

Almería, 14 de noviembre, 2022

## **Michelin homenajea a las personas que han cumplido 30 y 40 años en el CEMA de Almería**

- Durante el acto se reconocieron a los trabajadores y trabajadoras del CEMA que cumplieron 30 y 40 años trabajando en el centro en los años 2020, 2021 y 2022

Este pasado 11 de noviembre, Michelin celebró un emotivo acto de reconocimiento a todos aquellos trabajadores que cumplieron 30 y 40 años trabajando en el Centro de Experiencias Michelin de Almería (CEMA) a lo largo de este año 2022.

El acto homenaje tuvo lugar en el restaurante Tony García – Espacio Gastronómico, un concepto de cocina único en Almería para poner el broche final a una jornada entrañable. Y es que, después de dos años de parón obligado por las medidas sanitarias extraordinarias, Michelin ha recuperado este acto para reconocer a los trabajadores que, 2020, 2021 y 2022, cumplieron años en el CEMA, un centro clave en el desarrollo de la actividad del Grupo en España.

Jorge Pato, Director del CEMA, fue el encargado de abrir el acto de homenaje agradeciendo “la dedicación de estos 30 y 40 años a todos nuestros compañeros. Ha sido un honor y un placer, el haber podido reconocer vuestra entrega durante tantos años. Gracias a todos por vuestro compromiso”. Mientras que los diferentes managers del centro fueron los encargados de repartir las medallas honoríficas entre los presentes.

### **Centro de Experiencias Michelin Almería (CEMA)**

El CEMA, ubicado en el Parque Natural de Cabo de Gata, en Níjar (Almería), es uno de los centros de ensayo más importantes del mundo y lleva a cabo una intensa actividad de desarrollo e investigación de nuevas líneas de productos de neumáticos y componentes. Con una superficie superior a los 60.000 m<sup>2</sup>, cuenta con cerca de 400 trabajadores, entre personal de Michelin y de otras empresas subcontratadas, y acoge más de 50 pistas de pruebas cuya longitud supera los 100 kilómetros. Debido a su situación geográfica, el CEMA realiza una labor activa de protección y conservación, tanto del patrimonio natural, como de la flora y fauna autóctonas.

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 177 países, emplea a más de 124.760 personas y dispone de 68 centros de producción de neumáticos que en 2021 han fabricado 173 millones de neumáticos ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN CORPORATIVA

**+34 629 865 612**

[hugo.ureta-alonso@michelin.com](mailto:hugo.ureta-alonso@michelin.com)

[www.michelin.es](http://www.michelin.es)

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [f @Michelinespana](https://www.facebook.com/Michelinespana) [@Michelinespana](https://www.instagram.com/Michelinespana) [in @Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin)

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA