



Barcelona posa en marxa un nou mètode de càrrega i descàrrega per a la distribució a l'hostaleria

El projecte Horeca Hub comença una prova pilot amb tres places específiques, tecnologia de reserva i monitoratge i la participació de vuit empreses distribuïdores

Barcelona, 9 d'octubre de 2026. El sector de la distribució a l'hostaleria ha començat avui a utilitzar tres places de càrrega i descàrrega exclusives en el marc d'**HORECA HUB Barcelona**, una prova pilot que posa a prova una nova manera d'organitzar els lliuraments i les recollides destinats a bars, restaurants, cafeteries i hotels.

La iniciativa de l'Ajuntament de Barcelona, Barcelona Innova Lab Mobility, Fira de Barcelona i Mobile World Capital Barcelona, va seleccionar la proposta de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC), amb la col·laboració d'ADISCAT, per desenvolupar una solució innovadora orientada a assolir els objectius plantejats en la convocatòria. El projecte compta també amb la participació de vuit empreses distribuïdores: DDI - Distribución Directa Integral (Damm), Disbesa, Coseral BCN, Distribuciones Serrano, Dist Crusat, Discer, Qualianza i Euroestrelle

Aquesta acció forma part del projecte Barcelona Innova Lab Mobility (BILM) impulsat des de l'Ajuntament de Barcelona i Fira de Barcelona, per potenciar i facilitar l'execució de proves pilot i nous projectes en l'àmbit de la mobilitat urbana intel·ligent i sostenible. En aquest sentit, en els darrers anys s'han posat en marxa cinc proves pilot a la ciutat relacionades a més de la distribució de mercaderies, amb la reducció dels accidents de motos, la millora de la circulació d'autobusos, la regulació semafòrica mitjançant IA i la contaminació acústica

La prova pilot que ara es posa en marxa respon a l'objectiu de contribuir a la **transformació de l'actual model de distribució urbana de mercaderies (DUM) a la ciutat**, especialment en el sector de l'hostaleria, la restauració i el càterring (HORECA) i així **reduir el trànsit i millorar la convivència en els espais urbans**. Amb aquest enfocament, el repte s'alinea amb l'objectiu del consistori municipal de reduir en un 50% les emissions generades per la mobilitat professional el 2030.

UNA INICIATIVA DE:



IMPULSAT PER:



PATROCINADORS:



COL-LABORADORS:



L'objectiu del repte és una nova organització del flux de mercaderies que en minimitzi les externalitats, una nova manera de fer, que agrupi les mercaderies i fomenti la col·laboració entre empreses i distribuïdors. La iniciativa s'emmarca en un context de creixement de la mobilitat professional al centre de les ciutats. La diagnosi realitzada sobre la DUM a Barcelona estima que la distribució de mercaderies representa el 17% de la mobilitat a la ciutat. Aquesta mobilitat es tradueix en externalitats en forma d'emissions en gasos contaminants (31% PM10 i 34% NOX), l'ocupació de l'espai públic o la indisciplina, entre d'altres.

Alhora, segons un estudi de l'Ajuntament de Barcelona, realitzat conjuntament amb Barcelona Regional, BSM i l'AMB, el sector de l'HORECA representa el 22,2% dels repartiments de DUM

Tres places exclusives per a la distribució HORECA

El pilot es desenvolupa inicialment en **tres places de Barcelona**: una situada a la confluència de **Pau Claris** amb Casp i dues a la **Rambla del Raval**. Durant les franges establertes, les places seran d'ús exclusiu per a les empreses participants i funcionaran mitjançant un sistema de reserva i assignació de franges horàries.

En cadascuna de les tres ubicacions participaran set vehicles, que utilitzaran l'espai de manera coordinada. L'objectiu és reduir el temps que els distribuïdors dediquen a buscar una plaça disponible i evitar recorreguts innecessaris pels carrers pròxims. La prova tindrà una durada mínima de **sis mesos** i permetrà analitzar el funcionament del model a l'Eixample i Ciutat Vella.

Una resposta a les necessitats de la distribució HORECA

La manca de places de càrrega i descàrrega disponibles i pròximes als establiments és una de les dificultats que afronta diàriament la distribució HORECA. Aquesta situació afecta especialment un sector que treballa amb begudes, aliments, barrils, caixes i altres mercaderies pesants i voluminoses.

Quan el vehicle no pot estacionar a prop de l'establiment, el repartiment s'allarga, augmenta la distància que els professionals han de recórrer a peu i es poden generar recorreguts addicionals. A més, la distribució HORECA incorpora una important activitat de logística inversa, amb la recollida d'ampolles, caixes, barrils i envasos reutilitzables.

UNA INICIATIVA DE:



IMPULSAT PER:



PATROCINADORS:



COL-LABORADORS:





“Avui hem fet un pas molt important perquè passem del diagnòstic a una prova real. Les empreses distribuïdores comencen a utilitzar unes places de càrrega i descàrrega pensades específicament per a la seva operativa i coordinades mitjançant tecnologia”, assenyala Anna Masuet, Directora Adjunta d’ADISCAT.

Vehicles com a microhubs i tecnologia per mesurar el pilot

El model HORECA HUB planteja que els vehicles participants actuïn com a **microhubs mòbils**. Des de les places reservades, els lliuraments als establiments pròxims es completen a peu o mitjançant mitjans lleugers, mentre que en el recorregut de tornada es recullen els elements vinculats a la logística inversa.

El projecte incorpora una plataforma digital que coordina les reserves, identifica l’arribada dels vehicles, controla els temps d’utilització i registra els lliuraments i les recollides. La UOC aporta el coneixement científic i tecnològic a través dels grups Urbanització, Comerç i Logística Sostenible (URBANLOG) -adscrit al centre UOC-DIGIT-, Internet Computing & Systems Optimization (ICSO) i Wireless Networks Research Lab (WiNE) -tots dos adscrits al centre UOC-TECH-, amb eines d’optimització logística, sensors IoT, tecnologia RFID i sistemes de seguiment.

"La regulació de càrrega i descàrrega està pensada per a la paqueteria i l'hostaleria té una operativa molt diferent: mercaderia pesant, barrils, caixes, entregues molt freqüents i, a més, la recollida d'envasos. Per això volem entendre com funciona el sistema de distribució que proposem a peu de carrer i, sobretot, posar-hi dades. Amb els **sensors i l'aplicació web** podrem veure quant temps s'ocupa realment cada plaça, com es fan els repartiments a peu i on es generen els problemes", assenyala Cristian Castillo, un dels coordinadors de URBANLOG i professor dels Estudis d'Economia i Empresa de la UOC.

Durant els sis mesos de prova es recolliran dades per analitzar, entre altres aspectes, els temps de lliurament, els recorreguts, el nombre de vehicles necessaris, la utilització de les places i l’ experiència dels distribuïdors i dels establiments.

UNA INICIATIVA DE:



IMPULSAT PER:



PATROCINADORS:



COL·LABORADORS:





HORECAHUB
Barcelona

HORECA HUB neix a Barcelona amb la voluntat de generar una metodologia flexible i mesurable que, en funció dels resultats del pilot, pugui estudiar-se en altres punts de la ciutat i adaptar-se a altres municipis.

UNA INICIATIVA DE:



IMPULSAT PER:



PATROCINADORS:



COL-LABORADORS:

