.

<https://fycma.com/evento/global-photonics-economic-forum-gpof2025/>

MADRID

EMPACK MADRID

Fecha: **15-16 DE OCTUBRE**

Lugar: **IFEMA**

El evento de referencia del sector del envase, embalaje, etiquetado.

<https://www.ifema.es/empack>

SIMO EDUCACIÓN



Fecha: **28-30 OCTUBRE**

Lugar: **PABELLÓN 5 DE IFEMA**

El Salón Internacional de tecnología e innovación educativa.

<https://www.ifema.es/>

BARCELONA

EFINTEC 2025

Fecha: **8-9 DE OCTUBRE**

Lugar: **PABELLÓN MONTJUÏC**

La feria de referencia del sector de la instalación y la energía.

<https://www.efintec.cat/ca>

BIZ BARCELONA

Fecha: **15-16 DE OCTUBRE**

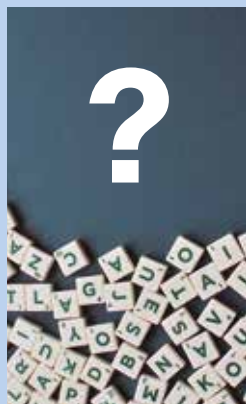
Lugar: **PABELLÓN MONTJUÏC**

El salón de las soluciones para pymes y emprendedores.

<https://www.bizbarcelona.com/>



REPASO



¿Y tú, como te llamas?

En el número 122 hicimos un repaso de la procedencia de algunas de las marcas más icónicas de Málaga.

Patronímicos, descriptivos o, directamente, inventados. Los nombres de las empresas malagueñas responden a orígenes tan dispares como desconocidos.



RECIBA LA NEWSLETTER de Vida Económica



- Más de 1.200 envíos semanales a empresarios, directivos y profesionales.





INSOLVENCIA Y FISCALIDAD: RETOS ACTUALES EN ESPAÑA

JOSÉ MARÍA MUÑOZ

Socio director. José María Muñoz y Asociados

La insolvencia tanto de personas físicas como jurídicas constituye uno de los ámbitos donde confluyen con mayor intensidad el derecho mercantil y el derecho tributario. La reciente reforma de la Ley Concursal, operada por la Ley 16/2022, ha introducido mecanismos de reestructuración preventiva y ha flexibilizado la exoneración del pasivo insatisfecho (EPI), también conocida como “segunda oportunidad” aunque nuestro legislador se ha alejado de dar una posibilidad de tener otra oportunidad. Estas novedades responden a la necesidad de alinear la normativa española con la Directiva (UE) 2019/1023 y de ofrecer soluciones más ágiles frente a situaciones de crisis empresarial.

Desde la perspectiva fiscal, el tratamiento de la insolvencia plantea varios retos. En primer lugar, la exoneración de deudas puede generar dudas sobre su posible consideración como ingreso sujeto a tributación en el Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas o en el Impuesto sobre Sociedades. Aunque la finalidad de la norma concursal es liberar al deudor de cargas insostenibles, resulta imprescindible que la legislación fiscal contemple expresamente la neutralidad de estas cancelaciones para evitar un efecto confiscatorio.

En segundo lugar, las deudas con Hacienda y Seguridad Social mantienen en gran medida un carácter privilegiado, lo que limita la eficacia real del mecanismo de segunda oportunidad. Esta situación genera tensiones entre el principio de igualdad entre acreedores (par conditio creditorum) y la necesidad de proteger los recursos públicos, obstaculizando la recuperación económica de personas físicas y pequeños empresarios.

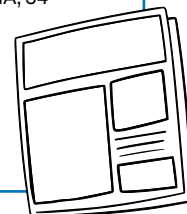
Por otro lado, en los procesos de liquidación de activos, las obligaciones de IVA, retenciones e impuestos sobre las transmisiones patrimoniales deben cumplirse rigurosamente, lo que exige coordinación entre administradores concursales y la Agencia Tributaria. La digitalización y simplificación de estos procedimientos es un desafío pendiente para garantizar mayor eficiencia.

