

Nuevos conceptos de restauración en Mercabarna

Mercabarna reunió a los responsables de restaurantes desarrollados bajo conceptos de restauración muy novedosos con sus proveedores de alimentos frescos

El pasado miércoles 8 de mayo unas 50 empresas del sector de la alimentación –entre responsables de restaurantes temáticos y empresas mayoristas especializadas en servir a la restauración- se dieron cita en Mercabarna para asistir a la jornada 'Nuevos conceptos de la restauración'. Esta jornada estuvo organizada por la Asociación Clúster Alimentario de Barcelona –entidad que lidera Mercabarna-, con la colaboración de ANTA (Asociación de pequeñas y medianas empresas para el fomento del uso de nuevas tecnologías en la alimentación fuera del hogar).

Tal como explicó el director general de Mercabarna, Josep Tejedo, en la presentación de la sesión, el objetivo de la jornada era “servir de punto de encuentro entre las empresas de Mercabarna y sus potenciales clientes, con el fin de mejorar la relación comercial entre ambos”, y dar a conocer las necesidades de aprovisionamiento de esta tipología de restaurantes, que se caracterizan por una alta especialización en una gama concreta de productos.

Mario Cañizal, gerente de ANTA, apuntó que “estos nuevos conceptos de restauración se están consolidando gracias a la buena aceptación de los clientes y, sobre todo, a la necesidad de adaptación a la actual situación macroeconómica”.

Últimas tendencias en restauración

La jornada se vertebró a partir de la charla inicial del director técnico de I+D+i del grupo AREAS, Xavier Torrents, como representante de una de las principales empresas españolas de restauración comercial organizada –con cerca de 600 restaurantes sólo en España-, y continuó con la presentación de nuevos conceptos de restauración a cargo de los propios responsables de los restaurantes. Se trata de establecimientos que apuestan por la especialización en una tipología concreta de productos, y que persiguen los más altos estándares de calidad, ya sea en hamburguesas, frutas y hortalizas, marisco, etc. Además, a menudo combinan el servicio de restauración con la venta al detalle en mostrador, y cuidan al detalle la puesta en escena con el objetivo de ofrecer experiencias gastronómicas a sus clientes, en muchos casos con un tiquet medio de entre 10 y 15€.

Alimentos procesados, una de las claves

Xavier Torrents presentó el último concepto de restaurante que AREAS está a punto de abrir en los aeropuertos de Barajas y Palma de Mallorca, bajo la enseña Deli&cia, y explicó que una de las claves para la rentabilidad de estos restaurantes radica en los productos de 4ª y 5ª gama, “fundamentales para materializar de forma rápida una cocina de ensamblaje que emocione”. “El futuro de la industria alimentaria está en el procesado de alimentos, y sobre todo en el procesado y envasado adaptado a las necesidades concretas de cada cliente”, sentenció.

A continuación, los responsables de nuevos tipos de restaurantes que están proliferando por todo el estado presentaron su particular concepto de restauración. Abrió el fuego Luis de Buen, propietario del Fishhh!, un restaurante especializado en servir ostras de hasta 11 tipos, que resplandece en el complejo comercial L'Illa Diagonal de Barcelona con un concepto de restaurante decorado completamente en blanco, y que ha conseguido ubicar barras especializadas en ostras dentro de otros restaurantes, como el Tragaluz. Luis de Buen, profundo conocedor del producto gracias a su vinculación directa con Mariscos Genaro, empresa mayorista de marisco ubicada en Mercabarna, ha desarrollado diversos conceptos innovadores para facilitar el consumo de ostras cualquier lugar, como las Oyster Girls o el Oyster Car, que se pueden contratar para servir ostras en cualquier tipo de celebración. En este sentido, Luis de Buen destaca que en este tipo de restaurantes temáticos, “la ambientación es tan importante como la especialización y la calidad de la comida para satisfacer al cliente”.

Experiencias gastronómicas únicas

En el sector de carnes, Carlos Rodríguez, fundador y director general de Hamburguesa Nostra, presentó este concepto de restaurante desarrollado en Madrid, basado en la venta de 32 variedades diferentes de hamburguesas de la más alta calidad, y que los clientes pueden comprar en crudo, en envases unitarios para consumir en casa, o bien pueden degustarlas en el propio local. “Le dimos la vuelta al concepto de hamburguesa como subproducto cárnico, y sólo compramos las mejores piezas para hacer las mejores hamburguesas, y a partir de ahí hemos desarrollado formas de proporcionar experiencias únicas para el cliente”, aseveró Carlos Rodríguez, que se presentó como la tercera generación de carniceros de su familia, tras explicar que la evolución del negocio familiar de venta al detalle de carne hacia este nuevo concepto de restauración surgió a partir de una petición de los propios clientes.

En cuanto a los establecimientos de restauración especializados en la venta de frutas y hortalizas, César Tresserras, director general de Grupo Cutting's, mostró el ejemplo de integración vertical de Cutting's, empresa afincada en Mercabarna, que sirve frutas y hortalizas desde la 1ª hasta la 4ª gama para la restauración, y que además dispone de un establecimiento abierto al público especializado en comercialización de fruta cortada y zumos naturales, Parada 901, en el centro comercial Gran Vía de Barcelona.

También participaron en la jornada diversos profesionales que han emprendido proyectos de restauración novedosos en Barcelona, como Víctor Arrese, propietario de los restaurantes MariscCo, y fundador de uno de los primeros restaurantes especializados en ensaladas que se convirtió en cadena en nuestro país, FrescCo; Enrique Valentí, copropietario y gerente del restaurante especializado en carnes de todo el mundo Casa Paloma, que destacó la importancia de tener “proveedores en los que se pueda confiar” para desarrollar propuestas gastronómicas temáticas; Jordi Barri, gerente del restaurante vegetariano Teresa Carles; Jordi Vidal, cofundador y *managing director* de la cadena de restaurante de *noodles* Udon; y Raúl

Nota de prensa jornada 'Nuevos conceptos de restauración'

Dep. de Comunicación de Mercabarna

93 556 30 00 // comunicacio@mercabarna.cat

Martí, CEO de Saludable, y encargado de consolidar en España la filosofía de los establecimientos de zumos mediante Revive Juice Bar.

