

Eusebi Vallhonrat apoderado y Albert Vallhonrat, gerente de Vallhonrat Productos de Hostelería

“Las nuevas generaciones consumen más infusiones y cafés artesanales”

Vallhonrat suministra a bares y restaurantes del Vallés Occidental más de 200 referencias de productos para la hostelería. Empezaron con el café, pero la demanda de las nuevas generaciones les ha llevado a incorporar productos directamente relacionados con el bienestar personal, como las infusiones de hierbas o los batidos de frutas. Acaban de inaugurar en Rubí unas nuevas instalaciones que les permitirán dar una mejor respuesta logística e incluso impartir formación a sus clientes.

-¿Qué tipo de producto distribuyen en Vallhonrat?

Por un lado, distribuimos café de todo tipo, infusiones, chocolates, frapés y combinados para preparar batidos de frutas, *smoothies*... y también complementos de celulosa, como servilletas y mantelecerías. También suministramos toda la maquinaria necesaria: cafeteras, molinillos, etc.

-¿Cómo ayudan a sus clientes a hacer frente al menor consumo de café que se da entre la población más joven?

Nosotros comenzamos en 1950 distribuyendo agua y café, pero con el tiempo hemos detectado nuevas demandas de consumo y se las hemos transmitido a nuestros clientes de bares y restaurantes. Es cierto que una franja de la población toma menos café, pero sí que consumen todo tipo de productos naturales como infusiones, chocolates, batidos, *smoothies*, frapés, chai latte... y nosotros se los suministramos a nuestros clientes y les explicamos cómo prepararlos para que puedan ampliar su oferta.

-Y en lo que al café se refiere, ¿cuál es la estrategia de Vallhonrat?



FOTOGRAFIA: TONI SANTISO

Le diré que en Vallhonrat siempre hemos distribuido un café de alta calidad; incluso ahora empezaremos a introducir café de fincas seleccionadas y ecológicas, cultivado de forma más artesanal y que tiene una gran calidad. Sí que se consume café, si es bueno y está bien preparado, por ello nuestra intención es enseñar al cliente a hacer un buen café y en nuestras nuevas instalaciones vamos a disponer de un aula de formación para éste y otros cometidos.

-¿Por qué han decidido trasladar la empresa?

La nueva sede de Rubí, nos va a permitir dar una mejor respues-

ta logística a nuestros clientes, vamos a agilizar el tiempo de respuesta que ya de por sí es muy breve; menos de 24 horas. También nos servirá para impulsar otras iniciativas más tecnológicas, como una aplicación de móvil dirigida a nuestros clientes, así podrán contactarnos y hacer sus pedidos sin tener que hacer una llamada de teléfono. Queremos continuar creciendo siendo fieles a nuestra filosofía, que es dar a nuestros clientes el mejor servicio y producto de hostelería.

www.productesvallhonrat.cat
info@productesvallhonrat.cat
 Tel. 93 697 81 53