

Lonja de futuros

01 Resumen

El grupo operativo del proyecto "Lonja de Futuros" tiene como principal objetivo integrar la oferta de pescado a escuelas y hospitales y demás colectividades sociales así como restauración comercial directamente de productor primario en el momento óptimo de captura de las especies analizadas después de un riguroso estudio y seleccionadas por su estacionalidad, valor nutricional, precio, proximidad, caracterización y categorización. El proyecto analizará la logística para conectar productor con transformador dentro de estrictos controles de seguridad alimentaria y control de alérgenos. Se quiere valorizar productos de productores primarios a la industria alimentaria que habitualmente no son en la mesa por desconocimiento, falta de canales adecuados de comercialización o haber sido contemplados en la oferta comercial de restauradores sociales. La dinamización del Grupo Operativo contempla un Focus Grup para la detección de oportunidades y mejoras en procesos, desarrollo de nuevos subproductos y valorización de residuos.

02 Objetivos

- El grupo operativo tiene como principal objetivo integrar la oferta de pescado a escuelas y hospitales y demás colectividades sociales así como restauración comercial directamente de productor primario en el momento óptimo de captura de las especies analizadas después de un riguroso estudio y seleccionadas por su estacionalidad, valor nutricional, precio, proximidad, caracterización y categorización.
- El proyecto analizará la logística para conectar productor con transformador dentro de estrictos controles de seguridad alimentaria y control de alérgenos.
- Se quiere valorizar productos de productores primarios a la industria alimentaria que habitualmente no son en la mesa por desconocimiento, falta de canales adecuados de comercialización o haber sido contemplados en la oferta comercial de restauradores sociales.
- La dinamización del Grupo Operativo contempla un Focus Grup para la detección de oportunidades y mejoras en procesos, desarrollo de nuevos subproductos y valorización de residuos.

Objetivos específicos

- Selección de empresas representativas del sector Foodservice. Se considera que se analizarán 5 casos representativos que permitan extrapolar resultados al resto del colectivo.
- Identificación de las etapas del proceso productivo de la industria de Foodservice caracterizando las necesidades de producción y oferta, calidad necesaria y periodicidad a partir de estas 5 empresas mediante un cuestionario diseñado ad hoc y una visita a la planta, restaurador social, cocina central y unidad de transformación.
- Evaluación de las soluciones, tecnologías o combinación de tecnologías más adecuadas para la gestión lo más eficiente posible de las plantas productivas así como estudio de la viabilidad e implementación de las mismas. Se tendrá especialmente cuidado de buscar potenciales proyectos innovadores o usos de tecnologías innovadoras que permitan promover proyectos de innovación en la gestión de la información (Food Fecha y I.A.)
- Comunicación de los resultados obtenidos en este grupo operativo al conjunto del sector, identificando buenas prácticas, soluciones y propuestas de proyectos innovadores aplicables al sector.

03 Conclusiones

La creación de este grupo operativo, junto con los diagnósticos realizados y la propuesta de ideas de proyectos generados, debe permitir la integración de oferta de pescado en la restauración social y comercial directamente del productor primario, mediante una cartera de ideas y proyectos aplicables al sector.

Este proyecto ha permitido después de un riguroso estudio y selección de especies por su estacionalidad, valor nutricional, precio, proximidad, caracterización y categorización acordar la creación y / o distribución de 3 subproductos que permitirán integrar la oferta de este pescado de productor primario en la restauración social y comercial. Hemos tenido en cuenta la dietética y la nutrición para integrar los productos en las preparaciones alimenticias máximas ya que el consumidor final son pacientes hospitalarios, residencias de tercera edad y centros educativos en la restauración social.



El primero de todos fue el **paté de sardina**, es un producto que nace de un proyecto anterior de uno de los participantes (IRTA) y que con este proyecto se establecerá una prueba piloto en las instalaciones indicadas por Radio SL, también participante del grupo operativo. Los beneficios que tiene este subproducto es que no necesita evisceración por su elaboración reduciendo así su coste de producción.

