

Nota de premsa, 14 de febrer 2023

Transgourmet construirà un cash&carry a Mercabarna adreçat als restauradors

- **El Gros Mercat s'enfocarà a l'hostaleria perquè el sector pugui proveir-s'hi totalment sense sortir del recinte del gran mercat**
- **Transgourmet invertirà 10M€ i contractarà unes 40 persones**

Mercabarna disposarà d'un nou Gros Mercat després que hagi adjudicat a l'empresa de distribució Transgourmet Ibèrica, propietat del grup suís Transgourmet, la construcció i gestió d'un cash&carry per donar servei dins del mateix recinte als professionals del sector de l'hostaleria.

El nou Gros Mercat, que es construirà en una parcel·la de 10.113 m² situada en una part de l'espai que ocupava l'antic escorxador, comptarà amb 11.400 referències de productes, una superfície de venda de 2.715 m² i 60 places d'aparcament.

Aquest projecte s'inscriu en l'objectiu de Mercabarna d'ampliar la gamma de productes i serveis adreçats a l'hostaleria, un sector on Transgourmet compta amb una gran experiència i un model de negoci totalment dissenyat per cobrir les seves necessitats. En aquest sentit, la proposta comercial de Gros Mercat es basa en el servei i l'atenció personalitzada a la clientela i ve acompanyada d'una àmplia oferta comercial d'alimentació i begudes per al negoci de la restauració, a més d'una bodega especialitzada i frescos.

Transgourmet invertirà 10 milions d'euros entre la construcció de l'edifici i les infraestructures necessàries per al seu funcionament, i incorporarà un equip d'unes 40 persones. El projecte s'emmarca dins l'estratègia de la companyia per ser el proveïdor de referència de l'hostaleria i, en aquest cas particular, de la clientela de Barcelona i la seva àrea metropolitana.

La regidora de Comerç, Mercats, Consum, Règim Interior i Hisenda de l'Ajuntament de Barcelona i **presidenta de Mercabarna, Montserrat Ballarín**, afirma que "a Mercabarna feia falta un centre d'aquestes característiques perquè les empreses de la restauració que es proveeixen als mercats centrals poguessin completar les seves compres amb tota mena de productes alimentaris secs, de bodega, i amb tots aquells que són necessaris per dur a terme la seva activitat". **"D'aquesta manera –explica Ballarín– les empreses del sector HORECA (hostaleria, restauració i càtering) podran proveir-s'hi totalment sense sortir del polígon alimentari"**.

Per la seva part, **el director general de Transgourmet Ibèrica, Lluís Labairu**, considera que es tracta d'una gran oportunitat per millorar el servei a la hostaleria "ja que gràcies a la nostra experiència i coneixement del negoci **hem dissenyat un model de cash&carry que s'adapta a les necessitats actuals del sector pel que fa a assortiment, formats i qualitat del producte**, sempre pensant que es tracta d'un negoci de persones per a persones i **posant el focus en el tracte i l'assessorament personalitzat"**.

SOBRE TRANSGOURMET IBÈRICA

Transgourmet Ibèrica és propietat del grup suís Transgourmet, el segon grup de distribució majorista d'Europa i que pertany al Grup Coop. L'empresa compta amb 6 plataformes de distribució repartides per tot Espanya i és referent en el sector horeca amb Gm Cash-Gros Mercat, la seva marca de cash&carry —que suma 70 centres dels quals 24 són a Catalunya—, i la divisió de Food Service.

L'empresa també té més de 800 supermercats franquiciats sota les ensenyes Suma, Proxim Spar, i més de 2.000 clients independents.

SOBRE MERCABARNA

Mercabarna és un dels principals mercats majoristes d'aliments frescos d'Europa. Funciona les 24 hores del dia com un ciutat alimentària amb l'objectiu de garantir l'aprovisionament d'aliments frescos als ciutadans, proveint 10 milions de consumidors. En el seu recinte concentra 600 empreses especialitzades en elaboració, comerç, distribució, importació i exportació de productes frescos i congelats i els mercats centrals agroalimentaris de la ciutat de Barcelona.

Més informació: Roser Lapuente, Cap de Mitjans de Comunicació
T. 93 556 35 08/93 556 30 00/610 59 50 24; lapuente@mercabarna.cat