En conclusión, aunque la reforma concursal supone un avance relevante, el éxito del sistema dependerá de su correcta articulación con las normas fiscales. Solo mediante un marco coherente, claro y previsible se logrará equilibrar la protección de acreedores con la posibilidad real de que el deudor insolvente pueda reiniciar su actividad económica.

PROTAGONISTAS EN ESTA EDICIÓN.



AEDAS HOMES, 37
 AEHCOS, 17
 AEROPUERTO DE MÁLAGA, 28
 AERTEC, 41
 AGROJARDÍN, 47
 CAJAMAR, 37
 CASA RONALD MCDONALD, 60
 CLUB MED, 50
 CORDIA, 50
 DCOOP, 41
 DOÑA FELISA, 36
 ESIC-EIG, 55
 FUNDACIÓN UNICAJA, 40
 GIANTX, 50
 GONZÁLEZ & JACOBSON, 41
 GRUPO SINTERBA, 6
 GUAMAR, 46
 HM MÁLAGA, 37
 ICELANDAIR, 42
 JOSÉ MARÍA MUÑOZ, 57
 KUMUI, 42
 MARLIFE BUSINESS HUB, 42
 MELIÁ, 42
 METRO DE MÁLAGA, 42
 OKT GLOBAL, 42
 ONVERSE, 37
 PLAZA MAYOR, 48
 PROINSERMANT, 42
 QUIRONSALUD, 46
 SEALIFE, 42
 SKANDIA, 50
 SPRINTER, 46
 TEJERINGOS, 24
 UNICAJA, 50
 UNIVERSIDAD DE MÁLAGA, 54
 UNIVERSIDAD EUROPEA, 54
 UTAMED, 55
 VITHAS MÁLAGA, 6





**FERTEL
PHONE**

952 952 900
900 585 888

Tus necesidades, nuestras preocupaciones.

Operador virtual especializado en Empresas.

Trabajando de manera eficiente con importantes clientes, como:






Descubre Málaga: rutas ciclistas entre naturaleza y cultura

Málaga es un paraíso para los amantes del ciclismo con más de 2.200 kilómetros de rutas ciclables repartidas por toda la provincia. A los 900 kilómetros ya existentes en la Sierra Norte se han sumado 1.300 más, gracias a la incorporación de más de 60 trayectos en la **Gran Senda Ciclable de Málaga** y en el **Corredor Verde del Guadalhorce**.

La Gran Senda Ciclable ofrece más de 40 rutas homologadas bajo

el sello Bike Territory, que garantiza calidad y seguridad. Sus itinerarios atraviesan 54 cascos urbanos y 61 municipios, combinando litoral e interior, y permitiendo disfrutar de paisajes únicos, entre senderos de montaña, espacios naturales y pueblos llenos de encanto.

El Corredor Verde añade más de 400 kilómetros de recorridos a orillas del río, desde la Desembocadura del Guadalhorce hasta el espectacular Desfiladero de los Gaitanes,

integrando naturaleza, cultura e historia pedalada tras pedalada.

Con esta apuesta, la Diputación de Málaga refuerza su compromiso con el cicloturismo, una actividad que promueve la salud, la sostenibilidad y el turismo activo. Toda la información y los tracks de las rutas están disponibles en la web de la Gran Senda de Málaga y en la **app YoSoyCiclista**. Nosotros nos apuntamos por supuesto. ¿Y tú?, ¿te animas a visitar la provincia?



Entrena a diario con New Balance

Si quieres comodidad a diario las New Balance 1080v14 incorporan amortiguación más firme en antepié, nueva malla jacquard triple que mejora transpirabilidad, suela más duradera con goma adicional y ajuste optimizado con lengüeta semi-gusseted para carreras largas.

