vinetur

Barcelona prueba plazas reservadas para ordenar el reparto a bares, restaurantes, cafeterías y hoteles

Tres zonas exclusivas con reserva digital medirán si el sistema reduce vueltas y mejora las entregas urbanas

martes 13 de octubre de 2026

Barcelona ha puesto en marcha el pasado 9 de octubre una prueba piloto para cambiar la forma en que se organizan las entregas y las recogidas de mercancías destinadas a bares, restaurantes, cafeterías y hoteles. El proyecto, denominado HORECA HUB Barcelona, arranca con tres plazas de carga y descarga de uso exclusivo, un sistema de reserva por franjas horarias y herramientas de monitorización. En la iniciativa participan ocho empresas distribuidoras del sector.

El plan parte del Ayuntamiento de Barcelona, Barcelona Innova Lab Mobility, Fira de Barcelona y Mobile World Capital Barcelona, que eligieron una propuesta de investigación de la Universitat Oberta de Catalunya, con la colaboración de la Asociación de Empresas de Logística y Distribución de Bebidas y Alimentación de Cataluña, ADISCAT. Las compañías que forman parte de la prueba son DDI, de Damm; Disbesa; Coseral BCN; Distribuciones Serrano; Dist Crusat; Discer; Qualianza y Euroestrelle.

La actuación se integra en Barcelona Innova Lab Mobility, un programa impulsado por el consistorio y Fira de Barcelona para facilitar ensayos de movilidad urbana inteligente y sostenible. El Ayuntamiento recuerda que en los últimos años ya se han activado

cinco pruebas en la ciudad relacionadas con la distribución de mercancías, la reducción de accidentes de moto, la circulación de autobuses, la regulación semafórica mediante inteligencia artificial y la contaminación acústica.

En este caso, la prueba se centra en la distribución urbana de mercancías, una actividad con peso propio en la movilidad de la ciudad. La diagnosis municipal estima que representa el 17% de los desplazamientos en Barcelona. También la vincula con parte de las emisiones contaminantes: el 31% de las partículas PM10 y el 34% de los óxidos de nitrógeno, NOx. A eso se suma la ocupación del espacio público y los problemas de indisciplina en la carga y descarga.

Dentro de ese sistema, la hostelería ocupa una parte relevante. Un estudio del Ayuntamiento de Barcelona realizado con Barcelona Regional, BSM y AMB cifra en el 22,2% la proporción de repartos de la distribución urbana de mercancías vinculada al canal horeca. La prueba busca ordenar mejor ese flujo y encaja con el objetivo municipal de reducir un 50% las emisiones generadas por la movilidad profesional en 2030.

El piloto se desarrolla en tres puntos de la ciudad. Una de las plazas está en la confluencia de Pau Claris con Casp y las otras dos, en la rambla del Raval. Durante las franjas fijadas, solo podrán utilizarlas las empresas participantes. El funcionamiento se apoya en un sistema de reserva y asignación de turnos. En cada una de las tres ubicaciones operarán siete vehículos de forma coordinada.

La intención es reducir el tiempo que los conductores dedican a buscar un hueco libre y evitar vueltas innecesarias por las calles cercanas. La prueba tendrá una duración mínima de seis meses y servirá para observar cómo funciona el modelo en dos zonas con características distintas, el Eixample y Ciutat Vella.

La distribución para la hostelería tiene necesidades propias. El sector trabaja con bebidas, alimentos, barriles, cajas y otros productos pesados o voluminosos. Cuando no hay una plaza disponible cerca del establecimiento, el reparto se alarga y aumenta la distancia que el personal debe recorrer a pie. Además, este tipo de actividad no se limita a la entrega: también incluye una parte importante de logística inversa, con recogida de botellas, cajas, barriles y envases reutilizables.

Anna Masuet, directora adjunta de ADISCAT, sostiene que la prueba permite pasar del análisis a una aplicación real sobre la calle. A su juicio, las empresas distribuidoras empiezan a usar plazas pensadas para su operativa y coordinadas mediante tecnología, algo que puede ayudar a medir mejor cómo se comporta este tipo de distribución.

El esquema de HORECA HUB plantea que los vehículos actúen como microhubs móviles. Desde esas plazas reservadas, las entregas a los locales cercanos se completan a pie o con medios ligeros. En el trayecto de vuelta se recogen los elementos ligados a la logística inversa. Para gestionar ese circuito, el proyecto incorpora una plataforma digital que coordina reservas, identifica la llegada de los vehículos, controla los tiempos de ocupación y registra entregas y recogidas.

La UOC aporta la parte científica y tecnológica a través de los grupos Urbanización, Comercio y Logística Sostenible, URBANLOG, adscrito a UOC-DIGIT, e Internet Computing & Systems Optimization y Wireless Networks Research Lab, ambos en UOC-TECH. El trabajo incluye herramientas de optimización logística, sensores IoT, tecnología RFID y sistemas de seguimiento.

Cristian Castillo, uno de los coordinadores de URBANLOG y profesor de los Estudios de Economía y Empresa de la UOC, afirma que la regulación actual de la carga y descarga está pensada sobre todo para la paquetería, mientras que la hostelería maneja mercancía pesada, entregas frecuentes y retirada de envases. Por eso, añade, el interés del piloto está en comprobar sobre el terreno cómo funciona el sistema propuesto y en medirlo con datos. Castillo precisa que los sensores y la aplicación web permitirán saber cuánto tiempo se ocupa cada plaza, cómo se realizan los repartos a pie y en qué puntos aparecen los problemas.

El investigador añade que el propósito es ayudar al Ayuntamiento a regular teniendo en cuenta las necesidades de distintos sectores. Aclara, no obstante, que la idea no pasa por reservar una zona para cada actividad, porque eso sería inviable, sino por aprender lo suficiente para diseñar espacios compartidos y modulares que puedan adaptarse a distintas formas de distribución.

Durante los seis meses de prueba se recogerá información sobre tiempos de entrega, recorridos, número de vehículos necesarios, uso real de las plazas y experiencia tanto de las empresas distribuidoras como de los establecimientos receptores. Con esos datos, los impulsores del proyecto quieren comprobar si el sistema reduce desplazamientos innecesarios y si mejora la operativa diaria en zonas de alta densidad comercial.

La voluntad de HORECA HUB Barcelona es generar una metodología flexible y medible que, en función de los resultados, pueda estudiarse en otros puntos de la ciudad y adaptarse después a otros municipios.