

Llotja de futurs

01 Resum

El grup operatiu del projecte “Llotja de Futurs” 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. La dinamització del Grup Operatiu contempla un Focus Grup per la detecció d’oportunitats i millores en processos, desenvolupament de nous subproductes i valorització de residus.

02 Objectius

- 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.
- La dinamització del Grup Operatiu contempla un Focus Grup per la detecció d’oportunitats i millores en processos, desenvolupament de nous subproductes i valorització de residus.

Objectius específics

Selecció d’empreses representatives del sector Foodservice. Es considera que s’analitzaran 5 casos representatius que permetin extrapolar resultats a la resta del col·lectiu.

- Identificació de les etapes del procés productiu de la indústria de Foodservice tot caracteritzant les necessitats de producció i oferta, qualitat necessària i periodicitat a partir d’aquestes 5 empreses mitjançant un qüestionari dissenyat ad hoc i una visita a la planta, restaurador social, cuina central i unitat de transformació.
- Avaluació de les solucions, tecnologies o combinació de tecnologies més adients per la gestió el més eficient possible de les plantes productives així com estudi de la viabilitat i implementació de les mateixes. Es tindrà especialment cura de cercar potencials projectes innovadors o usos de tecnologies innovadores que permetin promoure projectes d’innovació en la gestió de la informació (Food Data i I.A.)
- Comunicació dels resultats obtinguts en aquest grup operatiu al conjunt del sector, identificant bones pràctiques, solucions i propostes de projectes innovadors aplicables al sector.

03 Conclusions

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.

Aquest projecte ha permès després d'un rigorós estudi i selecció d'espècies per la seva estacionalitat, valor nutricional, preu, proximitat, caracterització i categorització acordar la creació i/o distribució de 3 subproductes que permetran integrar l'oferta d'aquest peix de productor primari en la restauració social i comercial. Hem tingut en compte la dietètica i la nutrició per integrar els productes en les preparacions alimentàries màximes ja que el consumidor final són pacients hospitalaris, residències de tercera edat i centres educatius en la restauració social.

El primer de tots ha estat el **paté de sardina**, és un producte que neix d'un projecte anterior d'un dels participants (IRTA) i que amb aquest projecte s'establirà una prova pilot a les instal·lacions indicades per Radi SL, també participant del grup operatiu. Els beneficis que té aquest sub-producte és que no necessita evisceració per la seva elaboració reduint així el seu cost de producció. També, utilitza com a materia principal la sardina, que un cop analitzat tots els paràmetres indicats s'ha establert com una de les espècies amb més potencial degut al seu gran volum de pesca al llarg de tot l'any i una mitjana de preus estable que permet ens permet poder comprar de forma continua i un cost estable. A més a més, la recepta proporcionada per l'IRTA no utilitza ningú tipus d'E, per tant és producte amb etiqueta neta respectant així el màxim possible la salut dels consumidors finals. Però sobretot, destaca que al procedir d'un projecte anteriorment fet busca donar una continuïtat a les tasques de recerca i innovació que s'estan duent a terme en els participants del grup operatiu.





El segon ha estat l'**extracte de cranc blau**. És un producte que neix després de l'estudi de les dades d'estacionalitat, volum i preu de les llotges catalanes proporcionades pel DARP. I s'implementa amb maquinaria innovadora d'IRTA. El cranc blau és una espècie invasora que es troba situada especialment al Delta de l'Ebre. El proveïdor principal d'aquest cranc és la confraria de Sant Carles de la Ràpita. Tenen un volum elevat i

un preu mig estable i baix. El que volem aconseguir treballant aquest producte és convertir una espècie que un principi actuava com invasora del Delta de l'Ebre en un producte de qualitat i que pugui ser aplicable en la restauració comercial i social. Per tant, seguint els objectius del projecte volem aconseguir utilitzar una espècie que habitualment no és a taula per desconeixença, manca de canals adequats de comercialització o haver estat contemplats en l'oferta de restauració social i comercial. Radi SL s'ha compromès a realitzar una prova per treure la carn del cranc blau i crear un producte que pugui utilitzar-se en el sector alimentari. A banda, IRTA intentarà fer proves per fer pols de l'extracte de cranc blau amb el [Pulse Combustion Dryer](#) dins d'un altre Grup Operatiu.



El tercer i últim ha estat el **fumet de peix de Roses**. És un producte que en un primer moment no vam veure com a prioritari. Però quan vam realitzar les diferents trucades a les llotges catalanes vam veure que des de la llotja de Roses tenen màquina interna que utilitzen per crear subproductes a partir d'excedents i que venen a tothom. Amb aquest subproducte busquem donar sortida a un producte que segueix la línia de treball, els objectius i reptes d'aquest grup operatiu respectant el comerç de proximitat i quilòmetre 0.

