

Nota de premsa

Segons estima l'Associació de Concessionaris de Mercabarna,

## **Les empreses de Mercabarna dedicades a restauració distribuïran pel MWC prop d'un 20% més de producte - de mitjana entre tots els sectors- que en una altra setmana de febrer**

Són una trentena de companyies que de manera directa o indirecta serveixen a restaurants, hotels i a la pròpia Fira de Barcelona.

**Producte net i filetejat, i tendència "veggie" marquen la demanda a les empreses durant el MWC**

**Barcelona, 23 de febrer de 2019.** La celebració del Mobile World Congress, que tindrà lloc a Barcelona del 25 al 28 de febrer, és ben rebuda un any més per a la trentena d'empreses majoristes de Mercabarna que serveixen a la restauració de la capital i a la mateixa Fira de Barcelona, tant directament com indirecta a través de distribuïdors. ***"El febrer és temporada baixa. És un mes en què el consum es contrau. La demanda que genera aquest esdeveniment ens ajuda a compensar"***, expliquen. Segons estima l'Associació d'Empreses i Concessionaris de Mercabarna (ASSOCOME), que representa les companyies que operen al polígon, les vendes de producte adreçats a restauració s'incrementaran amb motiu del MWC, en relació a una altra setmana del mes de febrer se situa en global al voltant d'un 20%, de mitjana, i amb incidències diferents en cadascun dels sectors del fresc. **Així doncs, l'impacte per sectors de fresc és:**

- d'un 22%, pel que fa a la fruita i l'hortalissa;
- un 8% pel que fa als productes carnis prèmium;
- i pel que fa a peix fresc i crustacis i marisc, les empreses preveuen entre un 15% i un 35%, d'increment dependent de les referències.

### **IV i V gammes, i productes gourmet i d'alta gamma**

Tant pel que fa a verdures i hortalisses, com carn i peix, per aquests dies, es demanen les IV i V gammes, és a dir, productes manipulats, tallats i nets a punt per cuinar, o per servir amb el motiu d'alleugerir la feina als restaurants. "Som els ajudants de cuina", expliquen des de les companyies.

En menús tancats i cartes durant el MWC a Barcelona destacaran pel que fa a la carn les peces selectes com filets i les hamburgueses prèmium. A la mateixa Fira, pel que fa a fruites i hortalisses, destacaran les tendències "healthy", saludable, amb gran varietat d'amanides gourmet – fins a 28 tipus diferents - i la "veggie", amb la presència de vegetals crus ("raw food") a punt per consumir.

Pel que fa al peix, seguiran les peces clàssiques de peix tant de piscifactoria com salvatges (orades, llobarros, rap, lluç...) que garanteixen una presència regular. En marisc, característic dels menús més exclusius, no hi faltaran llamàntols de mida gran, ostres, etc. I, com a novetat el cranc reial, tant viu com cru.

**Més informació: Elisabet Carvajal. Cap de Premsa Assocome 646 22 02 68**

\*\*\*\*\*