

Restauración

Merca-Rest

Frutas y hortalizas en el canal HoReCa

- Merca-Rest ofrece a los restauradores una exposición y jornada de charlas para la presentación de nuevos productos, soluciones y servicios.

Karina Hanel

guiafi@horticom.com

Merca-Rest pone al alcance de los restauradores una exposición y jornada de charlas para la presentación de nuevos productos (frescos, semielaborados y preparados), de soluciones y de servicios. Además de la exposición comercial, el programa de actividades incluye conferencias sobre temas de interés para los restauradores y demostraciones culinarias de platos innovadores realizados a partir del producto fresco a cargo de chefs de prestigio y de las principales escuelas de restauración de Cataluña.

La primera conferencia, 'La importancia de la imagen corporativa en los diferentes tipos de establecimientos de restauración' ha estado a cargo del Dir. General de Estrategia Gastronómica del Grupo Paradis, Juan Mediavila, quien señala la importancia de que el restaurador de hoy busque su 'nicho' en el mercado y potencie su producto, determinando el intervalo de precio en función del segmento de mercado que quiera atraer, y

teniendo en cuenta no sólo el precio, sino también la rapidez, calidad y frescura de los alimentos. Insiste sobre la imagen de frescura y actualidad de los alimentos que se obtiene ofreciendo productos frescos de estación.

Mariano Lechardoy, responsable del Dpto de Estudios y Desarrollo de Mercabarna, hace referencia a 'El aprovisionamiento eficiente del sector de la restauración' y a las diferentes formas en que Mercabarna contribuye a tal fin, considerado no sólo como un Mercado Central, sino como una Unidad Alimentaria.

Los productos de IV gama juegan un papel importante en la productividad de la empresa, ya que permiten producir mejor y a menor costo. 'Hoy en día, con los productos de IV gama, el proveedor es casi parte de nuestra cocina', señala M. Lechardoy en su intervención. La IV gama -alimentos frescos, lavados, pelados, cortados y envasados- permite al consumidor ahorrar procesos en la cocina, espacio de almacenamiento y dinero, a la vez que gana

tiempo para la creatividad y preparación del plato.

Fruits Guzmán, S.A., empresa del sector Frutas y Hortalizas patrocinadora de este evento, exhibió diferentes tipos de germinados, elaborados y todo tipo de frutas y hortalizas frescas. Otra empresa colaboradora presente en la exposición comercial ha sido Lorca & María Rosa, S.L. que con sus 'cutting's' en todas sus presentaciones y mezclas de frutas y verduras, brochetas, ensaladas, macedonias, patatas, y su reciente incorporación del aguacate de IV gama, llamó la atención de los participantes. La empresa ofrece un servicio Expres 24 horas y confeccionan platos a pedido del restaurador.

Otros expertos aportaron soluciones en sus conferencias a temas tan importantes como la dificultad de encontrar personal cualificado en la restauración (a cargo de María Abellanet, Gerente del Grupo CETT) y nuevos sistemas de envase en atmósferas modificadas (Dr. José Antonio Beltrán).

En cuanto a las demostraciones culinarias, la gran novedad de Merca-Rest han sido las cocinas interactivas instaladas en la exposición comercial. Cada cocina elaboró un menú de diferentes precios: 8, 12 y 25 euros, con productos frescos de la exposición comercial. También participaron cocinas de las mejores escuelas de restauración, presentando nuevas propuestas de platos elaborados con productos frescos. Hubo además una degustación en donde se entregaba a los asistentes la receta y el coste de cada ingrediente que configuraba los distintos platos.

Mercabarna y Mercarest

Mercabarna, el mayor centro agroalimentario de España, concentra los mercados centrales de pescados y mariscos, productos cárnicos, flor y planta ornamental, y

Alimentos frescos, lavados, pelados, cortados y envasados, permiten al consumidor comer sano y al restaurador ahorrarse procesos en la cocina, espacio de almacenamiento y dinero, a la vez que gana tiempo para la creatividad y la preparación del plato

frutas y hortalizas. El Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna es el que ocupa mayor extensión (más de 230.000 m²) y el que genera mayor movimiento comercial. Actualmente operan allí unas 200 empresas, en 440 puntos de venta. Comercializa alrededor de un millón de toneladas de productos al año que llegan de todo el mundo y se distribuyen más allá de los límites de Cataluña.

El pasado 6 de junio, Mercabarna y la Escola d'Hoteleria i Turisme CETT organizaron, en colaboración con las escuelas homologadas de hotelería y el Gremi de Restauració de Barcelona, una nueva edición de Merca-Rest, único foro especializado en alimentos frescos en España, dirigido a los profesionales de la restauración, quienes se enfrentan cada vez más a nuevas necesidades de innovación y necesitan, por tanto, jornadas prácticas y profesionales que les ayuden a mejorar sus procesos y mantenerse al día de las novedades de las que surten las empresas proveedoras destinadas al canal HoReCa.

Los productos IV gama juegan un papel importante en la productividad de la empresa en la que nos permiten producir mejor y con menor costo. Hoy con los productos IV gama el proveedor es casi parte de nuestra cocina

Los mejores frutos
de la tierra requieren el fruto
de la mejor tecnología



SACMI PACKAGING
INPAK IMOLA

Para pedir material informativo dirigirse a:

SACMI PACKAGING S.p.A.

Via Brodolini, 10/A I 40026 IMOLA BO

Tel. +39 0542 649811 Fax +39 0542 640783

inform@sacmipackaging.it www.sacmipackaging.it

a company of
SACMI
www.sacmi.com