

Segons estima, l'Associació d'Empreses de Mercabarna - Assocome

Les empreses majoristes de Mercabarna que serveixen a restauració fan previsions pre pandèmia per al MWC 23

Ja s'han encarregat 25.000 d'amanides gurmet per a Fira Barcelona, volum que supera les unitats l'any 2019

Barcelona, 24 de febrer de 2023.- Les empreses majoristes de Mercabarna que serveixen al sector Horeca, dels diferents segments del producte fresc, preveuen, per al **Mobile World Congress 2023** que comença dilluns 27 de febrer, la tornada a la normalitat després dels anys de restriccions COVID. Per això, les companyies treballen amb la previsió d'un volum de comanda similar a l'any 2019 per part de restaurants i hotels de la capital, i la mateixa Fira de Barcelona. **Carns selectes, peixos frescos, mariscos prèmium i milers d'amanides gurmet i broquetes de fruites fresques** ja s'estan a punt en aquestes companyies

. Amb tot, alguns aspectes han canviat en aquest temps: els encàrrecs de producte, en molts casos, es produeixen de manera més prudent, hi ha incertesa sobre com serà el nou visitant postpandèmia i el seu poder adquisitiu, i **preocupa l'impacte del tancament de la restauració del Port Olímpic**. El MWC se celebrarà del 27 al febrer al 2 de març a Fira Barcelona.

Les empreses de Mercabarna que serveixen a la restauració peix i marisc fresc estan a punt per rebre la nova edició del MWC. Esperen un increment del servei que se situarà, depenen de cada empresa, entre un 20% i un 40% en relació amb l'any 2022. El volums de comanda per aquesta edició previstos són equiparables als distribuïts pre pandèmia, l'any 2019. També pel que fa al Mercat Central del Peix de Mercabarna, on l'impacte de la restauració no és tan acusat, s'estima un increment de la venda d'un 10% el cap de setmana previ al congrés.

Tot i que el sector majorista de peix i marisc que serveix a restauració viu amb optimisme l'arribada del MWC postpandèmia, preocupa l'impacte del tancament dels restaurants del Port Olímpic. *"Aquests establiments suposen un dels millors consumidors de marisc viu i aquest any no els tindrem"*, indiquen. Entre els productes habituals, servits durant el MWC, destaquen les peces grans de llamàntol blau i de llagosta (d'entre 2 i 3 kg), el cranc reial, peixos frescos tant salvatges com d'aqüicultura de primeres qualitats, com llobarro, corball, salmó i rap, entre altres.

El sector carni que serveix a la restauració coincideix amb les previsions. *"Tenim els hotels amb una ocupació que toca el cent per cent i això ens fa estimar una demanda de carn similar a l'any 2019, però el que notem és més lentitud i prudència a l'hora de fer comandes. Amb tot, tenim bones previsions i ja estem, treballant amb la Fira de Barcelona"*.

Un altre dubte del sector carni té a veure amb el visitant post pandèmia. *"No sabem si el perfil adquisitiu serà el mateix de 2019 i això determinarà el tipus de producte que finalment servirem"*, expliquen. Si les previsions del segment carni es compleixen i el perfil del visitant és similar al de les passades edicions, s'arribaran a distribuir prop de 15 tones diàries de carns selectes a la restauració de Barcelona, un 8% en relació amb una altra setmana del mes de febrer.

25.000 amanides gurmet i pujant

La principal empresa proveïdora de fruita i hortalissa fresca a la Fira de Barcelona

tornarà a treballar, en aquesta edició del MWC, 24 hores al dia per servir **les 25.000 unitats d'amanides gourmet de diferents tipus i 18.000 broquetes de fruita i/o hortalisses** – unitats que ja superen les servides l'any 2019 - que ja tenen encarregades en aquest moment. La companyia, de la mateixa manera que l'any 2019, ha incrementat el personal en un 20%.

En el sector de la fruita i l'hortalissa, la qualitat, la innovació gastronòmica i la tendència saludable segueixen sent els criteris que marquen les comandes de cara al MWC. *“Es valora molt la tendència “veggie”. Això ha incrementat la introducció d'ingredients com el bulgur, la quinoa i tota mena de llegums i algues, a més de les hortalisses i fruites tradicionals”, indiquen.*

Una seixantena de companyies

Al polígon alimentari de Mercabarna hi ha una seixantena d'empeses majoristes especialitzades a servir a restauració. Segons l'Associació d'Empreses Majoristes de Mercabarna (Assocome), que representa les companyies que operen al polígon, en la darrera edició pre pandèmia del Congrés, l'any 2019, les vendes de producte fresc adreçat a restauració es van incrementar durant aquella edició, en relació amb una altra setmana del mes de febrer, al voltant d'un 20%, de mitjana, i amb incidències diferents en cadascun dels segments del fresc. Així doncs, l'impacte se situava en 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, els augments se situaven entre un 15% i un 35%, d'increment depenent de les referències.

Més informació: Elisabet Carvajal. Mb. 646 22 02 68
Premsa Assocome · Associació d'Empreses Majoristes Mercabarna
