

Las nuevas aperturas y las inversiones coparon el interés de la Restauración Organizada en 2018

ALIMARKET RESTAURACIÓN | 02/01/2019 Restauración Organizada



El portal online de **Alimarket Restauración** registró **cerca de 1,6 M de accesos** a sus contenidos informativos a lo largo del año del recientemente concluido año 2018, lo que supone **más de 4.000 interacciones diarias**. Además, **las fichas de empresas y unidades censales disponibles para su consulta sumaron más de 2,4 M de accesos**. Tanto las noticias e informes como los registros incluidos en las BBDD son mayoritariamente exclusivos para los suscriptores y clientes de Alimarket. El actual momento expansivo que está experimentando la restauración organizada llevó a que cerca de las tres cuartas partes de las consultas relacionadas con contenidos informativos estuvieran dirigidas entradas relacionadas con nuevas aperturas de establecimientos, planes y proyectos de inversión y operaciones de compra-venta. Por sectores, la mayor parte de los contenidos hacían referencia a modelos de restauración de servicio a mesa, que acapararon casi el 28% de los accesos, y de servicio rápido (20,5%), muy por delante de los modelos de cafeterías y coffee-shops (12%) y cervecerías-tabernas (6%). Asimismo, las informaciones referidas de forma prioritaria a compañías explotadoras de franquicias, un segmento en el

que Alimarket Restauración ha volcado un importante esfuerzo en estos años, supusieron otro 7% de las entradas.

Alimarket publicó en 2018 más de 800 contenidos sobre la actualidad de la Restauración Organizada, aunque los 50 primeros generaron por si mismos cerca de un 20% del total de interacciones. Entre ellos, destaca un amplio grupo de los informes sectoriales que son seña de identidad de Publicaciones Alimarket, liderados por el [Informe de Cadenas de Cervecerías-Tabernas](#) y seguidos entre otros por los relativos a las [Cadenas de Hostelería y Retail](#), [Restauración Temática Internacional](#), [Oferta Premium en la Restauración Organizada](#), [Aperturas de Restauración Organizada](#) y [Grupos de Restauración Singular](#), además por supuesto del tradicional [Informe de Restauración Comercial Organizada](#), que repasa los principales datos económicos del sector. Los modelos organizados de restaurantes singulares han sido uno de los grandes protagonistas en 2018, no solo por la atención recibida en el ya mencionado informe sectorial, sino también por la atención prestada a las entrevistas realizadas a responsables de grupos como [La Máquina](#), [Tragaluz](#) o [AN Grup](#).

Compras y nuevos conceptos

Por lo que respecta a las informaciones de actualidad, en este año han surgido un amplio grupo de transacciones que han contribuido a cambiar la fisionomía del sector. Entre ellas, los lectores de Alimarket Restauración estuvieron muy interesados en las realizadas por el nuevo proyecto puesto en marcha por el fondo Abac Solutions y un grupo de profesionales liderados por Sergio Rivas, que de forma casi consecutiva [se hacía con el control de Beer & Food](#), [planteaba una oferta por la masterfranquicia española de Tony Roma's](#), [adquiría Tommy Mels](#) y ejecutaba las primeras [operaciones para la simplificación de su catálogo](#). Otro de los grupos que más interacciones ha suscitado en 2018 es Goiko Grill, la cadena de hamburguesas gourmet que pasaba a estar [controlada por el fondo L Catterton](#), al tiempo que [alcanzaba nuevos mercados en su expansión nacional](#). También entre las noticias más consultadas se encuentran compras como la de la irlandesa [Apache Pizza por parte de Telepizza](#), la del [75% de Hamburguesa Nostra por Damm](#), la de [Eolus Capital](#) asumiendo el negocio de [Delinas](#) o la del [grupo de franquicias Megafood por Burger King España](#).

Las nuevas aperturas de restaurantes también se han colado entre este grupo de 50 informaciones más consultadas por los lectores de Alimarket Restauración. Se trata de inauguraciones de conceptos novedosos, como la cocina de [inspiración hawaiana de Tasty Poke](#), la [nueva apuesta de Carles Abellán en Barcelona](#), el [desarrollo de la nueva Cereal Hunters Café](#), o el [bakery-coffee de productos sin gluten 'Celicioso'](#). Aunque también se han seguido los primeros pasos en España de cadenas internacionales como [Five Guys](#), que [se ha hecho un hueco en el centro de Madrid y Barcelona](#), o las [cafeterías canadienses Tim Hortons](#), y el desembarco de las [pizzerías gourmet alemanas Vapiano](#) o de las [pizzas al corte italianas Eataly](#). Además, entre el selecto grupo de los contenidos más accedidos de Alimarket Restauración del año 2018 también se han colado tendencias más transversales a todo el sector. Por ejemplo, la [irrupción de los restaurantes virtuales](#) o iniciativas de sostenibilidad como la llevada a cabo por [McDonald's en relación a los envases reciclables](#).