



# El Merca virtual para el profesional

*En Colaboración con:*

*Concesionaria de:*

**BBVA**





## Objetivos

1. Analizar la situación actual del sector de la Restauración.
2. Presentar los cambios de hábitos de los consumidores.
3. ¿Cuales son las Tendencias de aprovisionamiento de la restauración?
4. La importancia del fresco.
5. La oportunidad del e-commerce:
  - a. Caso: Ir a Mercabarna vs que me lo traigan.



## Situación actual de los restaurantes

# Situación actual del sector de la Restauración

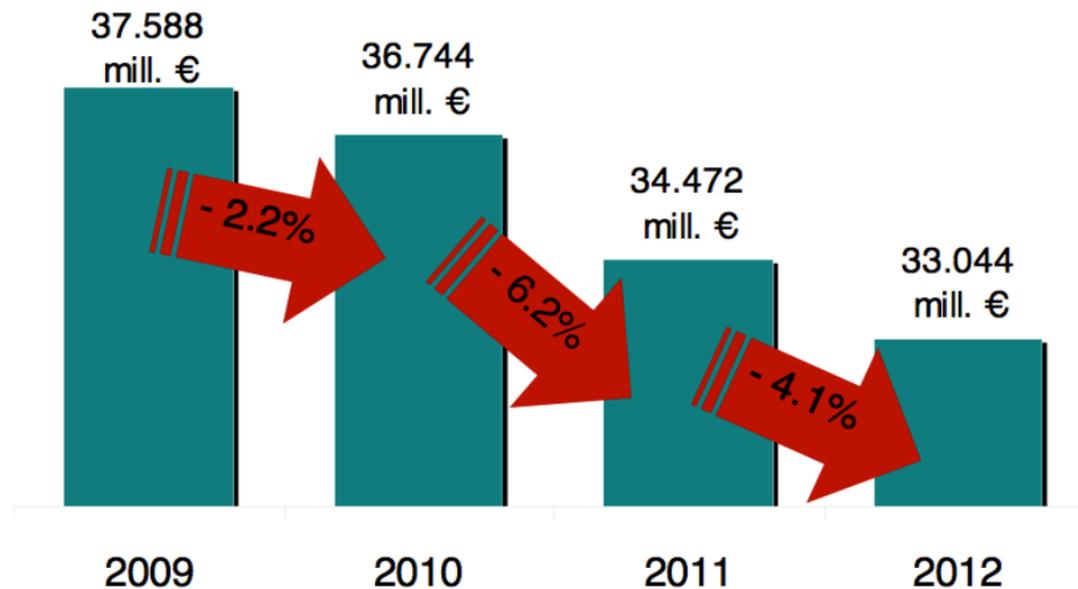
---



Análisis cualitativo de las tendencias de la Restauración en 2012 en base a la precepción de los operadores del sector.



## El consumo extradoméstico reduce la cifra de ventas durante los últimos ejercicios



Antes de la crisis todo apuntaba a que creceríamos; EEUU ya estaba al 50%. ¿Qué hacer? Reinventarse, ser más eficientes, profesionalizarse...

## Clasificación del negocio atendiendo a su Tipología

Tipología	Factores identificativos	Principales características	Ejemplos	Peso estimado en el negocio	Ponderación de las opiniones
TRENDIES	Marcan la tendencia de lo que pasará en el futuro	Creativos, innovadores	Ferrán Adriá Javier de las Muelas	1%	10%
BUSCADORES DE OPORTUNIDADES	Su foco consiste en cubrir diversos targets de clientes Atentos a las oportunidades	Expansión, consolidación y cambios constantes de formato. Activos sin estridencias	Grupo Cacheiro Grup AN	4%	25%
GENERADORES DE VOLUMEN	Estructura orientada a la generación de volumen de negocio (número de locales y coste de servicio al cliente ajustado)	Definen enseñas, consolidan surtidos, ofertas, precios y modelos de servicio con vocación de estabilidad	Mc Donalds Eat Out Grupo Rodilla	12%	30%
ALTERNATIVOS, ESPECIALISTAS AUMENTADOS	Desarrollan nichos basados en ofertas comercialmente diferentes	Presupuesto base 0: extensiones procedentes segmentos (orgánicos, helados, bocadillos)	Mallorca Molí Vell	5%	30%
ESENCIALES DE PRODUCTO	Tradicional en oferta y servicio. La mayoría.	Tradicionales por el formato, o por el modelo de negocio	Restaurantes y bares tradicionales: Caracas, Bracafé, José Luis, ...	78%	5%

Fuente: Elaboración propia en base a entrevistas panel de expertos

# Análisis cualitativo del sector de la restauración

---



## ¿Cómo afecta la crisis?

- Son muchos los empresarios del sector hostelero que se ven en la posición de **reducir costes** de donde pueden o incluso cerrar sus locales.
  - Las caídas de las ventas puede representar hasta el **72%** de los negocios, lo que supone que en un concepto global: entre un 5% y un 6%.
  - El conjunto de bares, restaurantes, cafeterías y hoteles, generaron el pasado año una producción de más de **123.800 millones de €**, el **7.07% del Producto Interior bruto (PIB) español**.
- \* Este dato refleja que en España existen casi **370.000 establecimientos** de restauración y alojamiento que generan en su conjunto **1.45 millones** de puestos de trabajo. *Fuente: FEHR*

## Cambio de hábitos ¿Podemos adaptarnos a ellos?

- El consumidor de canal HORECA está empezando a cambiar: ahora los consumidores habituales **son jóvenes, con alta formación, viajeros en el aspecto que conocen la cocina internacional.**
- **Cambio de horarios** a la hora de realizar las comidas, y hacer uso de los servicios de hostelería.
- El mercado se ha polarizado, lo que lleva a que los consumidores gasten gran parte de dinero en el **mercado *low cost* o en el mercado de lujo**, dejando de lado el mercado intermedio.

Aspectos clave:

Conveniencia

Funcionalidad

## Cambio de hábitos ¿Podemos adaptarnos a ellos?

Estos productos responden a los deseos de los consumidores:

1. Proceso productivo artesanal, tradicional o diferenciado.
2. Calidad superior, utilizando las mejores materias primas, ¡se buscan frescos!
3. Distinguir por su innovación y creatividad, es un aspecto fundamental.
4. Se buscan productos con un segmento de mercado muy marcado: biológico, sin gluten, etc.
5. El diseño y la presentación deben ser únicas y distintas, pero no tan elaboradas como antes.