También, utiliza como materia principal la sardina, que una vez analizado todos los parámetros indicados se ha establecido como una de las especies con mayor potencial debido a su gran volumen de pesca a lo largo de todo el año y una media de precios estable que permite nos permite poder comprar de forma continua y un coste estable. Además, la receta proporcionada por el IRTA no utiliza ningún tipo de E, por lo tanto es producto con etiqueta limpia respetando así el máximo posible la salud de los consumidores finales. Pero sobre todo, destaca que al proceder de un proyecto anteriormente hecho busca dar continuidad a las tareas de investigación e innovación que se están llevando a cabo en los participantes del grupo operativo.



El segundo ha sido el **extracto de cangrejo azul**. Es un producto que nace tras el estudio de los datos de estacionalidad, volumen y precio de las lonjas catalanas proporcionadas por el DARP. Y se implementa con maquinaria innovadora de IRTA. El cangrejo azul es una especie invasora que se encuentra situada especialmente en el Delta del Ebro. El proveedor principal de este cangrejo es la cofradía de San Carlos de la Rápita. Tienen un volumen elevado y un precio medio estable y bajo. Lo que queremos conseguir trabajando este producto es convertir una

especie que en un principio actuaba como invasora del Delta del Ebro en un producto de calidad y que pueda ser aplicable en la restauración comercial y social. Por lo tanto, siguiendo los objetivos del proyecto queremos conseguir utilizar una especie que habitualmente no está en la mesa por desconocimiento, falta de canales adecuados de comercialización o haber sido contemplados en la oferta de restauración social y comercial. Radio SL se ha comprometido a realizar una prueba para sacar la carne del cangrejo azul y crear un producto que pueda utilizarse en el sector alimentario. A parte, IRTA intentará hacer pruebas para hacer polvo del extracto de cangrejo azul con el [Pulse Combustion Dryer](#) dentro de otro Grupo Operativo.

El tercer y último ha sido el **caldo de pescado de Roses**. Es un producto que en un primer momento no vimos como prioritario. Pero cuando realizamos las diferentes llamadas en las lonjas catalanas vimos que desde la lonja de Roses tienen máquina interna que utilizan para



crear subproductos a partir de excedentes y que venden a todo el mundo. Con este subproducto buscamos dar salida a un producto que sigue la línea de trabajo, los objetivos y retos de este grupo operativo respetando el comercio de proximidad y kilómetro 0.

Uno de los objetivos del proyecto ha sido analizar la logística para **conectar productor con transformador** y la aplicación de innovaciones tecnológicas que permitan mejorar la venta de los productos y conectar las diferentes lonjas. Nos hemos dado cuenta de la falta de comunicación entre los palcos y el atraso tecnológico del sector. Por ello, hemos querido dedicar un apartado entero de la memoria ha destacado la potencialidad de crear una plataforma virtual de previsión de la oferta con medias de datos a partir de 3 ejercicios. En aras de obtener una cierta oferta estacional sabiendo que las capturas son irregulares y dependen de valores externos. Esta innovación permitirá maximizar resultados de venta en momentos en que el exceso de captura reduce el precio de venta, mejorar la gestión al integrarse en una plataforma de consolidación, ayudar al control presupuestario de comprador y vendedor, incrementar la participación y orientación hacia a mercado de entidades normalmente cerradas y circunscritas al mercado físico de la Lonja.

Dentro de los objetivos relacionados con la **sostenibilidad y el medio ambiente**, nuestros subproductos permiten que no haya de ser necesario adquirir la extracción de cangrejo a nivel internacional o de España (como es el caso de uno de nuestros participantes que está adquiriendo el producto en Galicia) y reducimos así la huella de carbono y potenciamos el kilómetro 0. Además, con el caldo de pescado de Roses estamos contribuyendo al comercio de proximidad y productos de Cataluña y evitamos el desperdicio alimentario ya que trabajan estos productos con excedentes aprovechando todas las capturas.

