



Entrevista realizada al Sr. Josep Garcia, gerente de la empresa GAMBIA DE LA COSTA y usuario del servicio de Venta Remota de Mercapesca.



Desde hace 15 años Gamba de la Costa se dedica al suministro y distribución de producto del mar directamente a la hostelería de la provincia de Barcelona.

De origen de pescadores, procedentes de la Barceloneta y de las terres de l'Ebre, trabajan siempre con la máxima calidad y por este motivo tienen una extensa clientela con mucho prestigio dentro del mundo gastronómico.

Por su producto, caracterizado por la máxima calidad, se encuentran entre sus clientes buena parte de la alta gastronomía catalana, reconocidos internacionalmente por la guía michelín.

Para poder satisfacer las necesidades de sus clientes, ampliaron su oferta de pescado de las lonjas de la costa catalana. Trabajan desde el Delta de l'Ebre hasta las costas de Girona (Port de la Selva, Roses, Palamós, Arenys, Vilanova, Tarragona, Sant Carles de la Ràpita, etc).

Sirven el pescado de las barcas y siempre la misma noche de ser pescado. Su prioridad es la calidad del producto.

Ofrecen gran variedad de especies como: Gamba, Cigala, Pulpitos, Chipirón, Langostino, Tallarín, Navajas, Caracoles de Mar, Rape, Lubina, Langosta, Ostras y cualquier tipo de pescado que se comercialice en las lonjas donde operan.

El lema de su empresa es:

**El Pescador
al servicio de
la Hostelería**

Pueden contactar con ellos en:

Dirección: Plaça del mar n° 1. Barcelona
Telf: 610 29 88 66 / Fax: 93 221 16 57
Correo: info@gambadelacosta.com

Desde la puesta en marcha del servicio de Venta Remota de Mercapesca el Sr. Josep García, gerente de GAMBIA DE LA COSTA ha estado utilizando dicho servicio. Por este motivo, el equipo comercial de Mercapesca ha visitado sus instalaciones y ha querido conocer su experiencia con dicho servicio.

¿Podría explicarnos cuál es su actividad concreta dentro del sector de Pescado?

En Gamba de la Costa realizamos compra de pescado fresco del día en varias lonjas de toda Cataluña y realizamos la venta de dicho pescado al sector de la restauración.

¿Desde cuando utiliza el servicio de Venta Remota de Mercapesca?

Desde principios del mes de Abril cuando se puso en marcha el sistema.

¿Ha sido complicado adaptarse a este nuevo sistema de venta?

En absoluto, no hemos tenido ninguna dificultad. Es un sistema muy intuitivo.

Desde su punto de vista ¿Que le ofrece el sistema de subasta remota?

Nos proporciona un acceso rápido a varias lonjas de pescado y nos permite poder comprar en todas ellas. Es muy interesante el hecho que sea el propio comprador remoto quien decide desde su oficina, lo que compra y al precio que cree mas oportuno.

¿Cuáles son, según usted, los principales beneficios de utilizar este sistema?

Una parte muy importante es la posibilidad de acceder a varias lonjas de pescado sin costes adicionales de personal y la visión que ofrece de los precios, capturas,...

¿Cree que utilizar este sistema ha beneficiado a su actividad?

Sin duda SI