# Adelantarnos al declive

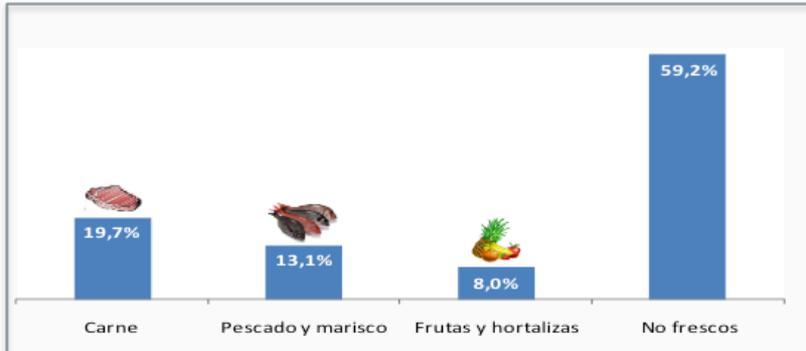
---



## Oportunidades y ventajas de la Restauración Autónoma:

- Del “comer como en casa” a “comer mejor que en casa”.
- Mirar más a la cadena de provisión: calidad y precio.
- El fresco como motor de fidelización.
- Atención al cliente.
- El Chef visita la sala como valor diferencial.
- El e-commerce.