Con el incremento de comercialización y consumo de alimentos kilómetro 0 podemos rebajar la importación de productos análogos o sustitutivos y evitar los costes medioambientales que provocan las importaciones, además de reducción de residuos, huellas de carbono y reducción de desperdicio alimentario creando nuevos subproductos para la industria alimentaria. El resultado final de la creación del grupo operativo ha permitido:

- Mejorar el conocimiento del sector mediante la identificación de buenas prácticas.
- Promover la identificación de proyectos innovadores y soluciones avanzadas aplicables al sector Food Services utilizando tecnologías innovadoras que permitan promover proyectos de innovación en la gestión de la información (Food Fecha y I.A.).
- Impulsar la creación de subproductos de proximidad que evitan el derroche alimentario y potencian la sostenibilidad.
- La mejora de la gestión y rendimiento medioambiental.
- Reducción de residuos, huellas de carbono y reducción de desperdicio alimentario creando nuevos subproductos para la industria alimentaria.

ÁMBITOS TEMÁTICOS DE APLICACIÓN

- PRINCIPALES RETOS Y CORRESPONDIENTES OPORTUNIDADES IDENTIFICADAS:
- Adaptar los objetivos del GO a la crisis del Covid.
 - Oportunidades para mejorar aún más la higiene y seguridad alimentaria de los productos.
- Dificultades para conectar productor con transformador.
 - Oportunidad de plantear un proyecto de lonja virtual mediante un programa de recogida y análisis de datos de las lonjas catalanas en tiempo real.
- Falta de comunicación entre palcos y atraso tecnológico.
 - Impulsar un grupo operativo que trabaje para integrar las lonjas catalanas en una comunidad que mantenga una comunicación constante y se adapte a las novedades tecnológicas que permiten mejorar la calidad del servicio y del producto y beneficia tanto al productor como al consumidor.

- Dificultades para incluir el sector primario en la cadena de valor del foodservice.
 - Mejorar la comunicación con este sector y plantear hacer jornadas dedicadas a ellos para atraerlos y demostrar cómo la realidad de la cadena de valor del foodservice puede impulsarse si los incorporamos y nos beneficiamos todos.

LISTADO RESUMEN DE PROYECTOS INNOVADORES IDENTIFICADOS:

- La creación de una **plataforma virtual de previsión de la oferta con medias de datos. Una plataforma de mercado que cuadre la oferta con la demanda en base a las variables que se definan pueden comprar pescado a precios del día o a precios de futuro.**
- Se planteó una prueba piloto con extracto de cangrejo azul. IRTA a partir del 9 de noviembre tendrá en sus instalaciones un ***Pulse Combustion Dryer*** (aparato para secar cualquier tipo de pasta), en el que **por el tema del cangrejo azul podría ir muy bien.** Es un aparato que necesita mínimo 30 kilogramos para producir el polvo. La cantidad de polvo varía en función de la cantidad de agua que tenga el producto.
- Grupo operativo que trabaje para **integrar las lonjas catalanas en una comunidad que mantenga una comunicación constante y se adapte a las novedades tecnológicas** que permiten mejor la calidad del servicio y del producto y beneficia tanto al productor como al consumidor.

Proyecto para crear una **maquinaria de extracción de carne de cangrejo azul replicando modelos como los de Canadá y Noruega para convertir Cataluña en un referente de este proceso.** Y al mismo tiempo que pueda aprovecharse para reducir la huella de carbono.

04 Líder del Grupo Operativo

ENTIDAD: ASSOCIACIÓ DEL CLÚSTER FOODSERVICE DE CATALUNYA

E-MAIL DE CONTACTO: autrera@clusterfoodservice.org

05 Ámbito/s temático/s de aplicación

- | | |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Sistema de producción agraria |
| <input type="checkbox"/> | Práctica agraria |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Equipamiento y maquinaria agraria |
| <input type="checkbox"/> | Ganadería y bienestar animal |
| <input type="checkbox"/> | Producción vegetal y horticultura |
| <input type="checkbox"/> | Paisaje / Gestión del territorio |
| <input type="checkbox"/> | Control de plagas y enfermedades |
| <input type="checkbox"/> | Fertilización y gestión de nutrientes |
| <input type="checkbox"/> | Gestión del suelo |
| <input type="checkbox"/> | Recursos genéticos |
| <input type="checkbox"/> | Silvicultura |
| <input type="checkbox"/> | Gestión del agua |
| <input type="checkbox"/> | Clima y cambio climático |
| <input type="checkbox"/> | Gestión energética |
| <input type="checkbox"/> | Gestión de residuos y subproductos |
| <input type="checkbox"/> | Gestión de la biodiversidad y del medio natural |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Calidad alimentaria / procesamiento y nutrición |

- Cadena de suministro, marketing y consumo
- Competitividad y diversificación agraria y forestal
- General

06 Ámbito/s territorial/es de aplicación

PROVINCIA/S	COMARCA/S
Barcelona, Tarragona, Gerona, Lérida y las demás provincias de España.	

