

L'empresa catalana Braimex tanca un acord de distribució als Estats Units per introduir-hi màquines expenedores de menjar calent

- L'empresa, que ja està present a Miami, distribuirà les màquines d'autoservei als estats de Maine, New Hampshire, Vermont, Massachusetts, Rhode Island i Connecticut, tots ells a l'àrea de Nova Anglaterra
- Per expandir-se al mercat dels Estats Units, Braimex ha comptat amb el suport d'ACCIÓ a través de l'Oficina Exterior de Comerç i d'Inversions a Miami
- Les màquines se situen en llocs de pas concorreguts, principalment restaurants o establiments hostalers, però també es poden ubicar a aeroports, universitats o estacions de tren

Diumenge, 29 d'agost de 2021.- L'empresa catalana [Braimex](#) ha tancat un acord amb un distribuïdor nord-americà per introduir-hi les seves màquines d'autoservei de menjar calent. De la mà d'un partner local, l'empresa distribuirà els seus productes als estats de Maine, New Hampshire, Vermont, Massachusetts, Rhode Island i Connecticut, tots ells situats a la regió de Nova Anglaterra.

Amb l'entrada al mercat nord-americà, l'empresa preveu augmentar fins a un 18% la seva facturació respecte a l'any anterior. Actualment, entre un 35%-40% de l'activitat de l'empresa es dedica a l'exportació i amb aquest acord s'incrementarà fins a un 10%. Un cop la distribució s'hagi consolidat a la zona de Nova Anglaterra, Braimex també vol obrir mercat a Virgínia, Califòrnia i Nova York.

Per tancar aquest acord, Braimex ha comptat amb el suport d'ACCIÓ –l'agència per a la competitivitat de l'empresa del Departament d'Empresa i Treball- a través de [l'Oficina Exterior de Comerç i Inversions a Miami](#). L'empresa ha tancat l'acord de manera virtual a conseqüència de la pandèmia derivada de la COVID-19, que els ha impedit viatjar.

Les màquines expenedores se situen en llocs de pas concorreguts, principalment restaurants o altres establiments hostalers, però també es poden ubicar a aeroports, universitats, estacions de trens o autobusos, entre d'altres. Pel tipus de producte, cal que les màquines se situïn al costat d'una cuina per tal d'anar proveïnt allò que es va consumint. Les màquines ofereixen diversos tipus de menjar calent com ara hamburgueses, pizzes o croquetes però també menjar tradicional del país, com *burritos* a Mèxic.

Pel CEO de l'empresa, Jochem Brandenburg, ***“l'entrada al mercat nord-americà ha significat un impuls molt gran que ens consolida com a empresa”***. Brandenburg, d'origen holandès, però establert a Catalunya des de fa vint anys, afirma que ***“aquest tipus de màquines són molt comuns a Holanda on el seu ús està consolidat des de fa molts anys”***. El CEO afegeix que ***“és una bona alternativa per la gent que té pressa perquè no hi ha esperes i el sistema de pagament és automàtic”***.

El CEO matisa que ***“amb Braimex introduïm un nou concepte en el món de la restauració, el de restaurant automàtic. No som establiments de menjar ràpid ni tampoc màquines de vending que es poden ubicar a qualsevol lloc, nosaltres hem de tenir una cuina i cuiners que hi treballin per anar provenint constantment els productes que es vagin consumint”***.

L'empresa, de 5 treballadors, té la seu comercial a Badalona i la part de fabricació electrònica es fa des de Sant Boi de Llobregat. Actualment, la fabricació i producció de les màquines es fa a Dinamarca, però el CEO espera ***“en un futur no massa llunyà traslladar-la a Catalunya”***. Actualment l'empresa està present a diversos països del món com Anglaterra, Àustria, Alemanya, Països Baixos o Mèxic, entre d'altres.

Segueix-nos a les xarxes

- [Twitter @accio_cat](#) | [Twitter @empresacat](#) | [Twitter @treballcat](#)
- [Facebook @acciocat](#)
- [LinkedIn ACCIÓ](#)
- [Youtube ACCIÓ](#)