



HORARIOS DE LOS PRINCIPALES MERCADOS*

(Pensados para adaptarse al ritmo de la restauración)

*Consulta los calendarios anuales de días festivos, en www.mercabarna.es



Frutas y hortalizas

Lunes a viernes · De 9 h a 17 h



Pescado y marisco

De martes a sábado · De 22 h a 8 h



Mercabarna-flor

A consultar en la web



ACCESO, APARCAMIENTO Y LOGÍSTICA



Acceso al recinto

Acceso controlado con peaje

Ticket puntual, tarjetas prepago o abonos anuales



Aparcamiento

Más de 4.000 plazas gratuitas dentro del recinto

Dos aparcamientos de pago cubiertos, abiertos 24 h

POR QUÉ MERCABARNA ES ÚTIL PARA TU NEGOCIO

- ✓ **Ahorro de costes** (compra directa al mayorista)
- ✓ **Flexibilidad** (compras diarias o puntuales según las necesidades de demanda)
- ✓ **Calidad y variedad** (producto local, nacional y exótico)
- ✓ **Servicios pensados para restauradores** (formatos, cortes, envases y entregas adaptados)

**Mercabarna no es solo un mercado.
Es un socio clave para que tu cocina funcione mejor.**

Más información práctica: www.mercabarna.es

Servicio de atención al restaurador:

Responsable: Toni Nieto
restaurador@mercabarna.cat
Tel.: 93 556 30 00



La despensa profesional del restaurador



mercabarna

¿QUÉ ES MERCABARNA?

Mercabarna es uno de los principales mercados mayoristas de alimentos frescos de Europa.

Funciona las **24 horas al día** y concentra los mercados de:

Fruta y verdura, pescado y marisco, carne y flor.

Además, acoge **cientos de empresas especializadas** que preparan, transforman y distribuyen producto pensado exclusivamente para profesionales de la restauración.

Para un **restaurante, hotel o colectividad**, Mercabarna es la **cocina al por mayor**: **variedad, calidad, precio mayorista y servicio.**

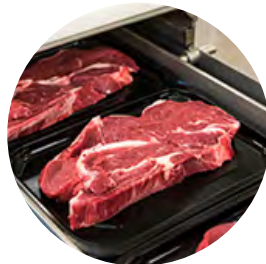
¿QUÉ PUEDES COMPRAR?

Todo lo que necesita una cocina profesional, en un solo espacio:



Pescado y marisco fresco

de todas las lonjas de Cataluña y otros orígenes de España y el extranjero



Carne y elaborados cárnicos



Frutas y hortalizas frescas

(convencionales, de proximidad y ecológicas)



Otros productos congelados

(delicatessen, bebidas y alimentación polivalente)



Producto de cuarta y quinta gama

(limpio, cortado y envasado a medida)

¿CÓMO PUEDES COMPRAR EN MERCABARNA?

OPCIÓN 1

Acudir personalmente al mercado

Como profesional del **sector HORECA** puedes comprar directamente en los puestos mayoristas del Mercado Central de Frutas y Hortalizas, en el Mercado Central del Pescado y en Mercabarna-flor.

¿Qué te pedirán?

- ✓ No necesitas ningún carné especial
- ✓ Solo un documento que acredite que tiene un establecimiento de restauración (licencia, alta de autónomo o empresa, CIF/NIF)

OPCIÓN 2

Que te lo lleven al restaurante

Cuando, por las necesidades de tu negocio, no es posible acudir al recinto de manera habitual:

- ✓ **Más de 70 empresas especializadas** ofrecen servicio a la restauración profesional
- ✓ **Pedidos a medida y servicio a domicilio** al restaurante, hotel o cocina central

MUCHOS RESTAURADORES OPTAN POR UN MODELO HÍBRIDO

Acudir al mercado es fundamental para **conocer el producto de primera mano**, contrastar calidades, entender la oferta real y **negociar precios con criterio**. El contacto directo con los mayoristas permite captar la realidad del mercado y tomar decisiones mejor informadas.

Cuando no se puede acudir de manera habitual, este conocimiento previo facilita que **empresas especializadas sirvan el producto directamente en el establecimiento de restauración**, manteniendo la comodidad operativa sin perder el control sobre la compra.

✓ **Conocer el mercado para decidir mejor.**

✓ **Servicio a domicilio para ganar eficiencia.**

Este equilibrio entre presencia en el mercado y servicio externo es, hoy en día, **el modelo más eficiente para muchos negocios de restauración.**