07 Difusión del proyecto (publicaciones, jornadas, multimedia, página web...)

Se ha realizado la difusión del proyecto en los medios de comunicación (página web y redes sociales como el Twitter y LinkedIn del Cluster), así como en algunas jornadas y juntas del clúster:

- Se ha redactado una ficha del proyecto por parte del equipo del clúster Foodservice y que hemos hecho difusión en las redes sociales del clúster y al newsletter nº6.

Twitter: <https://twitter.com/clusterfood/status/1317037006397079552>

- LinkedIn: <https://www.linkedin.com/posts/cluster-foodservice-presentem-el-grup-operatiu-llotja-de-futurs-activity-6722802569011318784-Td1h>



Clúster Foodservice
Account Manager at CLÚSTER FOODSERVICE
1 semana •

Presentem el grup operatiu "Llotja de Futurs" que estem duent a terme actualment amb IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias), Grup Serhs, S.A., RADI, S.L, Gustos Barcelona -paellas y tapas- i la Confraria de l'Escala.

El grup operatiu té com a principal objectiu integrar l'oferta de peix a escoles i hospitals i resta de col·lectivitats socials així com restauració comercial directament de productor primari en el moment òptim de captura de les espècies analitzades després d'un rigorós estudi i seleccionades per la seva estacionalitat, valor nutricional, preu, proximitat, caracterització i categorització.

El projecte analitzarà la logística per connectar productor amb transformador dintre d'estrictes controls de seguretat alimentària i control de al·lèrgens. Es vol valoritzar productes de productors primaris a la indústria alimentària que habitualment no són a taula per desconeixença, manca de canals adequats de comercialització o haver sigut contemplats en l'oferta comercial de restauradors socials.

Aquest i altres projectes del clúster:

<https://lnkd.in/dbpzRdx>

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (cooperació per a la innovació) del PDR de Catalunya 2014-2020.

Expedient: 56.11.002.2019.3A
Terminis: 6 mesos 05/2020-10/2020
Import del projecte: 14.277,5 €
Subvenció concedida: 9.994,25 €
43%FEADER i 57%RDARP
Projecte impulsat i coordinat per l'equip del Clúster FoodService.

Participen RADI, Grup Arrusé, Serhs Food, Confraria de l'Escala, IRTA i CFS



- Newsletter nº6: <https://espaisocis.clusterfoodservice.org/email/preview/MTcw/510-5d621181f6e9a4bf9d77/>

Projectes en curs

PROJECTES CLÚSTER FOODSERVICE 2020	CIRCULAR JOURNEY	BEST ROUTES	EDUGAM	LLOTJA DE FUTURS
	PLA ESTRATÈGIC DE SELECCIÓ D'ENVASOS ECO-DISENYATS PER A IMPLEMENTAR EN ELS ESPAIS DE RESTAURACIÓ D'ÀREES	NOU MODEL DE TRANSPORT COMPARTIT. EFICIÈNCIA EN LES RUTES DE TRANSPORT I LA DISTRIBUCIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS	DISSENY D'UN PROGRAMA D'INTERVENCIÓ NUTRICIONAL AMB METODOLOGIA CIENTÍFICA PER AL FOMENT D'HABITS SALUDABLES DIRIGIT A ESCOLARS D'EDUCACIÓ PRIMÀRIA	PLATAFORMA PER INTEGRAR L'EXCÉS DE CAPTURA DE PEIX ESTACIONAL DEL PRODUCTOR PRIMARI KM 0 DIRECTE AL RESTAURADOR SOCIAL I COMERCIAL
	Participen: AREAS, Inèditi i el Clúster Foodservice	Participen: FRIT RAVICH, Sparcity, AMTU, Fond Packaging i el Clúster Foodservice	Participen: SERHS Food, Compost Estelo, Eureka i el Clúster Foodservice	Participen: SERHS Food, RADI, Grup Arrusé, Confraria de l'Escala, IRTA i el Clúster Foodservice
	Expedient: 75 REAGU02-TEL/RS/2019 Terminis: 30 mesos 01/2019-04/2020 Import del projecte: 42.852 € Subvenció concedida: 19.800 € 43% FEADER	Expedient: RC19-1-0004 Terminis: 18 mesos 01/2019-04/2020 Import del projecte: 41.155,34 € Subvenció concedida: 30.397,27 € 50% ACCIÓ	Expedient: RC19-1-0004 Terminis: 18 mesos 01/2019-04/2020 Import del projecte: 43.902,3 € Subvenció concedida: 30.344,03 € 50% ACCIÓ	Expedient: 56.11.002.2019.3A Terminis: 6 mesos 05/2020-10/2020 Import del projecte: 14.277,5 € Subvenció concedida: 9.994,25 € 43% FEADER i 57% RDARP