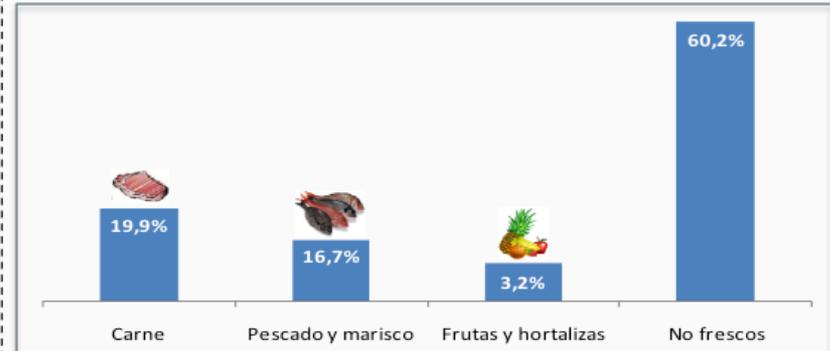
### Hoteles



Número de establecimientos

**16.705**

### Restaurantes



Número de establecimientos

**70.641**

### Bares - Cafeterías



Número de establecimientos

**192.015**

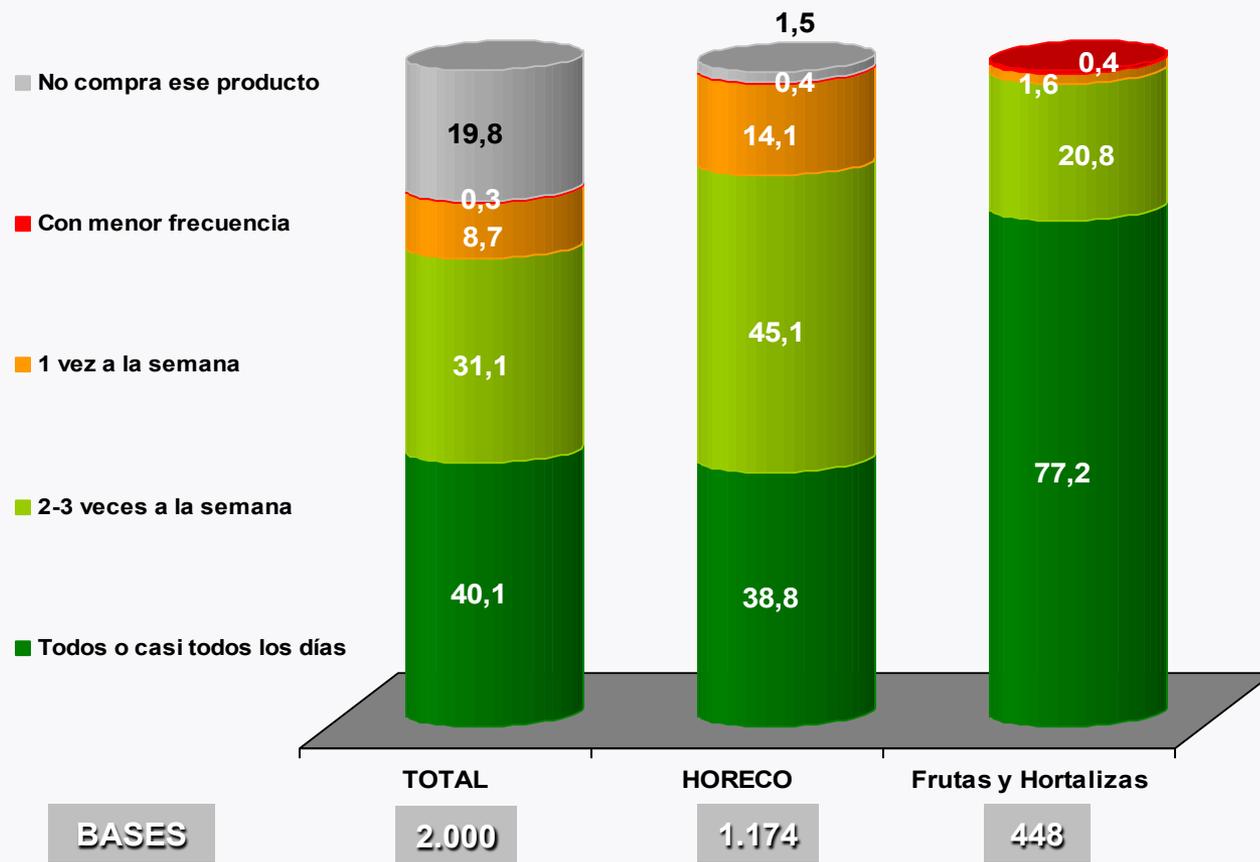
### Comedores Colectivos



Número de establecimientos

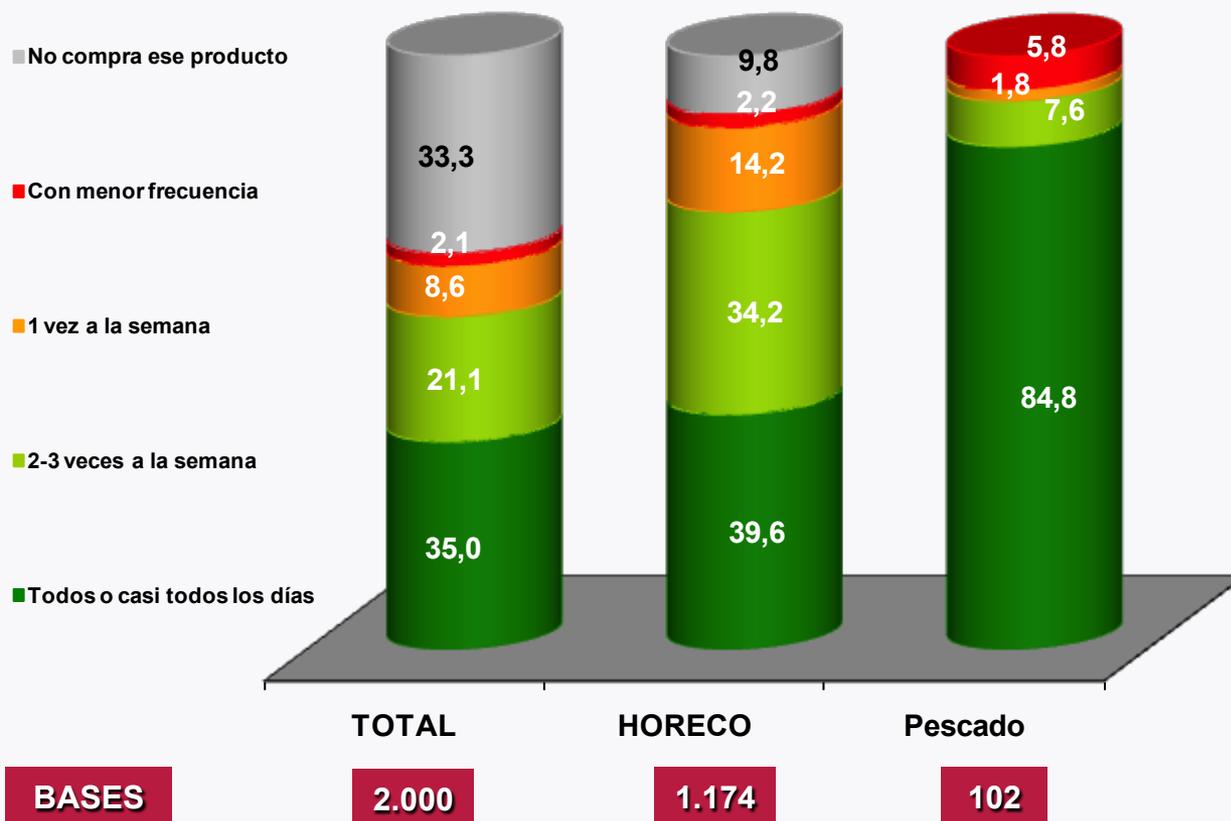
**13.401**

# ¿Con qué frecuencia se aprovisiona de producto fresco? (ya sea comprando personalmente o si se lo suministran)



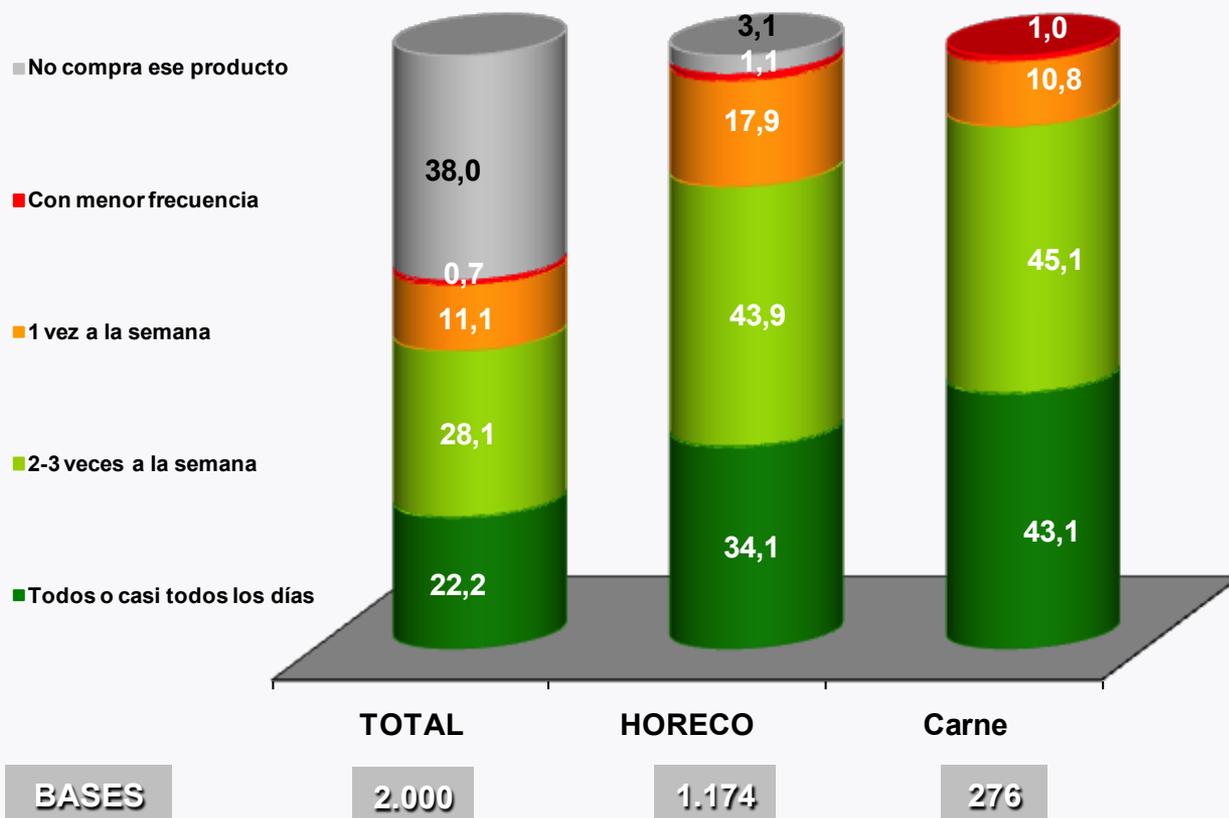
**FRUTAS Y HORTALIZAS**

¿Con qué frecuencia se aprovisiona de producto fresco?  
(ya sea comprando personalmente o si se lo suministran)