Smartwatch con IA infantil desarrollada en España

El SaveWatch+2, de SaveFamily, es el smartwatch infantil más avanzado de Europa. Con pantalla AMOLED, resistencia IP68 y cristal Gorilla Glass, duplica memoria RAM y ROM respecto a su predecesor. El dispositivo integra IA infantil desarrollada en España, WhatsApp seguro, Spotify y sensores de salud. Además, incluye GPS

preciso, botón SOS, desbloqueo facial y módulo antibullying. Según el Observatorio de Hábitos Digitales, el 68% de los menores

usa internet antes de los 11 años, y el 55% de los padres ve en estos relojes una alternativa real al teléfono móvil.



Arranca el nuevo curso laboral con éxito



Septiembre trae la vuelta a la rutina, los proyectos pendientes y la necesidad de encarar la recta final del año. **ManpowerGroup** identifica **10 claves** fundamentales para que profesionales de todo perfil y empresas afronten este nuevo curso laboral:

1. Generación Z: altamente preparada y digital, busca empleos con propósito, desarrollo y seguridad emocional. Para atraerlos y retenerlos, las organizaciones deben ofrecer acompañamiento real y sentido de pertenencia.

2. Directivos millennial: entre 35 y 45 años gestionan equipos híbridos en plena transformación digital. Necesitan formación, apoyo emocional y espacio para liderar de forma humana.

3. Productividad sostenible: Evitar el “burnout” pasa por equilibrar cargas, invertir en bienestar y permitir tiempos de recuperación.

4. Oficina como espacio de conexión: debe convertirse en entorno vivo para colaborar, aprender y generar comunidad.

5. Empleos esenciales: operativos, logísticos y de atención directa que requieren mayor reconocimiento, mejores condiciones y oportunidades de carrera.

6. Equipos por proyecto: estructuras ágiles y multidisciplinarias que facilitan innovación y rapidez, siempre

apoyadas en comunicación fluida y cultura colaborativa.

7. IA con propósito: debe complementar al talento humano, liberar tiempo y generar confianza.

8. Aprendizaje continuo: septiembre es ideal para impulsar formación permanente, adaptada a cada perfil ..

9. Ciberseguridad: una prioridad transversal que protege datos, confianza y continuidad del negocio.

10. Sostenibilidad: integra decisiones de talento y operaciones, impulsando competitividad y compromiso social.

En conjunto, estas claves dibujan un futuro laboral más humano e innovador. El éxito dependerá de combinar flexibilidad, aprendizaje, bienestar y responsabilidad en un entorno en constante cambio.



LOS TESOROS DE LA CASA DE ALBA SE EXHIBEN EN MÁLAGA

El Centro Cultural Fundación Unicaja de Málaga acoge la exposición Mecenazgo y coleccionismo en la Casa de Alba, un recorrido único por más de seis siglos de historia y arte. La muestra reúne más de 250 piezas procedentes de los palacios de Liria, Monterrey y Las Dueñas, incluyendo obras de Goya, Ingres, Durero o Rembrandt, así como documentos históricos y objetos personales de figuras como Eugenia de Montijo. Se podrá visitar hasta el próximo 11 de enero de 2026 con entrada solidaria destinada a entidades sociales malagueñas.



Cuenta con más de 250 piezas entre pintura, escultura, artes decorativas y documentos



Casa Ronald McDonald

Un hogar que sana y une a las familias

José Juan, Gema y la pequeña Elisa, de tan solo tres meses, constituyen una de las 14 familias que la Casa Ronald McDonald de Málaga acoge en estos momentos. Su historia, como la de tantas otras, ilustra el papel esencial de este espacio: ofrecer un hogar a familias que deben desplazarse para que sus hijos reciban tratamiento médico en hospitales de referencia