- Aparte, el día 15 de octubre se hizo una Comisión de Proyectos al Clúster en formato online donde se presentó los proyectos en curso y se explicó y difundir el trabajo que se está haciendo en este proyecto.

- Enlace: <https://espaisocis.clusterfoodservice.org/events/comissio-de-projectes/>

2 PROJECTES EN CURS 2019-2020



 <p>LLOTJA DE FUTURS</p> <p>PLATAFORMA PER INTEGRAR L'EXCES DE CAPTURA DE PEIX ESTACIONAL DEL PRODUCTOR PRIMARI KM.0 DIRECTE AL RESTAURADOR SOCIAL I COMERCIAL</p> <p>Participen: SERNS Food, RADI, Grup Arrosó, Confraria L'Escala IRTA i el Cluster foodservice</p> <p>Expedient: 56.11.002.2019 DA Temari: 24 mesos 2019-2020 Import del projecte: 14.277,5 € Subvenció concedida: 9.394,25 € COSMEADER I S'INICIARÀ</p>	 <p>VALACTICAT</p> <p>PROJECTE PILOT PER A LA VALORITZACIÓ DEL SÈRUM LACTI EN INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES CATALANES</p> <p>Participen: Belara, Ametller Origen, Euralca, FNN i el Cluster Foodservice</p> <p>Expedient: 56.28.009.2018 SC Temari: 24 mesos 2019-2021 Import del projecte: 170.417,14€ Subvenció concedida: 100.009,07€ c/RS READER I 20% OVER</p>	 <p>SAFE SMART FOOD</p> <p>INTERNACIONALITZACIÓ DELS REPTES DE MERCAT DEL PACKAGING I L'ALIMENTACIÓ</p> <p>Participen: Cluster foodservice Cluster del Packaging, Business Sippier Austria GMBH / BZ-IP / Food Cluster (Austria), Lithuanian Food Exporters Association - LITMEA / Smart Food Cluster (Lituània) i Latvian Federations of Food Companies / Food Products Quality Cluster (Letònia).</p> <p>ID 07-4309-COS-CLUSTER-2016-03-02 (omínia: 20 mesos 02/2020-10/2022) Import del projecte: 484.423 € Subvenció concedida: 347.467 € (78% Subvenció EU COSME EXCELLENCE</p>
---	---	--

- Se presentó a la Junta Directiva del Clúster Foodservice el proyecto, junto con el resto en curso. Esta reunión tuvo lugar el pasado 8 de octubre.
- Se ha incluido el proyecto dentro de la Memoria de Actividades del año 2019.
 - Enlace: https://issuu.com/clusterfoodservice/docs/memoria_d_activitats_cfs_2019_per_r_16c792789639a3
- Se ha pedido asesoramiento a personal de las principales lonjas catalanas (San Carlos, Palamós y Roses) que han participado en el estudio en temas relacionados con la estacionalidad de la pesca, los excedentes. Hemos pedido datos al DARP sobre estacionalidad, precios y kilogramos de las especies trabajadas a lo largo de 2017, 2018 y 2019.
- Se ha pedido vía redes sociales sobre alguien de nuestros socios sobre la extracción de carne de crustáceo y filetes de pescado.
 - Twitter: <https://twitter.com/clusterfood/status/1319516521366892544>

CLUSTER FOODSERVICE
@clusterfood

Des del Clúster Foodservice estem buscant si coneixeu empreses catalanes que: 1. extreguin la carn dels crustacis 2. fagin evisceració i filetejat de peix. S'enmarca dins del projecte "Llotja de Futurs".