**PESCADO**

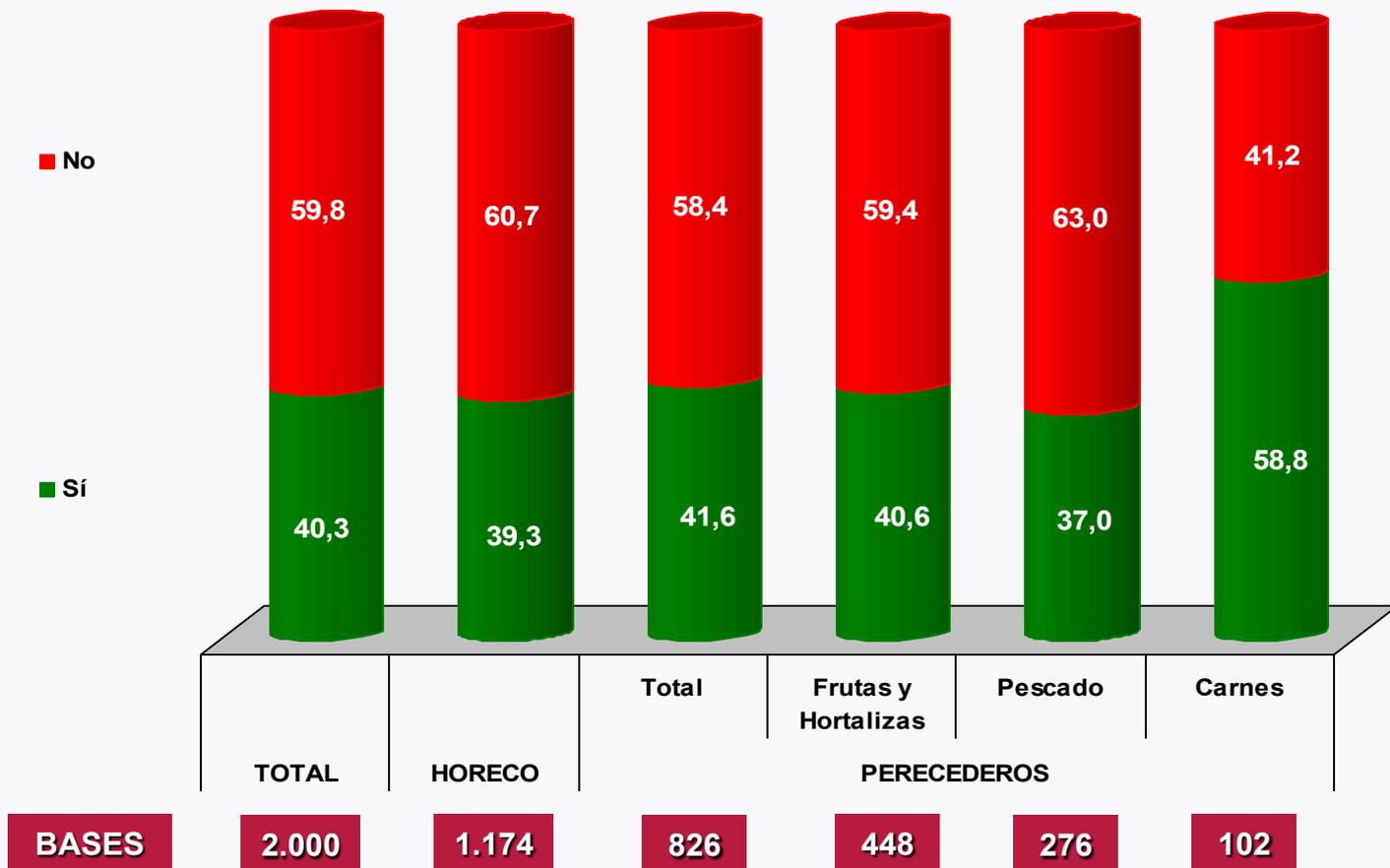
# ¿Con qué frecuencia se aprovisiona de producto fresco? (ya sea comprando personalmente o si se lo suministran)



## CARNES



¿Aceptaría que algún proveedor le llevara el producto a su establecimiento, pero en otra franja horaria?

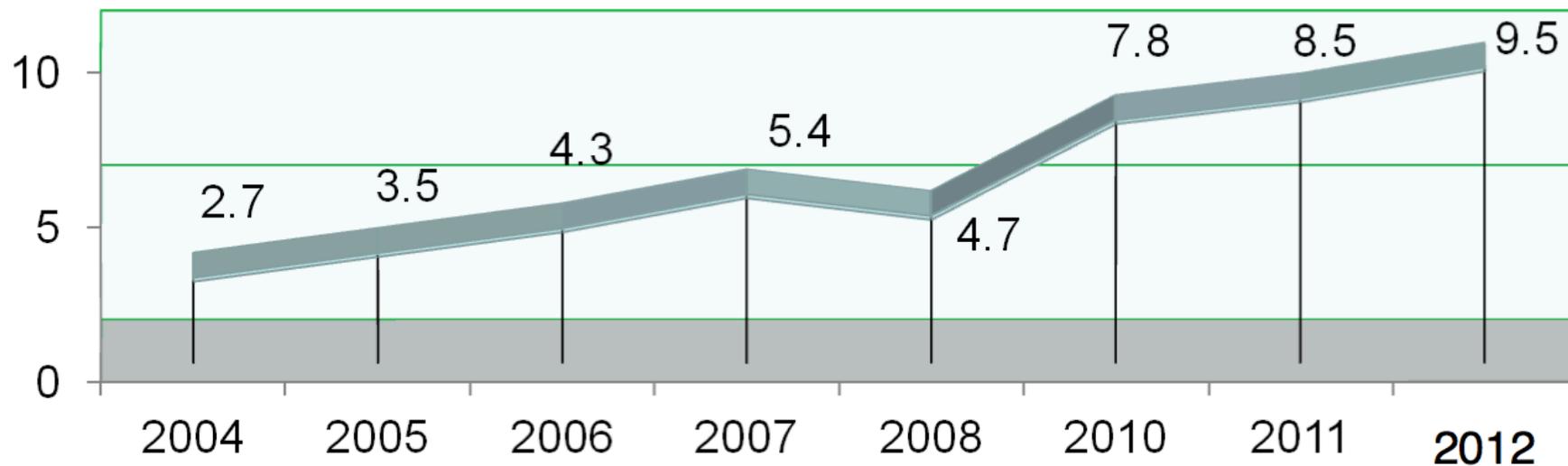


# ¿Puede Internet ayudarnos?

---



## Compra de productos de alimentación a través de internet





Dudas, consultas...  
**950 880 198**

Envíos periódicos  
**10% de descuento**

**Y transferencia**

**raf Tomate Raf de primera calidad**



[3, 5 u 8 Kg. Raf "Primera"](#)

Primera categoría. Selección entre los mejores de la subasta.

**raf Y conservas...**



[Tomate Raf Seco en Aceite](#)

150 gr. de intenso sabor de tomate en aceite de oliva virgen.

**raf El Tomate Social**

Me gusta A Tomas Torres Sanchez y 2.011 personas más les gusta esto.

Seguir a @Soloraf 1,413 seguidores

+53 Recomendar esto en Google

Solo enviamos tomate una vez a la semana.  
¿Y si el envío llega y no hay nadie para recogerlo?  
¿Eres un restaurante, tienda o profesional HORECA?  
¿Qué es esa lámina que hay en caja?

