Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

©ToniBofill.

Más de 100 reuniones en la jornada B2B impulsada entre Mercabarna y ‘Restauración Colectiva’

Miércoles, 02 de abril 2025

El pasado 26 de marzo, el Clúster Alimentari de Mercabarna, en colaboración con ‘Restauración Colectiva’, organizó un enriquecedor encuentro B2B entre mayoristas de producto fresco y empresas operadoras del sector. Con 115 reuniones de negocio, la jornada consolidó su papel como un espacio clave para fomentar nuevas oportunidades comerciales en el sector de las colectividades.

El pasado 26 de marzo, el Clúster Alimentari de Mercabarna Barcelona convocó una nueva jornada dirigida al sector de la restauración colectiva, esta vez con un formato totalmente diferente a los anteriores.

Este año se ha tratado de un encuentro B2B entre mayoristas de producto fresco de Mercabarna y responsables de empresas operadoras y servicios de restauración colectiva, con el objetivo de incrementar las relaciones comerciales entre los profesionales de estos dos sectores y facilitar el conocimiento entre ellos. En encuentro propició un total de 115 reuniones en una sola mañana en las que participaron responsables de 15 empresas operadoras y de servicios de colectividades y 15 proveedores (mayoristas de frutas y hortalizas, pescado y marisco, carne y especializadas en distribución).

Es un hecho que el sector de la restauración colectiva, a pesar de su importancia y peso económico, es el segmento más desconocido dentro de la hostelería y la restauración. Los propios proveedores no saben muchas veces como abordar ese mercado y las empresas operadoras y gestores de las colectividades tampoco suelen tener una visión clara del tipo de servicios que pueden ofrecer las empresas mayoristas.

Las nuevas tendencias y normativas dirigidas a potenciar una mayor calidad y sostenibilidad en los menús son una puerta abierta a las relaciones comerciales de proximidad, a la inclusión de más producto fresco en los servicios y a la necesidad de contar con proveedores con capacidad de convertirse en *partners* de las empresas para tejer relaciones comerciales a largo plazo.

La restauración colectiva en Catalunya

Según un reciente estudio presentado por la revista ‘Restauración Colectiva’ y la consultora ‘Univer’, sólo el ‘núcleo duro’ de los servicios de colectividades en Catalunya (pacientes ingresados, niños en comedores escolares, mayores en residencias geriátricas, comedores de empresa y centros penitenciarios) alimentan a diario a más de 300.000 usuarios entre centros autogestionados y con servicio externalizado, cuenta con casi 200 empresas operadoras y estima un volumen de negocio de 650.000 €.

Un tamaño de mercado nada desdeñable para las empresas proveedoras.

Compromiso con el sector de las colectividades

El Clúster Alimentari Mercabarna Barcelona es un ejemplo de cómo la colaboración y la cooperación entre empresas puede generar sinergias y mejorar la competitividad del sector alimentario (podéis consultar las pasadas ediciones del evento 2022, 2023 y 2024).

Según palabras de **Toni Nieto**, responsable de Estudios, Clústers y Desarrollo de Mercabarna, *“la jornada ha recibido una valoración muy positiva por parte de las empresas participantes, que han destacado la eficacia de los encuentros y la oportunidad de establecer colaboraciones estratégicas. Desde el clúster, seguimos firmes en nuestro compromiso de impulsar el sector y fomentar sinergias que contribuyan a su crecimiento y competitividad. Este evento es un paso más en nuestro objetivo de dinamizar el mercado y fortalecer la cadena de valor de la restauración colectiva.”*.

Por su parte **Ana Turón**, directora de ‘Restauración Colectiva’, ha declarado que *“para una revista especializada como la nuestra, impulsar este tipo de encuentros es una extensión natural de nuestra labor. No solo informamos sobre tendencias y desafíos del sector, sino que también queremos ser un agente activo en su desarrollo. Facilitar espacios de diálogo y conexión entre los distintos actores de la cadena de valor es clave para mejorar la calidad de los servicios, fomentar la sostenibilidad y profesionalizar aún más el sector de las colectividades. El éxito de esta edición refuerza nuestra convicción de que este tipo de eventos son fundamentales.”*.

“Así mismo –continua–*, agradecemos al Clúster Alimentari de Mercabarna Barcelona por apostar por esta iniciativa y por permitirnos*

ser parte activa de su organización. Este evento no solo ha cumplido con su objetivo de acercar a los profesionales del sector, sino que también ha servido para visibilizar la importancia de las colectividades dentro de la restauración y la alimentación”.

Notícias Relacionadas

- La jornada ‘Mercabarna con las colectividades’ deja al descubierto las carencias del sector residencial
- El Clúster Alimentari de Mercabarna acerca la hostelería hospitalaria a los proveedores
- Mercabarna reúne a operadoras de la RC y proveedores para hablar sobre sostenibilidad
- Mercabarna organiza en A & H encuentros entre mayoristas y compradores de las colectividades