7:50 a. m. · 23 d'oct. de 2020 · Twitter Web App

- LinkedIn: <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6725282171407360000/>

**Clúster Foodservice**

Account Manager at CLÚSTER FOODSERVICE

1 día • 🌐

Des del **Clúster Foodservice** estem buscant si coneixeu empreses catalanes que: 1. extreguin la carn dels crustacis 2. fagin evisceració i filetejat de peix. S'enmarca dins del projecte "Llotja de Futurs".



👍 Recomendar 💬 Comentar ➦ Compartir ✉ Enviar

- Difusión de los participantes
 - IRTA (publicado en sus redes el 23/10):
 - Twitter: <https://twitter.com/irtacat/status/1319615176145096706>



Volem protegir als nostres pescadors. 🐟

Per això, ajudem a valoritzar captures de temporada que no són a taula habitualment.

Descobreix el projecte #LlotjaDeFuturs, on participem amb @clusterfood, @grupserhs, Arrusé Group, Radi S.L. i la Confraria de l'Escala.

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (cooperació per a la innovació) del PDR de Catalunya 2014-2020.

Expedient: 56.11.002.2019.3A
Terminis: 6 mesos 05/2020-10/2020
Import del projecte: 14.277,5 €
Subvenció concedida: 9.994,25 €
43%FEADER i 57%DARP
Projecte impulsat i coordinat per l'equip del Clúster FoodService.

Participen RADI, Grup Arrusé, Serhs Food, Confraria de l'Escala, IRTA i CFS

LLOTJA DE FUTURS

PLATAFORMA PER INTEGRAR L'EXCES DE CAPTURA DE PEIX ESTACIONAL DEL PRODUCTOR PRIMARI KM.0 DIRECTAMENT AL RESTAURADOR SOCIAL I COMERCIAL

La idea de projecte té com a principal objectiu un 60% per integrar l'oferta de peix a través i tractada i resta en restaurants socials amb un 40% restant directament de productes primaris al marcatge específic de captures de les espècies analitzades sempre d'un rigorós control i seleccionades per la seva sostenibilitat, valor ambiental, gran presentació, qualitat i categoria. El projecte analitzarà la logística per connectar productes amb l'oferta de centres d'atenció social de restauració i comercials i control de atorgues. Es realitzaran conductes de productes primaris a la indústria alimentària que inclouran no solament un preu descomençat, sinó de control adequat de comercialització a través de companyies amb oferta comercial de restauració social. Aquesta iniciativa permetrà maximitzar els beneficis de manera que l'oferta de captures resti a el país de venda, millorar el gestió al integrar-se en una plataforma de comercialització, ajudar el control pressupostari de companyies (vendes).

2:22 p. m. · 23 d'oct. de 2020 · TweetDeck

LinkedIn:

<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6725381656972144640>



IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias) 22.029 seguidores

Volem protegir als nostres pescadors, i que puguin fer captures amb venda assegurada i previsió de recursos. 🐟

Per això, ajudem a valoritzar productes de temporada que no són a taula habitualment.

Descobreix el projecte #LlotjaDeFuturs, on participem amb Clúster Foodservice, SERHS food, Arrusé Group, RADI,S.L i la Confraria de l'Escala.

Ver traducción

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (cooperació per a la innovació) del PDR de Catalunya 2014-2020.

Expedient: 56.11.002.2019.3A
Terminis: 6 mesos 05/2020-10/2020
Import del projecte: 14.277,5 €
Subvenció concedida: 9.994,25 €
43%FEADER i 57%DARP
Projecte impulsat i coordinat per l'equip del Clúster FoodService.

Participen RADI, Grup Arrusé, Serhs Food, Confraria de l'Escala, IRTA i CFS

LLOTJA DE FUTURS

- Facebook:

<https://www.facebook.com/irtacat/photos/a.616287098391293/3761392763880695/?type=3&theater>

IRTA Institut de Recerca i Tecnologies Agroalimentàries - IRTA
Ayer a las 5:27 · 🌐

Volem protegir als nostres pescadors, i que puguin fer captures amb venda assegurada i previsió de recursos. 🐟

Per això, ajudem a valoritzar productes de temporada que no són a taula habitualment.