[Sobre el Raf](#)  
[Sobre nosotros](#)  
[Comprar Ahora](#)  
[Cómo enviamos](#)  
[Blog](#)  
[Contacto](#)

Soloraf es una iniciativa de  
 Punto Nodal, s.l. - B04655171  
 Almería - 950 880 198 - [info@soloraf.es](mailto:info@soloraf.es) - [Aviso Legal](#)  
 Registro Sanitario 21.0026576/AL - [Web por Evorotec](#)  
 Copyleft@2013



[Inicio](#) | [Productos](#) | [Blog](#)

Después de 10 años nuestro **proyecto crece...** y la familia también

[Conócenos](#)

**LeMejorNaranja para todos**

Haz tu pedido, nosotros recolectaremos las naranjas, mandarinas o limones directamente del árbol y al día siguiente las tendrás en casa. Te ofrecemos tres tipo de cajas: 5 kilos, 10 kilos y 15 kilos.

[Entrar](#)

**LeMejorNaranja para la familia**

Te ofrecemos naranjas recién cogidas del árbol. Para las familias recomendamos la caja de 15 kilos, la caja más grande que tenemos. ¡Recuerda que puedes pagar después de probarlas!

[Entrar](#)

**LeMejorNaranja para las parejas**

Nuestras naranjas maduran en el árbol. Recomendamos la caja de 10 kilos a parejas. Con un par de clics harás tu pedido y te lo llevarán a casa. ¡Puedes pagar después de probarlas!

[Entrar](#)

**LeMejorNaranja para solteros**

Disfruta de unas naranjas, mandarinas y limones recién cogidas del árbol. Recomendamos la caja de 5 kilos para quienes tienen un consumo más moderado. Haz tu pedido cómodamente.

[Entrar](#)

**Haz tu pedido Fácilmente**

**Regala LeMejorNaranja**



**CARNE FRESCA Y EMBUTIDOS**  
 COMPRA CARNE DE CALIDAD DIRECTAMENTE DESDE MERCAMADRID

Regístrate Mi cuenta    
 Haga su pedido de carne online o llamando al 91 786 35 24

 Mi carrito:  
 (0) Subtotal: 0,00 €  
[Finalizar Compra](#)

CARNE DE TERNERA Y BUEY CORDERO Y CABRITO CERDO Y COCHINILLO POLLO Y PAVO EMBUTIDOS Y QUESOS DELICATESSEN

RECOMENDAMOS OFERTAS E IDEAS CARNE PARA BARBACOA REGALOS GOURMET CELEBRACIONES ESPECIALES HAMBURGUESAS GOURMET

**SOBRE CARNE VILLA MARÍA**

- » Quiénes somos
- » Ventajas Villa María
- » Cómo comprar
- » Preguntas frecuentes
- » Atención al cliente

**APÚNTATE A NUESTRO BOLETÍN**

Te enviaremos todas nuestras novedades, ofertas de carne, recetas y noticias a tu email

[SUSCRIBIRSE](#)

**Carne argentina**  
 entrecot, tira de asado, entraña



El sabor de la Pampa

**Rabo de ternera**  
 Guiso de lujo

8,95€



Haz feliz a los

**REGALAR CARNE**  
 Caja Regalo de Ibéricos y Delicatessen  
 El mejor regalo para tus compromisos



€ 85,95 [ver](#)

**OFERTAS DE CARNE ONLINE**  
 Chuletón de Buey con Hueso  
 Precio especial en oferta



€ 21,50  
 € 19,95 [ver](#)

**NEGOCIOS**  
 Descuentos esp...  
 Si tienes una em...



**mariskito.com**  
 pescados y mariscos

atención al cliente  
 986 228 593  
 902 999 524

acceso tienda  
 usuario \*\*\*\*\* [»](#)

Mi Cuenta Mi Compra Realizar Pedido

Inicio | Empresa | Política de Gestión | Proceso de Envío | Preguntas | Blog | Contactar

nuestros productos

- Mariscos
- Pescados
- Mariscadas
- Carne Gallega
- Vinos
- Otros

**pescado y marisco fresco de las lonjas gallegas**



transporte gratuito en pedidos superiores a 130 €

mariskito.com le ofrece el mejor **pescado y marisco fresco** que cada día se subasta en las principales lonjas gallegas, en las mejores condiciones de frescura y calidad. Envío de pescado y marisco gallego directamente a tu domicilio.

 **buscador**  
 Introduce un producto [»](#)

- información útil**
- Listado de Precios
  - Nuestras Recetas
  - Consejos Prácticos
  - Enlaces de Interés
  - Sala de Prensa



[» Suscríbete a nuestro boletín](#)

**sugerencias de compra**

**Mariscada Semana Santa**  
 Precio PVP: 89,00 €  
[comprar](#)

**Cola Rape Negro**  
 Precio PVP: 29,50 €  
 Precio Oferta: 26,50 €  
[comprar](#)

**Zamburiña (bolsa 6 unidades)**  
 Precio PVP: 4,40 €  
[comprar](#)



todos nuestros precios incluyen IVA

**¡regístrate y haz tu pedido!** [»](#)  
 Transporte gratuito en pedidos superiores a 130 €



FUNDADO EN 2011

SATISFACCION A DOMICILIO

91 133 31 00

¡Ya puedes pagar con tus cheques restaurant!

\* Solo en la comunidad de Madrid

BUSCAR

Carrito: vacío

Bienvenido | [Log in](#)

Inicio
Sobre El Tendero
Ofertas
Cajas tendero
Blog
Atención al cliente

**CATEGORÍAS**

- ▶ Verdura
- ▶ Fruta
- ▶ Naranjas
- ▶ Setas y Hongos
- ▶ Huevos de corral
- ▶ Conservas y otros productos gourmet
- ▶ Legumbres y frutos secos
- ▶ Agua mineral
- ▶ Vino
- ▶ El Tendero empresas
- ▶ Frutas, verduras y hortalizas preparadas

**MEJORES VENTAS**

- 1 Patatas de temporada **0,89 €**
- 2 Plátano de Canarias **2,69 €**
- 3 Tomate Ensalada Rambo Extra **5,59 €**
- 4 Calabacín **1,99 €**
- 5 Naranja de Mesa (FONTESTAD) **2,59 €**

▶ Los productos más vendidos

A partir de ahora ya puede pagar sus entregas con

## Cheque Restaurante\*

\*Solo en la comunidad de Madrid

\*Solo en la comunidad de Madrid

**PRODUCTOS DESTACADOS**

Agua mineral	Habitas en aceite	Tomate Raf Auténtico	Fresón Extra
Ver producto ▶	Ver producto ▶	Ver producto ▶	Ver producto ▶
3,99 €	6,99 €	3,99 €	2,74 €

