

Según estima la Asociación de Empresas Mayoristas de Mercabarna - Assocome

Las empresas mayoristas de Mercabarna que sirven a restauración hacen previsiones prepandemia para el MWC 23

Ya se han encargado 25.000 ensaladas *gourmet* para Fira de Barcelona, volumen que supera las unidades del año 2019

Barcelona, 24 de febrero de 2023.- Las empresas mayoristas de Mercabarna que sirven al sector Horeca, de los diferentes segmentos del producto fresco, prevén, para el Mobile World Congress 2023 que comienza el lunes 27 de febrero, la vuelta a la normalidad después de los años de restricciones COVID. Por eso, las compañías trabajan con la previsión de un volumen de pedido similar al año 2019 por parte de restaurantes y hoteles de la capital, y la propia Fira de Barcelona. **Carnes selectas, pescados frescos, mariscos premium y miles de ensaladas gourmet y brochetas de frutas frescas ya están a punto en estas compañías.**

Sin embargo, algunos aspectos han cambiado en este tiempo: los encargos de producto, en muchos casos, se producen de forma más prudente, hay incertidumbre sobre cómo será el nuevo visitante postpandemia y su poder adquisitivo, y preocupa el impacto del cierre de la restauración del Port Olímpic. **El MWC se celebrará del 27 en febrero al 2 de marzo en Fira Barcelona.**

Las empresas de Mercabarna que sirven a la restauración pescado y marisco fresco están listas para recibir la nueva edición del MWC. Esperan un incremento del servicio que se situará, dependiendo de cada empresa, entre un 20% y un 40% en relación con el año 2022. Los volúmenes de pedido para esta edición previstos son equiparables a los distribuidos prepandemia, el año 2019. También en lo que se refiere al Mercado Central del Pescado de Mercabarna, donde el impacto de la restauración no es tan acusado, se estima un incremento de la venta de un 10% el fin de semana previo al congreso.

Aunque el sector mayorista de pescado y marisco que sirve a restauración vive con optimismo la llegada del MWC postpandemia, preocupa el impacto del cierre de los restaurantes del Port Olímpic. "Estos establecimientos suponen uno de los mejores consumidores de marisco vivo y este año no los tendremos", indican. Entre los productos habituales, servidos durante el MWC, destacan las piezas grandes de bogavante azul y de langosta (de entre 2 y 3 kg), el cangrejo real, pescados frescos tanto salvajes como de acuicultura de primeras calidades, como lubina, corvina, salmón y rape, entre otros

El sector cárnico que sirve a la restauración coincide con las previsiones. "Tenemos los hoteles cuya ocupación toca el cien por cien y eso nos hace estimar una demanda de carne similar al año 2019, pero lo que notamos es más lentitud y prudencia a la hora de realizar pedidos. Aún así, tenemos buenas previsiones y ya estamos trabajando con la Fira de Barcelona".

Otra duda del sector cárnico tiene que ver con el visitante postpandemia. "No sabemos si el perfil adquisitivo será el mismo de 2019 y esto determinará el tipo de producto que finalmente serviremos", explican. Si las previsiones del segmento cárnico se cumplen y el perfil del visitante es similar al de las pasadas ediciones, se llegarán a distribuir cerca de 15 toneladas diarias de carnes selectas en la restauración de Barcelona, un 8% en relación con otra semana del mes de febrero.

25.000 unidades de ensalades gourmet ¡y subiendo!

La principal empresa proveedora de fruta y hortaliza fresca en la Fira de Barcelona volverá a trabajar, en esta edición del MWC, 24 horas al día para servir las **25.000 unidades de ensaladas gourmet de diferentes tipos y 18.000 brochetas de fruta y/o hortalizas** – unidades que ya superan las servidas en 2019 - que ya tienen encargadas en este momento. La compañía, al igual que en 2019, ha incrementado el personal en un 20%.

En el sector de la fruta y la hortaliza, la calidad, la innovación gastronómica y la tendencia saludable siguen siendo los criterios que marcan los pedidos de cara al MWC. “Se valora mucho la tendencia “veggie”. Esto ha incrementado la introducción de ingredientes como el bulgur, la quinoa y todo tipo de legumbres y algas, además de las hortalizas y frutas tradicionales”, indican.

Sesenta empresas

En el polígono alimentario de Mercabarna hay unas sesenta empresas mayoristas especializadas en servir a restauración. Según la Asociación de Empresas Mayoristas de Mercabarna (Assocome), que representa a las compañías que operan en el polígono, en la última edición prepandemia del Congreso, en 2019, las ventas de producto fresco dirigido a restauración se incrementaron durante aquella edición, en relación con otra semana del mes de febrero, en torno a un 20%, de media, y con incidencias diferentes en cada uno de los segmentos del fresco. Así pues, el impacto se situaba en un 22%, en cuanto a fruta y hortaliza; un 8% con respecto a los productos cárnicos premium; y en lo que se refiere a pescado fresco y crustáceos y marisco, los aumentos se situaban entre un 15% y un 35%, de incremento dependiendo de las referencias.

Más información: Elisabet Carvajal. Mb. 646 22 02 68
Prensa Assocome - Asociación de Empresas Mayoristas de Mercabarna