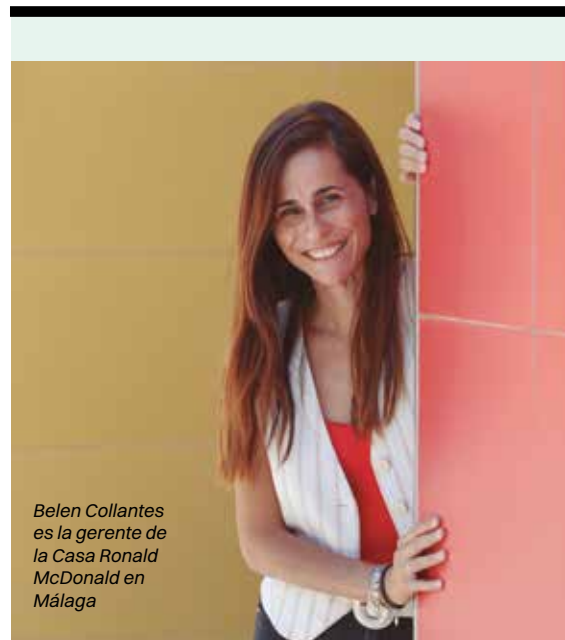
El día a día se articula en torno a espacios comunes como la cocina, verdadero corazón de la casa, donde se comparten comidas y se celebran talleres de cocina, manualidades o desayunos preparados por voluntarios. El voluntariado es otro pilar: unas 35 personas se turnan en actividades con las familias, en tareas administrativas y en el acompañamiento cotidiano. "No se trata solo de jugar con los niños", recuerda la gerente, **Belén Collantes**. "A veces no hay niños porque están ingresados, y el apoyo va dirigido a los padres, que también lo necesitan".

La primera Casa Ronald McDonald nació en 1970 en Filadelfia, impulsada por la familia de una niña con leucemia, una oncóloga y varios restaurantes McDonald's de la zona. Rehabilitaron una vivienda cercana al hospital para que las familias con hijos hospitalizados pudieran permanecer unidas. Aquel gesto solidario se transformó en un movimiento mundial. Hoy existen 289 casas, 271 salas familiares y 41 clínicas móviles repartidas por todo el planeta. En España, la Fundación Infantil Ronald McDonald gestiona cinco casas, cuatro salas familiares y un camión de recogida de leche materna. **La de Málaga abrió en 2012** y fue la segunda del país.

MUCHO MÁS QUE ALOJAMIENTO

La Casa Ronald McDonald de Málaga cuenta con **14 habitaciones** que pueden albergar hasta cinco miembros por familia. No se trata solo de un techo: es un espacio donde los padres encuentran descanso y apoyo mutuo, los hermanos no quedan apartados de la vida familiar y los niños enfermos pueden recuperarse en un ambiente más cálido que el hospital.

"Cuando llego del hospital y puedo compartir con otras familias que pasan por lo mismo que yo, es como una terapia gratuita", confesaba una madre en una de las reuniones semanales que organiza la casa. Ese acompañamiento emocional es tan importante como el apoyo económico, porque ayuda a sobrellevar la incertidumbre y la angustia.



Belén Collantes es la gerente de la Casa Ronald McDonald en Málaga



HISTORIAS QUE SANAN

Los ejemplos de superación abundan. Una niña de nueve años, tras nueve meses ingresada, había dejado de hablar por depresión. La oncóloga propuso que pasara unas horas al día en la Casa Ronald. Poco a poco se fue quedando más tiempo y, a las dos semanas, volvió a hablar. Casos como este muestran el efecto sanador de un entorno que **combina cercanía al hospital con la calidez de un hogar**. Los médicos destacan que, cuando los pequeños reciben el alta hospitalaria pero continúan en

tratamiento, la casa permite que vivan cerca del hospital junto a sus padres. Esa proximidad acelera la recuperación y evita la ruptura emocional de las familias.

No es un hotel ni un simple alojamiento gratuito. Es, como dicen las familias, una casa sanadora. Un espacio donde José Juan, Gema, la pequeña Elisa y tantas otras familias encuentran calor humano en medio de la adversidad. Y donde Málaga entera tiene la oportunidad de construir, ladrillo a ladrillo, un hogar para quienes más lo necesitan. 🌱/D.D.

CÓMO COLABORAR

MARCA AMIGA.