**MEJORES VENTAS**

Piña del Monte	Judía Verde	Alcachofas	Preparado Cocido

**CARRITO**

No hay productos

Transporte **0,00 €**

Total **0,00 €**

[Confirmar](#)

**Las recetas del chef**

*Mario Toribio*

**El Tendero Recetas**

*Descúbrelas*

**OFERTAS**

No hay promociones especiales en este momento

**Transportes eltendero.com**

**Madrid 3,59€**

902 104 605 | [ayuda@tudespena.com](mailto:ayuda@tudespena.com)

[Regístrate](#) | [Ya soy cliente](#)

**Tu despensa.com** ...vivirás mejor

Busca tus productos

Lo que quiero comprar

Lo que suelo comprar

SUPERMERCADO

FRESCOS

BODEGA

PERFUMERIA Y COSMETICA

SUPER OFERTAS

RECETAS

**1** **Escribe tu lista de la compra**

Por ejemplo:

- alitas de pollo
- leche
- galletas de chocolate

[Comenzar a comprar](#)

Luego podrás cambiar lo que quieras

**RESERVA TUS SUPER-OFERTAS** Todos los días a las 12 y 21 horas

**ACUMULA SUPER-OFERTAS DURANTE 22 DIAS Y AHORRA UN 25% EN TODAS TUS COMPRAS**

Todos los días a las 12 y 21 horas

**QUIERO RECIBIR AVISO UNOS MINUTOS ANTES**

**25% DESCUENTO**  
2 Uds. por carro  
Uds. **200** Quedan **45**

Acaba en: **00:45:07** [VER SUPER-OFERTA](#)

**SUPER-OFERTÓN** Domingos a las 21h [Ir a SUPER-OFERTAS](#)

**TE ABONAMOS DINERO POR TUS COMPRAS**

Regístrate y te abonamos en tu cuenta para gastos de envío **50,00€**

\*Para pedidos superiores a 59,00€

[REGÍSTRATE](#) [VER TARIFAS](#)

**Tu supermercado online**

Paga con tarjeta al repartidor cuando recibas tu pedido o directamente online mediante tarjeta de crédito o Paypal.

[Conoce nuestras ventajas](#)

Nuestros vídeos

[Bienvenid@ a TuDespensa](#)
[Aprende a comprar en TuDespensa](#)
[La compra más rápida](#)
[Descubre "mi cuenta"](#)



Consulta nuestros importes mínimos para  
**¡PORTES GRATUITOS!**

[Portada](#) [Catálogo](#) [Ofertas](#) [Nosotros](#) [Mi perfil](#) [Atención al cliente](#) [IVA y Transporte](#)

Buscar producto  [BUSCAR](#)

**Categorías**

- [USUARIO DOMÉSTICO](#)
- [REFRIGERADO](#)
- [AMBIENTE](#)
- [CONGELADOS](#)
- [LIMPIEZA](#)
- [TEXTIL](#)
- [PRODUCTO SIN GLUTEN](#)
- [DESAYUNOS](#)

**Apúntate al newsletter**

Email:

Acepto [política privacidad](#)

[Apuntarse](#)

**Buscar Productos**

Menos de:  €

Marca:

[Buscar](#)

**¿Necesitas ayuda?**



Contacta con nuestro personal o consulta nuestras F.A.Q.

Pago Seguro



Transferencia Bancaria

## Bienvenidos al Almacén de tu Cocina

Somos especialistas en productos de alimentación para hostelería. Aquí podrás encontrar un amplio surtido que estamos seguros satisfará las necesidades

**¡Explorar el catálogo es muy fácil!!!**

Aquí tienes las categorías y subcategorías. Dentro de cada una de ellas están los productos. Solicita información de cuantas quieras. ¡Estamos para atenderte!

**¡Regístrate!**

Accede en la zona superior y obtén de alta y tener información completa de todos los productos

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p><a href="#">Atun Bolsa 1 kg Ribeira</a><br/>Atun Bolsa 1 kg Ribeira **Venta por unidades **</p> <p><b>5.97€</b></p>                             |  | <p><a href="#">Paleta Iberica De Cebo Loncheada bandeja 250GR</a><br/>Paleta Iberica De Cebo Loncheada en bandeja de 250gr **Venta por unidades **</p> <p><b>5.89€</b></p> |
|  | <p><a href="#">Queso Curado Oveja 3KG aprox</a><br/>Queso Curado Oveja 3KG aprox **Venta por piezas **</p> <p><del>28.53€</del> <b>27.39€</b></p>  |  | <p><a href="#">Queso Crema Untar 1.250gr Cantadou</a><br/>Queso Crema Untar 1.250gr Cantadou **Venta por unidades **</p> <p><del>6.29€</del> <b>6.04€</b></p>              |
|  | <p><a href="#">Margarina 1/2 Fina 1KG</a><br/>Margarina 1/2 Fina 1Kg **Venta por unidades **</p> <p><b>1.66€</b></p>                               |  | <p><a href="#">Mantequilla CJ 240tarrinas (10Gr/tarrina)</a><br/>Mantequilla CJ 240tarrinas (10Gr/tarrina) **Venta por cajas **</p> <p><del>14.12€</del> <b>13.56€</b></p> |
|  | <p><a href="#">Macarron Rallado Arroz SiGluten 500Gr</a><br/>Macarron Rallado Arroz SiGluten 500Gr **Venta por unidades **</p> <p><b>2.30€</b></p> |  | <p><a href="#">Macarron Integral Romero 500 Gr</a><br/>Macarron Integral Romero 500 Gr **Venta por unidades **</p> <p><del>0.76€</del> <b>0.71€</b></p>                    |

## ¿Cuáles son las necesidades más importantes que usted plantea o solicita a un proveedor?



	TOTAL	HORECO	TOTAL PERECEDEROS	FRUTAS Y HORTALIZAS	PESCADO	CARNE
Calidad	87,7	86,5	89,2	93,8	86,2	77,5
Variedad de oferta	34,5	36,1	32,1	31,9	31,5	34,3
Atención al cliente	30,3	31,8	28,2	25,9	29,7	34,3
Entrega a domicilio	29,0	35,3	20,0	13,4	23,2	40,2
Información de precios y productos con antelación (Internet, teléfono, etc.)	13,5	15,0	11,4	14,3	8,3	6,9
Adaptación del proveedor a mis plazos de pago	12,7	13,8	11,1	10,5	10,9	14,7
Solucionar imprevistos	12,3	13,5	10,8	8,7	11,6	17,6
Adecuación del pedido (volumen)	10,8	13,2	7,4	7,1	6,5	10,8
Servicio de 24h para recibir pedidos	8,4	10,6	5,4	3,3	5,1	15,7
Buenos precios	8,3	9,8	6,2	5,8	8,7	1,0
Envasado del producto	6,9	7,5	6,1	5,8	6,2	6,9
Compra a distancia (Internet, teléfono, etc.)	6,2	6,6	5,6	2,7	11,6	2,0
Elaboración/manipulación del producto	5,8	6,2	5,2	5,1	4,7	6,9
Seriedad	1,6	2,1	0,7	0,4	1,4	
Puntualidad	1,4	2,0	0,5	0,4	0,4	1,0
Otras	2,4	2,4	2,3	2,2	2,5	2,0
BASE	2.000	1.174	826	448	276	102

