

Según estima la Asociación de Concesionarios de Mercabarna,

Las empresas de Mercabarna que sirven a restauración distribuirán por el MWC cerca de un 20% más de producto en comparación a otra semana de febrero

Son una treintena de compañías que, de manera directa o indirecta, sirven a restaurantes, hoteles y a la propia Feria de Barcelona.

Producto limpio y fileteado, y tendencia "veggie" marcan la demanda a las empresas durante el MWC

Barcelona, 23 de febrero de 2019. La celebración del Mobile World Congress, que tendrá lugar en Barcelona del 25 al 28 de febrero, es bien recibida un año más por parte de la treintena de empresas mayoristas de Mercabarna que sirven a la restauración de la capital y a la propia Feria de Barcelona, tanto directamente como indirectamente a través de distribuidores. **"Febrero es temporada baja. Es un mes en el que el consumo se contrae. La demanda que genera este evento nos ayuda a compensar "**, explican.

Según estima la Asociación de Empresas y Concesionarios de Mercabarna (ASSOCOME), que representa las compañías que operan en el polígono alimentario barcelonés, las ventas de producto dirigido al sector Horeca y restauración se incrementarán con motivo del MWC, en relación a una semana del mes de febrero, alrededor de un 20%, de media y con incidencias diferentes en cada uno de los sectores del fresco. Así pues, el impacto por sectores de fresco se estima en:

- un 22%, con respecto a la fruta y la hortaliza;
- un 8% con respecto a los productos cárnicos premium;
- y en cuanto a pescado fresco y crustáceos y mariscos, las empresas prevén entre un 15% y un 35%, de incremento dependiendo de las referencias.

IV y V gamas, y productos gourmet y de alta gama

Tanto frutas y hortalizas, como carne y pescado, durante estos días se demandan especialmente las IV y V gamas, es decir, productos manipulados, cortados y limpios listos para cocinar, o para servir. El motivo es aligerar el trabajo en los restaurantes. **"Somos los ayudantes de cocina"**, explican desde las compañías.

En menús cerrados y cartas durante el MWC en Barcelona destacarán con respecto a la carne las piezas selectas como filetes y las hamburguesas premium. En la misma Feria, en cuanto a frutas y hortalizas, destacarán las tendencias "healthy", saludable, con gran variedad de ensaladas gourmet - hasta 28 tipos diferentes - y la "veggie", con la presencia de vegetales crudos (" raw food ") listo para consumir y bandejas de fruta y hortalizas cortadas y presentadas en brochetas.

En cuanto al pescado, seguirán las piezas clásicas de pescado tanto de piscifactoría como salvajes (doradas, lubinas, rape, merluza, corvina...) que garantizan una presencia regular. En marisco, característico de los menús más exclusivos, no faltarán bogavantes de tamaño grande, ostras, etc. Y, como novedad el cangrejo real, tanto vivo como crudo.