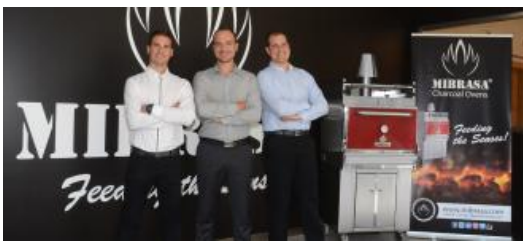


# «Mibrasa, marca referent dins el món de l'hostaleria, exporta a més de 45 països»



Dani, Pere i Víctor Hernández, propietaris de Mibrasa  
crisi econòmica. Com va ser aquest procés?

L'empresa Mibrasa, instal·lada al polígon de Palamós des de fa sis anys, exporta forns de brasa a més de 45 països d'arreu del món.

Mibrasa és una empresa jove que va arrencar fa sis anys, en plena

Mibrasa és el resultat de l'esforç de dues generacions d'empresaris dedicats al sector de l'hostaleria. Aquest procés s'ha vist enriquit per l'aportació innovadora de joves emprenedors amb alta motivació i decisió ferma en la consolidació de Mibrasa, marca que ja exporta a més de 45 països.

Què us diferencia de la vostra competència?

El que ens diferencia en el mercat és l'altíssima qualitat de tots els nostres productes Mibrasa, un nivell de preus molt competitiu i un constant esforç en el desenvolupament de nous productes. Treballem mà a mà amb cuiners de tot el món per satisfer les necessitats més exigents.

Per què va decidir establir la vostra empresa a Palamós?

Hem nascut i crescut a Palamós. Tenim la sort de viure en una zona privilegiada en el cor de la Costa Brava, molt ben comunicada i oberta al mar Mediterrani.

Després de sis anys de posada en marxa, fins a on heu arribat com a empresa?

Hem consolidat Mibrasa com una marca de referència en l'àmbit internacional dins el món de l'hostaleria, creant una xarxa de distribució internacional amb xefs i sales de demostracions arreu del món.

Quins són els trets més importants que distingeixen els forns de Mibrasa?

Pel que fa a disseny i rendiment, el mínim manteniment que aquest forn requereix, gràcies a la seva solidesa i a la immillorable qualitat dels seus components i el moderat consum de carbó que es requereix. En l'aspecte funcional, la consecució d'agradables textures i matisos sensitius, la sinceritat i noblesa del procés, el resultat del seu cuinat i l'agilitat i polivalència del mètode: carns, peixos, marisc, verdures...

Fa uns mesos va decidir establir una relació comercial amb BBVA, per què va escollir aquesta entitat?

Teníem unes necessitats especials i ells les varen saber satisfer a un preu molt competitiu. A més l'entitat sempre s'ha mostrat interessada a treballar amb nosaltres i per això vam decidir apostar per ells.

La relació comercial ha estat positiva?

Sí, tinc molt bones expectatives amb l'entitat. A banda, el tracte humà amb el personal de BBVA de Palamós ha estat molt bo, de tu a tu.

Restaurants amb Estrelles Michelin utilitzen els vostres forns.

Restaurants dirigits per prestigiosos i guardonats xefs de diferents països i cultures gastronòmiques són equipats amb forns Mibrasa. Entre ells podem destacar el Miramar a Llançà de Paco Pérez que té dues estrelles Michelin, el Hertog Jan a Zedelgem (Bèlgica) de Gert de Mageleer amb tres estrelles, l'Esperanto d'Estocolm (Suècia) de Sayan Iskssen amb una estrella, entre altres.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/empreses-a-girona/2017/06/06/mibrasa-marca-referent-mon-lhostaleria/850336.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/empreses-a-girona/2017/06/06/mibrasa-marca-referent-mon-lhostaleria/850336.html?utm_source=rss)