Descobreix el projecte #LlotjaDeFuturs, on participem amb Clúster Food Service, grup SERHS, Arrusé Group, RADI,S.L i la Confraria de l'Escala.

👉 **Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (cooperació per a la innovació) del PDR de Catalunya 2014-2020.**

Expedient: 56.11.002.2019.3A
Terminis: 6 mesos 05/2020-10/2020
Import del projecte: 14.277,5 €
Subvenció concedida: 9.994,25 €
43%FEADER i 57%NDARP
Projecte impulsat i coordinat per l'equip del Clúster FoodService.

👉 **Participen RADI, Grup Arrusé, Serhs Food, Confraria de l'Escala, IRTA i CFS**

LLOTJA DE FUTURS

Creació de Grup Operatiu per normalitzar la comercialització.

Para finalizar el proyecto hemos redactado una nota de prensa que hemos publicado nosotros en las redes sociales y en la web, y también hemos compartido con los participantes para hacer difusión:

- Web: <https://www.clusterfoodservice.org/conclou-el-grup-operatiu-llotja-de-futurs-conclusions-reptes-opportunitats-i-futurs-projectes/>

Twitter: <https://twitter.com/clusterfood/status/1321426674349649921>



Notícies Clúster 📰 | Conclou el Grup Operatiu #LlotjaDeFuturs aquest divendres amb la participació d' @irtacat, @grupserhs, @GustosBcn, Radi S.L. i la Confraria de Pescadors de l'Escala. Totes les conclusions, reptes, oportunitats i futurs projectes 📄 bit.ly/3e1vSQy

Grup Operatiu 'Llotja de Futurs'

Clúster Foodservice, cap de nosaltres és tan bo com tots nosaltres junts

Arrusé Group | IRTA | CP'E | Radi | SERHS food

PLATAFORMA PER INTEGRAR L'EXCÉS DE CAPTURA DE PEIX ESTACIONAL DEL PRODUCTOR PRIMARI KM.0 DIRECTAMENT AL RESTAURADOR SOCIAL I COMERCIAL

- Linkedin: https://www.linkedin.com/posts/cluster-foodservice_llotjadefuturs-activity-6727191273066790912-GLau

**Clúster Foodservice**

Account Manager at CLÚSTER FOODSERVICE

4 horas •

El dia 30 d'octubre finalitza el grup operatiu **#LlotjadeFuturs** que ha comptat amb la participació d'**IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias)**, **SERHS food**, **Gustos Barcelona -paellas y tapas-**, **RADI,S.L.** i la Confraria de Pescadors de l'Escala.

La creació d'aquest grup operatiu, junt amb els diagnòstics realitzats i la proposta d'idees de projectes generat, ha de permetre la integració d'oferta de peix a la restauració social i comercial directament del productor primari, mitjançant una cartera d'idees i projectes aplicables al sector.

Totes les conclusions, reptes, oportunitats i futurs projectes:

<https://lnkd.in/d8EwA9n>



Grup Operatiu 'Llotja de Futurs'

08 Otra información del proyecto

FECHAS DEL PROYECTO	PRESUPUESTO APROBADO
Fecha de inicio (mes-año): mayo 2020	Presupuesto total: 14.277,50€
Fecha final (mes-año): septiembre 2020	Financiación DARP: 5.696,72€
Estado actual: Ejecutado	Financiación UE: 4.297,52€
	Financiación propia: 4.283,25€

Con la financiación de:

Proyecto financiado a través de la Operación 16.01.01 (Cooperación para la innovación) a través del Programa de desarrollo rural de Cataluña 2014-2020.

Orden ARP/133/2017, de 21 de junio, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la cooperación para la innovación a través del fomento de la creación de grupos operativos de la Asociación Europea para la innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas y la realización de proyectos piloto innovadores por parte de estos grupos, y Resolución ARP/1531/2019, de 28 de mayo, por la cual se convocan las correspondientes a 2019.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals