Nota de prensa

Transgourmet construirá un 'cash&carry' en Mercabarna dirigido a los restauradores

El Gm Cash se enfocará a la hostelería para que el sector pueda abastecerse totalmente sin salir del recinto del gran mercado

Transgourmet invertirá 10 millones de euros y contratará a 40 personas

14 de febrero de 2023. Mercabarna dispondrá de un nuevo Gm Cash, después de que haya adjudicado a la empresa de distribución Transgourmet Ibérica, propiedad del grupo suizo Transgourmet, la construcción y gestión de un *cash&carry* para dar servicio dentro del mismo recinto a los profesionales del sector de la hostelería.

El nuevo Gm Cash, que se construirá en una parcela de 10.113 m^2 situada en una parte del espacio que ocupaba el antiguo matadero, contará con 11.400 referencias de productos, una superficie de venta de 2.715 m^2 y 60 plazas de aparcamiento.

Este proyecto responde al objetivo de Mercabarna de ampliar la gama de productos y servicios dirigidos a la hostelería, un sector en el que Transgourmet cuenta con una gran experiencia y un modelo de negocio totalmente diseñado para cubrir sus necesidades. En este sentido, la propuesta comercial de Gm Cash se basa en el servicio y la atención personalizada a la clientela y va acompañada de una amplia oferta comercial de alimentación y bebidas para el negocio de la restauración, además de una bodega especializada y frescos.

Transgourmet invertirá 10 millones de euros entre la construcción del edificio y las infraestructuras necesarias para su funcionamiento, e incorporará a un equipo de unas 40 personas. El proyecto se enmarca en la estrategia de la compañía de ser proveedor de referencia de la hostelería y, en este caso particular, de la clientela de Barcelona y su área metropolitana.

La concejala de Comercio, Mercados, Consumo, Régimen Interior y Hacienda del Ayuntamiento de Barcelona y presidenta de Mercabarna, Montserrat Ballarín, afirma que "en Mercabarna hacía falta un centro de estas características para que las empresas de la restauración que se abastecen en los mercados centrales pudieran

completar sus compras con todo tipo de productos de alimentación seca, de bodega y con aquellos que son necesarios para llevar a cabo su actividad". "De esta manera —explica Ballarín— las empresas del sector HORECA (hostelería, restauración y cáterin) podrán abastecerse totalmente sin salir del polígono alimentario".

Por su parte, el director general de Transgourmet Ibérica, Lluís Labairu, considera que se trata de una gran oportunidad para mejorar el servicio a la hostelería "porque, gracias a nuestra experiencia y conocimiento del negocio, hemos diseñado un modelo de *cash&carry* que se adapta a las necesidades actuales del sector en cuanto a surtido, formatos y calidad del producto, siempre pensando que se trata de un negocio de personas para personas y poniendo el foco en el trato y el asesoramiento personalizado".

SOBRE TRANSGOURMET IBÈRICA

Transgourmet Ibérica es propiedad del grupo suizo Transgourmet, el segundo grupo de distribución mayorista de Europa y que pertenece al Grupo Coop. La empresa cuenta con 6 plataformas de distribución repartidas por toda España y es referente en el sector HORECA con Gm Cash, su enseña de *cash&carry* —que comprende 70 centros con 24 gasolineras Gm Oil—, y la división de Food Service.

Asimismo, la empresa cuenta con más de 800 supermercados franquiciados bajo las enseñas Suma, Proxim y Spar, y más de 2.000 clientes independientes.

SOBRE MERCABARNA

Mercabarna es uno de los principales mercados mayoristas de alimentos frescos de Europa. Funciona las 24 horas del día como una ciudad alimentaria, con el objetivo de garantizar el aprovisionamiento de alimentos frescos a los ciudadanos, proveyendo a 10 millones de consumidores. En su recinto concentra 600 empresas especializadas en la elaboración, comercio, distribución, importación y exportación de productos frescos y congelados, y los mercados centrales agroalimentarios de la ciudad de Barcelona.