

Gran Nit dels Premis del Clúster FoodService de Catalunya

Les empreses La Fageda, Arròs Montsià, Frime, Opsis Vision i Chök s'adjudiquen els guardons en la primera edició de la Nit dels Premis del FoodService de Catalunya

El dijous 4 de juliol es va celebrar la primera edició de la Nit del FoodService amb l'entrega dels premis d'aquest Clúster d'alimentació amb motiu del 10è aniversari de la seva creació.

L'emblemàtic esdeveniment organitzat pel Clúster FoodService (CFS) va ser al Instituto de Microcirugía Ocular (IMO) a Sarrià-Sant Gervasi de Barcelona i va reunir fins a 300 persones del sector de l'alimentació, incloent-hi empreses, grups de recerca i innovació i institucions públiques destacades a més d'empreses de tota la cadena de valor del sector FoodService.

La gala va comptar amb la presidenta del CFS, Judith Viader, que va considerar en reviu els 10 anys d'història de la institució que "han estat clau per promoure la competitivitat i la millora de les empreses que en formen part del Clúster conjuntament amb les institucions públiques que donen suport, especialment ACCIÓ de la Generalitat de Catalunya. Han estat 10 anys en què no hem parat de créixer de 16 associats el 2014 a 115 el 2024. Som un referent en un sector que a Catalunya mou 24.000 milions d'euros que suposa el 9% del PIB català".

Abans de començar en una taula rodona amb els expresidents del Clúster, Jaume Von Arend i Raimon Bagó, la presidenta va voler recordar que els premis "són un reconeixement a la tasca acomplerta en projectes rellevants que tenen impacte en la societat i que van alineats amb els eixos estratègics del clúster".

La votació es va fer en directe, per part dels assistents de les empreses associades, per escollir els guanyadors en cadascuna de les cinc categories en què es podia participar. En total aquesta edició inaugural es van presentar 32 projectes.

El guardó per al millor projecte en Recerca i Investigació va ser per la iniciativa de carmanyola hermètica reutilitzable feta de la clofolla de l'arròs de la Cooperativa Arròs Montsià. Aquest premi s'atorga a projectes amb nivell de maduresa tecnològica avançada (TRL, Technology Readiness Level). És a dir, projectes que han demostrat la seva viabilitat, aplicabilitat i escalabilitat pràctica en el sector de l'alimentació. Es valoren els esforços d'investigació que contribueixen a millorar l'eficiència, la qualitat, la sostenibilitat o l'experiència dels usuaris.

Pel que fa al premi d'Impacte Social i Consciència Mediambiental va ser per al projecte de programa d'inserció laboral "Extraordinària Diferència" de la Fundació La Fageda. Han optat a aquest guardó, iniciatives amb una clara orientació cap a la responsabilitat social corporativa i la sostenibilitat. Es valora la capacitat per abordar qüestions com la seguretat alimentària, la reducció del malbaratament d'aliments, la promoció d'hàbits alimentaris saludables, la inclusió social, la reducció de la

petjada de carboni, entre altres.

El distintiu de la Disrupció en Restauració va anar a parar al projecte carpaccio i tàrtar de tonyina preparada per consumir de l'empresa Frime. S'han presentat iniciatives que han irromput en el panorama de la restauració amb idees, models de negoci o tecnologies innovadores. Es valora la capacitat de les empreses o projectes per transformar i reinventar el sector, ja sigui a través de noves formes de distribució, models de servei innovadors, solucions logístiques disruptives o tecnologies emergents que cambien la forma en què es prepara, serveix i consumeix menjar en l'àmbit de la restauració.

En el premi a la Innovació Tecnològica es va triar la iniciativa de scanner 360º d'anàlisi volumètric filetejadador d'aliments creant imatge 3D per evitar mermes i equilibrar el pes de cada peça de l'empresa Opsis Vision. Es valoren les solucions tecnològiques que siguin escalables, accessibles i que tinguin un impacte positiu en el sector. En definitiva, projectes que han desenvolupat o implementat tecnologies innovadores que millorin l'eficiència, la qualitat, la seguretat o l'experiència dels usuaris en el sector del FoodService. Tenen importància les innovacions en àrees com la gestió de comandes, el control de la qualitat dels aliments, la gestió de residus, la digitalització de processos o l'automatització de tasques.

El darrer premi en ser entregat va ser el de Diversificació del Model i Canvi Estratègic que va ser per al projecte de model de pastisseria 100% sense gluten de l'empresa Chök. En aquesta categoria entren els projectes que han mostrat una capacitat notable per adaptar-se als canvis del mercat mitjançant la diversificació dels seus models de negoci i la implementació de canvis estratègics. Es valora la capacitat d'innovació i la flexibilitat per respondre a les demandes dels clients, afrontar reptes emergents i explorar nous segments de mercat. Projectes amb una diversificació exitosa, tant en termes de productes i serveis com de públic objectiu o models de distribució.

La cloenda de l'entrega de premis i de l'acte va anar a càrrec del secretari d'Empresa i Competitivitat del Departament d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya, Albert Castellanos, que va afirmar que "aquesta celebració dels 10 anys del Clúster amb els premis es una mostra de l'aposta estratègica de l'entitat que aporta valor a unes empreses que donen feina a 45.000 persones i que permet afrontar els reptes de manera col·lectiva per a tenir empreses rendibles però també sostenibles". Altres autoritats presents van ser Pilar Chiva (directora de l'Àrea d'Economia Circular de l'Agència de Residus de Catalunya) i Joan Gòdia (director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya).

Sobre el Clúster FoodService de Catalunya

El CFS és una de les entitats que lidera la restauració a Catalunya, està integrat per més de 115 empreses, entitats socials i administracions públiques, així com centres d'innovació i recerca. El seu impacte en el sector l'ha portat a convertir-se en una de les organitzacions més rellevants de l'ecosistema clúster en l'àmbit català i espanyol.

El Clúster FoodService té com a principal missió impulsar la competitivitat del sector de l'alimentació a

Catalunya. És una entitat que compta amb el suport de l'Agència per la Competitivitat de l'Empresa de la Generalitat (ACCIÓ). Fomenta la cooperació entre els membres de la cadena de valor i promou iniciatives destinades a potenciar el creixement del sector mitjançant la innovació, la formació i el networking.

Els seus pilars fonamentals de treball estan centrats en sostenibilitat, digitalització, nutrició, ciència i salut, networking i coneixement, gestió de la innovació i nous models de negoci. Per tant, el Clúster FoodService és un actor clau en la transformació i millora contínua de la indústria de l'alimentació a Catalunya.

El sector de l'alimentació representa el 24% del PIB català, amb una gran rellevància en el pla econòmic. En aquest sentit, el CFS treballa per esdevenir un actor referencial en la seva evolució, impulsant la innovació a través de projectes, activitats i networking oferint solucions a les necessitats de les empreses d'alimentació.

Més informació al web de CFS

Datos de contacto:

Toti Rosselló
XCommunication
670 763 555

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Cataluña](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>