Resultados en orden descendente según base total

 1ª necesidad

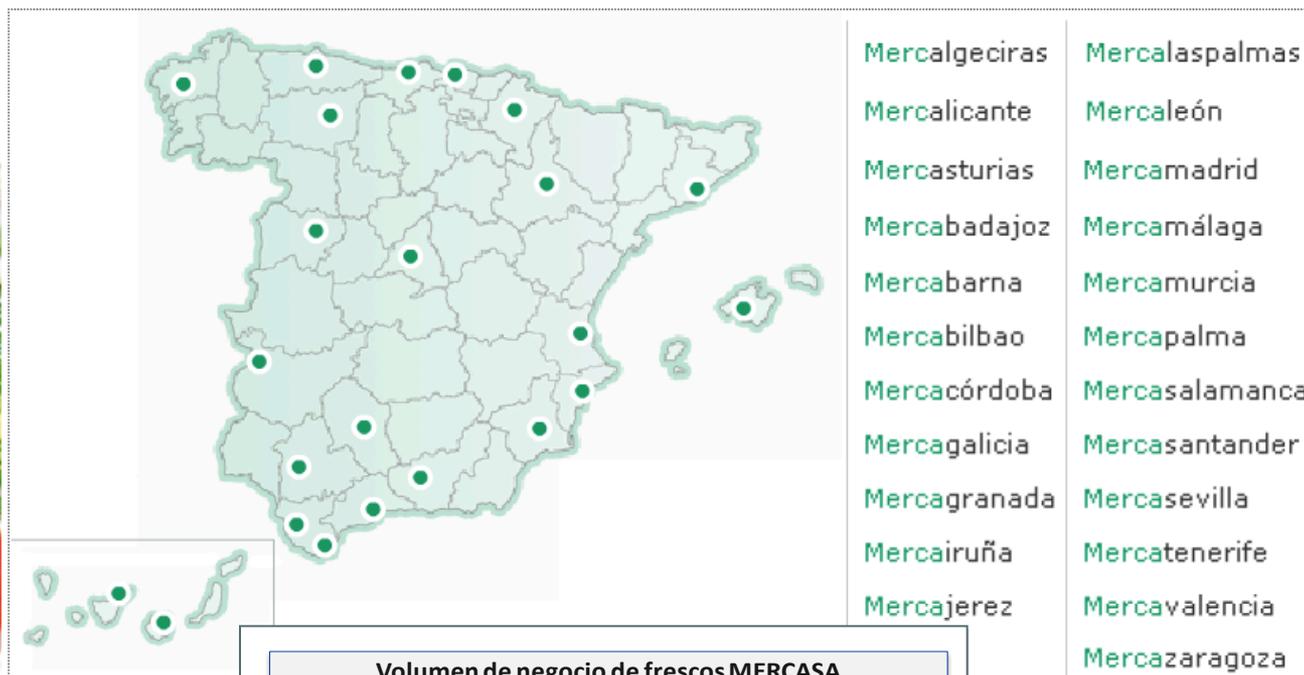
 2ª necesidad

 3ª necesidad

**Mercasa: 10.000 M € (50%).<sup>(1)</sup>**

**Cuota nacional del 58,8 % Horeca y 74,2% detallista <sup>(2)</sup>**

## Red de Mercas



### Volumen de negocio de frescos MERCASA

**9.767€ millones**

23 Mercas, 2.200 Mayoristas, 90.000 visitas/día

Horeca  
**4.858€ millones**

Mercados  
Municipales  
**3.273€ millones**

Otros

Fuentes:

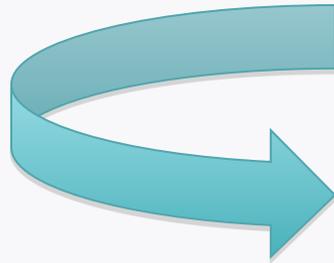
(1) La Alimentación en España  
MARM 2011.

(2) Instituto Cerdá Dic 2009

 Elevadísimo índice conocimiento Marca Merca ( 92%)

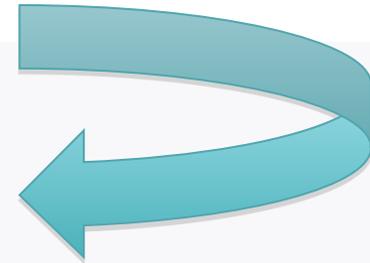


100 %



94,3%

mercamadrid  
internacional



99%

 Los clientes potenciales **NO compran por:** <sup>(1)</sup>

-  Falta de personal para ir
-  Coste del desplazamiento.
-  Horarios.

Fuente:  
(1) Instituto Cerdá Dic 2010

# Caso de éxito: Mercachef

---



Entre los sueños de un restaurador siempre ha estado el no tener que madrugar para hacerse con la mejor materia prima. Entre los muchos sacrificios exigidos a este profesional se encuentra cerrar muy tarde el local, tras haber atendido el servicio de la noche con la cabeza puesta en su apertura pocas horas después.

¿Pero, además de las **horas**, de cuántos **euros** estamos hablando?



Un restaurante que compra en Mercabarna necesita contar con un empleado con carnet de conducir en horario especial, que puede tener un sueldo aproximado de 21.700 € brutos al año más 7.800 € en costes de Seguridad Social. Resultando 29.500 € = **2.458 € /mes.**



Según los datos de investigación del Instituto Cerdá (Dic. 2010, un restaurante suele abastecerse en frescos una media de **2 veces por semana**. Suponemos pues esos 2 viajes, en los que invierte en torno a 4 horas para desplazarse y realizar las compras. Calculamos pues un coste hora de 15,36 €. Sería 2 veces x 4 horas x 4 semanas x 15.36 €/hora = **491,52 €/mes**.



