



HORARIS DELS PRINCIPALS MERCATS*

(Pensats per adaptar-se al ritme de la restauració)

*Consulta els calendaris anuals de dies festius, a www.mercabarna.es



Fruites i hortalisses

Dilluns a divendres · De 9 h a 17 h



Peix i marisc

De dimarts a dissabte · De 22 h a 8 h



Mercabarna-flor

A consultar al web



ACCÉS, APARCAMENT I LOGÍSTICA



Accés al recinte

Accés controlat amb peatge

Tiquet puntual, targetes prepagament o abonaments anuals



Aparcament

Més de 4.000 places gratuïtes dins del recinte

Dos aparcaments de pagament coberts, oberts 24 h

PER QUÈ MERCABARNA ÉS ÚTIL PER AL TEU NEGOCI

- ✓ **Estalvi de costos** (compra directa al majorista)
- ✓ **Flexibilitat** (compres diàries o puntuals segons necessitats de demanda)
- ✓ **Qualitat i varietat** (producte local, nacional i exòtic)
- ✓ **Serveis pensats per a restauradors** (formats, talls, envasos i lliuraments adaptats)

**Mercabarna no és només un mercat.
És un soci clau perquè la teva cuina funcioni millor**

Més informació pràctica: www.mercabarna.es

Servei d'atenció al restaurador

Responsable: Toni Nieto
restaurador@mercabarna.cat

Tel.: 93 556 30 00



*El rebost
professional del
restaurador*



mercabarna

QUÈ ÉS MERCABARNA?

Mercabarna és un dels principals mercats majoristes d'aliments frescos d'Europa.

Funciona les **24 hores al dia** i concentra els mercats de:

Fruita i verdura, peix i marisc, carn i flor.

A més, acull **centenars d'empreses especialitzades** que preparen, transformen i distribueixen producte pensat exclusivament per als professionals de la restauració.

Per a un **restaurant, hotel o col·lectivitat**, Mercabarna és la **cuina a l'engròs: varietat, qualitat, preu majorista i servei.**

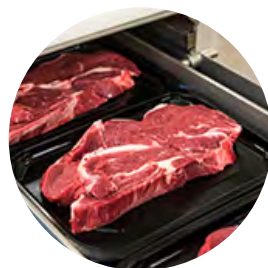
QUÈ HI POTS COMPRAR

Tot el que necessita una cuina professional, en un sol espai:



Peix i marisc fresc

de totes les llotges de Catalunya i altres orígens d'Espanya i l'estranger



Carn i elaborats carnis



Fruites i hortalisses fresques

(convencionals, de proximitat i ecològiques)



Altres productes congelats

(delicatessen, begudes i alimentació polivalent)



Producte de quarta i cinquena gamma

(net, tallat i envasat a mida)

COM POTS COMPRAR A MERCABARNA

OPCIÓ 1

Venir personalment al mercat

Com a professional del **sector HORECA** pot comprar directament a les parades majoristes de Mercat Central de Fruites i Hortalisses, al Mercat Central del Peix i a Mercabarna-flor.

Què et demanaran?

- ✓ No cal cap carnet especial
- ✓ Només un document que acrediti que tens un establiment de restauració (licència, alta d'autònom o empresa, CIF/NIF)

OPCIÓ 2

Que t'ho portin al restaurant

Quan, per la necessitat del teu negoci, no és possible venir al recinte de manera habitual:

- ✓ **Més de 70 empreses especialitzades** ofereixen servei a la restauració professional
- ✓ **Comandes a mida i servei a domicili** al restaurant, hotel o cuina central

MOLTS RESTAURADORS OPTEN PER UN MODEL HÍBRID

Venir al mercat és fonamental per **conèixer el producte de primera mà**, contrastar qualitats, entendre l'oferta real i **negociar preus amb criteri**. El contacte directe amb els majoristes permet captar la realitat del mercat i prendre decisions millor informades.

Quan no es pot venir de manera assídua, aquest coneixement previ facilita que **empreses especialitzades serveixin el producte directament a l'establiment de restauració**, mantenint la comoditat operativa sense perdre control sobre la compra.

- ✓ **Conèixer el mercat per decidir millor.**
- ✓ **Servei a domicili per guanyar eficiència.**

Aquest equilibri entre presència al mercat i servei extern és, avui, **el model més eficient per a molts negocis de restauració.**