Aportación: 1.200 € (≈ 600 € tras desgravación fiscal).

Beneficio: Apoyo básico a la casa, visibilidad como colaborador.

MARCA COLABORADORA.

Aportación: 3.000 € (≈ 1.500 € tras desgravación fiscal).

Beneficio: Mayor reconocimiento, participación en actividades con familias y voluntariado corporativo.

MARCA SOCIA.

Aportación: 10.000 € (≈ 5.000 € tras desgravación fiscal).

Beneficio: Presencia destacada en comunicaciones, actividades de team building y participación en proyectos especiales.



Entrada para la cena solidaria de la casa Ronald McDonald.



Enlace de colaboración en la campaña Marcas que construyen.

Marcas que construyen

Mantener este hogar abierto las 24 horas, todos los días, requiere un esfuerzo económico constante. Aproximadamente **un 30% de los gastos se cubren con la aportación de McDonald's**, pero el resto debe obtenerse mediante donaciones, eventos y colaboración empresarial.

Para lograrlo, la Casa Ronald McDonald de Málaga lanzó en marzo el programa **Marcas que construyen**, una iniciativa que busca el compromiso del **tejido empresarial andaluz**. Las empresas

pueden sumarse con diferentes modalidades de colaboración, desde pequeñas pymes hasta grandes corporaciones. A cambio, no solo contribuyen al sostenimiento de la casa, sino que participan en talleres, actividades de voluntariado y programas de cohesión de equipos que refuerzan sus valores de responsabilidad social.

“Queremos alianzas en las que todos ganemos”, explica Collantes. “Las empresas nos apoyan económicamente y nosotros les ofrecemos experiencias que fortalecen

sus equipos y su comunicación”. La meta es que, a final de año, el programa cuente con un muro simbólico lleno de “ladrillos” con el nombre de todas las marcas colaboradoras.

GALA SOLIDARIA

El próximo **17 de octubre**, la Casa Ronald McDonald celebrará su Cena de Gala Solidaria en Hacienda del Álamo. Con un precio de 80€ por persona, será una velada en la que, “gracias al apoyo de los proveedores, todo lo recaudado se destinará íntegramente a la Fundación”.



POR JOSÉ CABELLO
Miembro de la Academia Andaluza de
Gastronomía y Turismo

La Recaleta, un chiringuito de alto nivel en El Palo

¿CÓMO ES?

La Recaleta, situada frente a la Playa del Dedo en el barrio de El Palo, Málaga, es el primer chiringuito en la ciudad de Málaga del prestigioso y solvente Grupo La Milla, hasta ahora radicado en la zona de Marbella. Inaugurado en abril de 2025, este establecimiento combina la esencia tradicional de un chiringuito, pero con una búsqueda constante de la excelencia gastronómica.

Encontramos una cocina marinera, a cargo de Javier Ruiz, gran chef enamorado del mar, que respeta el producto con elaboraciones auténticas, pero incorporando un enfoque más actual. Aquí no buscan reinventar el chiringuito, sino perfeccionarlo, elevando al máximo el producto, sus elaboraciones, servicio e instalaciones, con un diseño sencillo, pero atractivo, moderno y con cierta elegancia.

NOS GUSTÓ POR...

La carta es cambiante y se basa en la frescura y calidad de los productos de la lonja, que elaboran de manera impecable. Pero también, con sensatas dosis de creatividad que dan como resultado platos muy resultones y apetecibles.

La ensaladilla rusa con quisquillas, que no puede faltar en Málaga, es una delicia, la fritura, ligera, crujiente y en su punto, tampoco puede faltar. Al igual que el tartar de quisquilla, que aúna la finura del marisco con un aliño equilibrado y atrevido al mismo tiempo; o las gildas, esa última moda



LA RECALETA

Dirección · Av. Salvador Allende, 340, Málaga-Este, 29017 Málaga

Teléfono · 951 10 39 75

Precio medio: 60 euros

que suelen ser más bien decepcionantes, en La Recaleta se dignifica acompañando un espectacular tartar de atún rojo.

