

Otorgado por la Confederación de Empresarios de La Coruña

**El presidente del Grupo Calvo,
José Luis Calvo, recibe el día 27 el
Séptima Edición “Premio Liderazgo Empresarial”**

El **presidente de honor del Grupo Calvo, José Luis Calvo**, ha recibido el premio Liderazgo Empresarial que concede la Confederación de Empresarios de A Coruña (CEC) durante una cena a la que han asistido las principales autoridades de la Comunidad Autónoma encabezadas por el presidente de la Xunta, Alberto Núñez Feijóo.



Durante el acto, al que asistieron doscientos representantes de la vida política, económica y empresarial gallega para arropar a José Luis Calvo, Feijóo destacó que las "decisiones" como la del Grupo Calvo, "*de continuar invirtiendo en Galicia y de incrementar sus cuadros de personal*", representan la esencia del "*verdadero galleguismo*".

El presidente de la CEC, Antonio Fontenla, resaltó por su parte la "brillante" progresión del Grupo Calvo, que emplea hoy a 4.500 trabajadores en todo el mundo y factura 641 millones de euros. "*Gracias a la innovación e*

internacionalización se ha convertido en uno de los líderes globales en el sector alimentario".



La distinción que concede la patronal coruñesa reconoce la "excelente" gestión de Calvo al frente de la empresa familiar y su contribución al crecimiento de Galicia.



En la séptima edición de este galardón, el jurado valoró la trayectoria del Grupo Calvo y destacó que constituye un gran ejemplo de cómo "una empresa familiar gallega ha crecido, apoyándose en la innovación y la internacionalización, hasta llegar a convertirse en un referente global dentro de su sector".

El Grupo Calvo, que facturó el pasado año 641 millones de euros, está presente, a través de sus marcas Calvo, Nostromo y Gomes da Costa, en más de 70 países.



La compañía tiene plantas de producción en España, El Salvador y Brasil, y emplea a más de 4.500 personas en todo el mundo.

Aunque las conservas y los productos del mar siguen representando una gran parte de su oferta, la compañía apuesta por la innovación y la diversificación para adentrarse en la elaboración de productos naturales y saludables en base a otro tipo de alimentos como conservas vegetales, ensaladas y platos preparados.