

# Gran Noche de los Premios del Clúster FoodService de Cataluña

## Las empresas La Fageda, Arròs Montsià, Frime, Opsis Vision y Chök se adjudican los galardones en la primera edición de la Noche de los Premios del FoodService de Cataluña

El jueves 4 de julio se celebró la primera edición de la Noche del Foodservice con la entrega de los premios de este Clúster de alimentación con motivo del 10 aniversario de su creación.

El emblemático evento organizado por el Clúster Foodservice (CFS) fue en el Instituto de Microcirugía Ocular (IMO) en Sarrià-Sant Gervasi de Barcelona y reunió hasta a 300 personas del sector de la alimentación, incluyendo empresas, grupos de investigación e innovación e instituciones públicas destacadas además de empresas de toda la cadena de valor del sector FoodService.

La gala contó con la presidenta del CFS, Judith Viader, quien consideró al revivir los 10 años de historia de la institución que "han sido clave para promover la competitividad y la mejora de las empresas que forman parte del Clúster conjuntamente con las instituciones públicas que apoyan, especialmente ACCIÓ de la Generalitat de Cataluña. Han sido 10 años en los que no hemos parado de crecer de 16 asociados en 2014 a 115 en 2024. Somos un referente en un sector que en Cataluña mueve 24.000 millones de euros que supone el 9% del PIB catalán".

Antes de empezar en una mesa redonda con los expresidentes del Clúster, Jaume Von Arend y Raimon Bagó, la presidenta quiso recordar que los premios "son un reconocimiento a la labor cumplida en proyectos relevantes que tienen impacto en la sociedad y que van alineados con los ejes estratégicos del cluster".

La votación se hizo en directo, por parte de los asistentes de las empresas asociadas, para escoger a los ganadores en cada una de las cinco categorías en las que se podía participar. En total, en esta edición inaugural se presentaron 32 proyectos.

El galardón para el mejor proyecto en Investigación fue por la iniciativa de fiambreira hermética reutilizable hecha del casco del arroz de la Cooperativa Arròs Montsià. Este premio se otorga a proyectos con nivel de madurez tecnológica avanzada (TRL, Technology Readiness Level). Es decir, proyectos que han demostrado su viabilidad, aplicabilidad y escalabilidad práctica en el sector alimentario. Se valoran los esfuerzos de investigación que contribuyen a mejorar la eficiencia, calidad, sostenibilidad o experiencia de los usuarios.

En cuanto al premio de Impacto Social y Conciencia Medioambiental fue para el proyecto de programa de inserción laboral "Extraordinaria Diferencia" de la Fundación La Fageda. Han optado a este galardón, iniciativas con clara orientación hacia la responsabilidad social corporativa y la sostenibilidad.

Se valora la capacidad para abordar cuestiones como la seguridad alimentaria, la reducción del desperdicio de alimentos, la promoción de hábitos alimenticios saludables, la inclusión social, la reducción de la huella de carbono, entre otros.

El distintivo de la Disrupción en Restauración fue a parar al proyecto carpaccio y tártaro de atún preparado para consumir de la empresa Frime. Se han presentado iniciativas que han irrumpido en el panorama de la restauración con ideas, modelos de negocio o tecnologías innovadoras. Se valora la capacidad de las empresas o proyectos para transformar y reinventar el sector, ya sea a través de nuevas formas de distribución, modelos de servicio innovadores, soluciones logísticas disruptivas o tecnologías emergentes que cambian la forma en la que se prepara, sirve y consume comida en el ámbito de la restauración.

En el premio a la Innovación Tecnológica se eligió la iniciativa de escáner 360º de análisis volumétrico fileteador de alimentos, creando imagen 3D para evitar mermas y equilibrar el peso de cada pieza de la empresa Opsis Vision. Se valoran las soluciones tecnológicas que sean escalables, accesibles y tengan un impacto positivo en el sector. En definitiva, proyectos que han desarrollado o implementado tecnologías innovadoras que mejoran la eficiencia, calidad, seguridad o experiencia de los usuarios en el sector del FoodService. Tienen importancia las innovaciones en áreas como la gestión de pedidos, el control de la calidad de los alimentos, la gestión de residuos, la digitalización de procesos o la automatización de tareas.

El último premio en su entrega fue el de Diversificación del Modelo y Cambio Estratégico, que fue para el proyecto de modelo de pastelería 100% sin gluten de la empresa Chök. En esta categoría entran los proyectos que han mostrado una notable capacidad para adaptarse a los cambios del mercado mediante la diversificación de sus modelos de negocio y la implementación de cambios estratégicos. Se valora la capacidad de innovación y flexibilidad para responder a las demandas de los clientes, afrontar retos emergentes y explorar nuevos segmentos de mercado. Proyectos con exitosa diversificación, tanto en términos de productos y servicios como de público objetivo o modelos de distribución.

La clausura de la entrega de premios y del acto corrió a cargo del secretario de Empresa y Competitividad del Departamento de Empresa y Trabajo de la Generalidad de Cataluña, Albert Castellanos, que afirmó que "esta celebración de los 10 años del Clúster con los premios es una muestra de la apuesta estratégica de la entidad que aporta valor a unas empresas que emplean a 45.000 personas y que permite afrontar los retos de forma colectiva para tener empresas rentables pero también sostenibles". Otras autoridades presentes fueron Pilar Chiva (directora del Área de Economía Circular de la Agencia de Residuos de Cataluña) y Joan Gòdia (director general de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía del Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural de la Generalidad de Cataluña).

#### Sobre el Clúster FoodService de Cataluña

El Clúster FoodService tiene como principal misión impulsar la competitividad del sector de la alimentación en Cataluña. Es una entidad que cuenta con el apoyo de la Agencia por la Competitividad de la Empresa de la Generalitat (ACCIÓ). Fomenta la cooperación entre los miembros de la cadena de valor y promueve iniciativas destinadas a potenciar el crecimiento del sector mediante la innovación, la

formación y el networking.

Sus pilares fundamentales de trabajo se centran en sostenibilidad, digitalización, nutrición, ciencia y salud, networking y conocimiento, gestión de la innovación y nuevos modelos de negocio. Por tanto, el Clúster Foodservice es un actor clave en la transformación y mejora continua de la industria de la alimentación.

El sector de la alimentación representa el 24% del PIB catalán, con gran relevancia en el plano económico. En este sentido, el CFS trabaja para convertirse en un actor referencial en su evolución, impulsando la innovación a través de proyectos, actividades y networking ofreciendo soluciones a las necesidades de las empresas de alimentación.

Más información en el web de CFS.

**Datos de contacto:**

Toti Rosselló  
XCommunication  
670763555

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

Categorías: [Nacional](#) [Finanzas](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Industria Alimentaria](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Premios](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>