Los arroces, como el de gamba roja, con un punto meloso, también son excelentes, pero lo más recomendable es ponerse en las manos del chef y disfrutar de su cocina más creativa, sin condiciones, al más puro estilo "omakase". Los precios no son populares, pero todos debemos saber que la calidad se paga y aquí merece la pena.





Natas D'ouro abre en el Soho de Málaga

Acaba de abrir sus puertas en Málaga, Natas D'ouro, una marca de Oporto especializada en los típicos, y riquísimos, pasteles de nata portugueses, cuya receta tiene varios siglos de historia y proviene de los monjes del monasterio de los Jerónimos de Lisboa.

En Natas D'ouro los elaboran en el mismo establecimiento y los ofrecen tanto en su versión más clásica, que estaba exquisito, como otras más novedosas con chocolate,

limón, naranja, que también probé y es una mezcla que realmente funciona, o caipiriña. La calidad es excepcional con un hojaldre ligero y crujiente y un relleno cremoso muy fino, suave, pero también sabroso.

También disponen de café, zumos, tostas, bocadillos, croissants, dulces, etc. El único pero que le puedo poner es el servicio, un poco caótico en estos primeros días, pero seguro que con el tiempo lo solucionan.

NATAS D'OURO

Dirección · Calle Tomás Heredia, 11, 29001 Málaga



QUITE, MENCIA DE VERÓNICA ORTEGA EN EL BIERZO

Quite es la referencia de entrada a la Bodega Verónica Ortega, una gaditana que elabora maravillosos vinos en El Bierzo. 28.000 botellas elaboradas con uva Mencía con Doña Blanca, Palomino y Alicante Bouschet de viñedos centenarios y 16 meses de barrica. Es un vino fresco y muy agradable con notas minerales, de fruta negra y roja, como arándanos o ciruelas, florales, regaliz... Una delicia.

Precio · 16€



O LUAR DO SIL SOBRE LIAS, BLANCO GODELLO

Pago de los Capellanes elabora en Valdeorras este magnífico Godello criado sobre lias en depósitos de acero inoxidable. Muy aromático, con cierta complejidad, pero equilibrado, posee notas florales, de fruta como pera, manzana o melocotón, minerales y hierba recién cortada. Combina a la perfección con pescados y mariscos, ahumados, quesos de pasta blanda y también con arroces.

Precio · 20€



VER MÁS

SE ENTREGAN LOS PREMIOS CIUDAD DE MÁLAGA 2025

El Ayuntamiento ha reconocido este 2025 a Jorge González Sánchez, Torsa Global, Luis Fernando Martínez, Antonio Jesús López Nieto, Jorge Rando, Hermanas de la Cruz, UNED Málaga y Amigos de La Concepción.



VER MÁS

FUNDACIÓN UNICAJA EXPONE LOS TESOROS DE LA CASA DE ALBA

La exposición denominada Mecenazgo y coleccionismo en la Casa de Alba reúne más de 250 piezas de arte, documentos y objetos únicos procedentes de los palacios de Liria, Monterrey y Las Dueñas. Se podrá visitar hasta el 11 de enero de 2026.





VER MÁS

AMUPEMA ENTREGA EL GALARDÓN VICTORIA 2025

La Asociación de Mujeres Empresarias y Profesionales de Málaga entregó el 16 de septiembre el galardón Victoria a Cruz Sánchez de Lara y reconoció a Carolina Navarro como Mujer Malagueña 2025.



LA VIRGEN DE LA VICTORIA PROCESIONA POR MÁLAGA

La Patrona de Málaga volvió a su basílica en procesión el 8 de septiembre de 2025, tras la novena celebrada en la Catedral. A destacar este año, la presentación del nuevo templete del trono, y la despedida del obispo Jesús Catalá.