De otra parte, el *renting* de una furgoneta refrigerada para el transporte de los pedidos que cumpla la normativa puede rondar los **250 €/mes**. Para gasoil, dependiendo de la distancia, estimamos unos **150 €** al mes. Además, la entrada en el peaje del Merca es de 1,44 €, que por 8 días que tenemos que ir suponen **11,52 €/mes**.

Si sumamos todo, ir directamente a comprar a Mercabarna nos cuesta...

**903,04 euros al mes.**



Comprando a través de MercacheF directamente a los mismos mayoristas, el coste por kilo transportado es de 0,40 € aproximadamente para una media de 150 kg en cada desplazamiento.

Si realizamos las mismas 8 compras al mes nos salen 480€ de coste por logística al mes (1.200 Kg)  $150 \times 0.40 \times 8 = \mathbf{480 \text{ € / mes.}}$

Utilizando la plataforma de MercacheF el descuento conseguido es de es un **47 % sobre los costes** de desplazamiento directo al Merca.

Además de ahorrar, el restaurante sabrá sacarle más partido al tiempo que gana para sí o para su negocio.





1

[http://www.youtube.com/watch?feature=player\\_embedded&v=o7qWsPw\\_oPs](http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=o7qWsPw_oPs)

**mercacheF**

Comprar  
Modificar el pedido

**1 DIRECCIÓN DE ENTRADA**  
Elija una dirección  
Nueva dirección

**2 PAGO SEGURO**  
**BBVA**  
Accesamos a la página de pago segura de BBVA para poder validar la compra.

**3 MI PEDIDO**

Proveedor	Base imponible	IVA	Importe
Caracena	100,00€	4,00%	104,00€
Merceda	100,00€	4,00%	104,00€
Merca	120,00€	4,00%	124,80€
Exposición #1 Mercas 17.09.12	40,00€	7,00%	42,80€
Merceda	100,00€	4,00%	104,00€
Merca	100,00€	4,00%	104,00€
Exposición #1 Mercas 17.09.12	40,00€	7,00%	42,80€
Total a pagar			420,00€

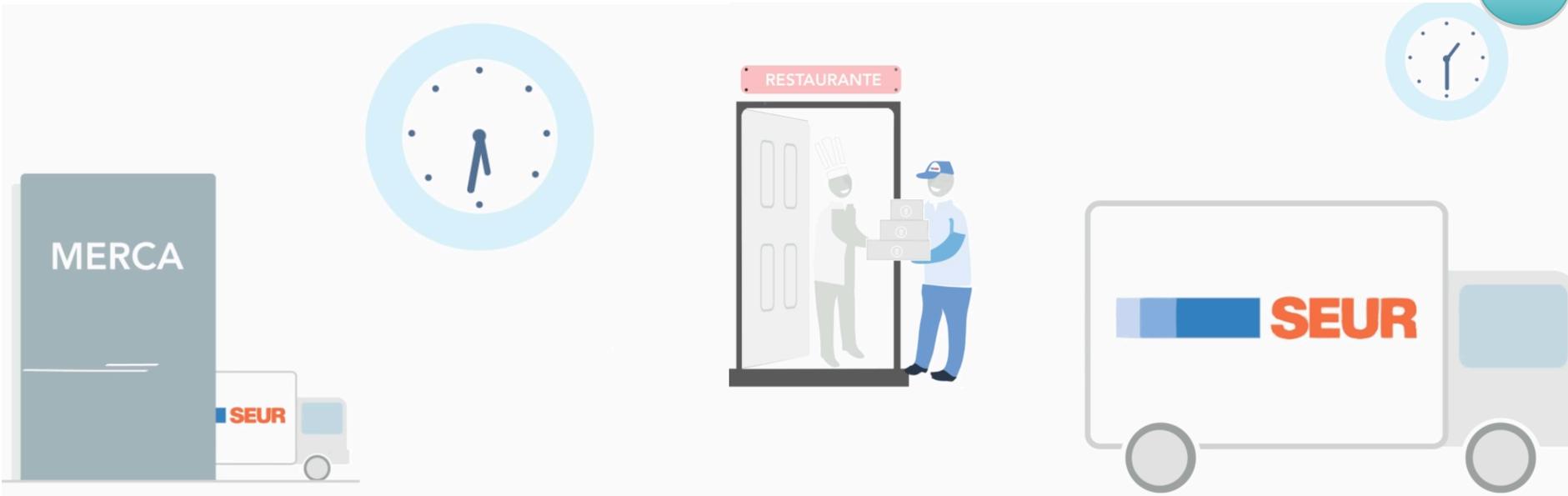
**BBVA**

2

3



4





## Misión

Satisfacer las necesidades de aprovisionamiento de **productos frescos** del canal HORECA.

## Visión

Ser el Market Place virtual de alimentación de La Red de Mercas de **cesta completa**.

## Valores

Servicio SAS. **La relación comercial es directa** entre el Mayorista y sus clientes.

## ¿Qué necesidades cubre?

### Para el Mayorista (Vendedor):

-  Nuevo canal de Ventas: web
-  Logística en frío.
-  Sistema de cobro TPV Payton<sup>®</sup>.
-  Eficiencia y sinergias: trade “cesta completa”.

### Para el Restaurante (Comprador):

-  **Comodidad:** “Cesta completa” en una sola entrega.
-  **Conveniencia:** Horario 24x7 adecuado a su jornada laboral.
-  **Precio:** Reducir costes; búsqueda, desplazamiento y stock.
-  **Recurrencia** y proximidad a la **frescura**.
-  **Transparencia:** luz (con un click) ves precios **mercado opaco**.





**merca**CHEF

Tu compra en 1 minuto

# Bibliografía

- **Presentación de los Datos de Consumo Alimentario 2012 (7 de marzo de 2013). Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente**  
[http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/Datos\\_Consumo\\_Alimentario\\_Hogar\\_y\\_fuera\\_del\\_HogarDef\\_tcm7-266149.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/Datos_Consumo_Alimentario_Hogar_y_fuera_del_HogarDef_tcm7-266149.pdf)
- **Análisis cualitativo de las Tendencias de la Restauración en 2012 en base a la percepción de los operadores del sector.**  
[http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/cualitativo\\_tendencias\\_restauracion\\_2012\\_tcm7-270844.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/cualitativo_tendencias_restauracion_2012_tcm7-270844.pdf)
- **En internet, ¿el justiprecio en perecederos es posible?**  
**Hosteleríadigital.es FEHR.**  
<http://www.hosteleriadigital.es/opinion/23247/En-internet-el-justiprecio-en-perecederos-es-posible>
- **La definición del surtido del restaurante**  
[http://www.gestionrestaurantes.com/llegir\\_article.php?article=912](http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=912)



Muchas gracias  
por su atención



@rafagarciaplata