VER MÁS



"Somos quienes más tiempo pasamos con el turista y necesitamos apoyo de la administración"

El verano 2025 ha sido (o sigue siendo) intenso. **Manuel Villafaina**, que representa a casi 800 empresarios de playa de la provincia (90%), hace balance de estos meses y advierte de los retos que afronta el sector, principalmente en restaurantes y chiringuitos: encarecimiento de los costes, dificultad para contratar y necesidad de una mayor agilidad administrativa.



Manuel Villafaina en una imagen de archivo.

1. ¿HASTA CUÁNDO CONSIDERÁIS VERANO EN VUESTRO SECTOR?

Esto ha cambiado bastante. Antes teníamos seis meses de temporada, pero ahora es prácticamente todo el año, casi como en una zona tropical.

2. ¿CÓMO HA SIDO EL COMPORTAMIENTO DE LA TEMPORADA ESTE AÑO?

El mes de mayo fue excelente, junio también. En cambio, en julio bajó el nivel y en agosto también, al menos en nuestro sector.

3. ¿CÓMO HA EVOLUCIONADO EL TURISMO NACIONAL RESPECTO AL AÑO PASADO?

En 2024, el turismo nacional cayó un 60% o un 30% en julio y agosto. Este año no tanto: un 40%. El turista extranjero reserva antes, pero el nacional espera a que bajen los precios, y luego ya no lo hacen. El sector hotelero ha invertido mucho en calidad y eso se refleja en las tarifas, lo que retrae al turismo nacional. El turista nacional es muy importante: llega desde la mañana, consume en la playa, come, a veces cena y se queda hasta la tarde. El extranjero también pasa tiempo, pero no de la misma forma.

4. ¿Y EL CONSUMO LOCAL?

Los malagueños son una clientela muy importante, igual que quienes vienen de Granada, Córdoba o Sevilla, sobre todo los fines de semana.

5. ¿CUÁLES HAN SIDO LOS PRINCIPALES OBSTÁCULOS ESTE VERANO?

Desde 2019 los productos han subido más de un 50%. Nosotros no hemos podido repercutirlo entero porque habría retraído a la clientela local. Desde 2021 hemos subido

entre un 25% y un 28%. Otro problema es la mano de obra: no se encuentran profesionales. Desde hace unos años recurrimos a estudiantes que trabajan en verano, desde mediados de junio hasta septiembre.

6. ¿QUÉ PAPEL JUEGAN LAS ADMINISTRACIONES?

Son determinantes, sobre todo en las concesiones administrativas. El problema es que tardan mucho en resolver expedientes y eso genera inseguridad jurídica. Lo que pedimos es agilidad y seguridad. Las administraciones deben entender la importancia del sector para el turismo. Somos quienes más tiempo pasamos con el turista. Ahora en los hoteles muchas veces el cliente solo trata con recepción al llegar y al irse. Nosotros estamos con ellos durante todo el día, nos adaptamos a lo que buscan y necesitamos apoyo. La administración debe agilizar trámites y dar seguridad.

7. ¿QUÉ ZONAS DE MÁLAGA CREEIS QUE ESTÁN DESTACANDO ESPECIALMENTE?

No lo creo, lo sé: Málaga capital. Ese tirón beneficia a municipios cercanos como Torremolinos, Rincón de la Victoria o Fuengirola.



SINGULAR

BY SEUR

Descubre los tesoros españoles

¿Y si pudieras encontrar los sabores más auténticos de todo nuestro país en un mismo lugar?
Te presentamos Singular by SEUR, la plataforma donde te conectamos con una selección
premium de marcas y productos gastronómicos fabricados en España.

ESCANEA EL QR O ENTRA EN [ES.SINGULAR.SHOP](https://es.singular.shop) ¡Y SABORÉALO!



Apoyemos la autenticidad de lo nuestro.

COVEI, CONCESIONARIO OFICIAL IVECO

Visítanos y descubre todos nuestros servicios.



MÁLAGA

Pol. Ind. Guadalhorce,
Ctra. Azucarera – Intelhorce nº 78
29004 · Málaga
952 176 633