Un dels objectius del projecte ha estat analitzar la logística per **connectar productor amb transformador** i l'aplicació d'innovacions tecnològiques que permetin millorar la venda dels productes i connectar les diferents llotges. Ens hem adonat de la falta de comunicació entre les llotges i l'endarreriment tecnològic del sector. Per això, hem volgut dedicar un apartat sencer de la memòria ha destacat la potencialitat de crear una plataforma virtual de previsió de l'oferta amb mitjanes de dades a partir de 3 exercicis. En ares d'obtenir una certa oferta estacional sabent que les captures són irregulars i depenen de valors externs. Aquesta innovació permetrà maximitzar resultats de venda en moments en que l'excés de captura redueix el preu de venda, millorar la gestió al integrar-se en una plataforma de consolidació, ajudar al control pressupostari de comprador i venedor, incrementar la participació i orientació cap a mercat d'entitats normalment tancades i circumscrites al mercat físic de la Llotja.

Dins dels objectius relacionats amb la **sostenibilitat i el medi ambient**, els nostres subproductes permeten que no hagi de ser necessari adquirir l'extracció de cranc a nivell internacional o d'Espanya (com és el cas d'un dels nostres participants que està adquirint el producte a Galícia) i reduïm així la petjada de carboni i potenciem el quilòmetre 0. A més, amb el fumet de peix de Roses estem contribuint al comerç de proximitat i productes de Catalunya i evitem el malbaratament alimentari ja que treballen aquests productes amb excedents aprofitant totes les captures.

Amb l'increment de comercialització i consum d'aliments quilòmetre 0 podem rebaixar la importació de productes anàlegs o substitutius i evitar els costos mediambientals que provoquen les importacions, a més de reducció de residus, petjades de carboni i reducció de malbaratament alimentari creant nous subproductes per la indústria alimentària.

El resultat final de la creació del grup operatiu ha permès:

- Millorar el coneixement del sector mitjançant la identificació de bones pràctiques.
- Promoure la identificació de projectes innovadors i solucions avançades aplicables al sector Food Services utilitzant tecnologies innovadores que permetin promoure projectes d'innovació en la gestió de la informació (Food Data i I.A.).
- Impulsar la creació de subproductes de proximitat que eviten el malbaratament alimentari i potencien la sostenibilitat.
- La millora de la gestió i rendiment mediambiental.
- Reducció de residus, petjades de carboni i reducció de malbaratament alimentari creant nous subproductes per la indústria alimentària.

ÀMBITS TEMÀTICS D'APLICACIÓ

PRINCIPALS REPTES I CORRESPONENTS OPORTUNITATS IDENTIFICADES:

- Adaptar els objectius del GO a la crisi del Covid.
 - Oportunitats per millorar encara més la higiene i seguretat alimentària dels productes.
- Dificultats per connectar productor amb transformador.
 - Oportunitat de plantejar un projecte de llotja virtual mitjançant un programa de recollida i anàlisi de dades de les llotges catalanes en temps real.
- Falta de comunicació entre llotges i endarreriment tecnològic.
 - Impulsar un grup operatiu que treballi per integrar les llotges catalanes en una comunitat que mantingui una comunicació constant i s'adapti a les novetats tecnològiques que permeten millor la qualitat del servei i del producte i beneficia tant al productor com al consumidor.
- Dificultats per incloure el sector primari a la cadena de valor del foodservice.
 - Millorar la comunicació amb aquest sector i plantejar de fer jornades dedicades a ells per atreure'ls i demostrar com la realitat de la cadena de valor del foodservice pot impulsar-se si els incorporem i ens beneficiem tots.

LLISTAT RESUM DE PROJECTES INNOVADORS IDENTIFICATS:

- La creació d'una plataforma virtual de previsió de l'oferta amb mitjanes de dades. **Una plataforma de mercat que quadri l'oferta amb la demanda en base a les variables que es defineixin poden comprar peix a preus del dia o a preus de futur.**
- Es va plantejar un prova pilot amb extracte de cranc blau. IRTA a partir del 9 de novembre tindrà a les seves instal·lacions un [*Pulse Combustion Dryer*](#) (aparell per assecar qualsevol tipus de pasta), en el que pel tema del cranc blau podria anar molt bé. És un aparell que necessita mínim 30 quilograms per produir la pols. La quantitat de pols varia en funció de la quantitat d'aigua que tingui el producte.
- Grup operatiu que treballi per **integrar les llotges catalanes en una comunitat que mantingui una comunicació constant i s'adapti a les novetats tecnològiques** que permeten millor la

qualitat del servei i del producte i beneficia tant al productor com al consumidor.

- Projecte per crear una **maquinària d'extracció de carn de cranc blau** replicant models com els de Canadà i Noruega per convertir Catalunya en un referent d'aquest procés. I alhora que pugui aprofitar-se per reduir la petjada de carboni.

04 Líder del Grup Operatiu

ENTITAT: ASSOCIACIÓ DEL CLÚSTER FOODSERVICE DE CATALUNYA

E-MAIL DE CONTACTE: autrera@clusterfoodservice.org

05 Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

- | | |
|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Sistema de producció agrària |
| <input type="checkbox"/> | Pràctica agrària |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Equipament i maquinària agrària |
| <input type="checkbox"/> | Ramaderia i benestar animal |
| <input type="checkbox"/> | Producció vegetal i horticultura |
| <input type="checkbox"/> | Paisatge / Gestió del territori |
| <input type="checkbox"/> | Control de plagues i malalties |
| <input type="checkbox"/> | Fertilització i gestió dels nutrients |
| <input type="checkbox"/> | Gestió del sòl |
| <input type="checkbox"/> | Recursos genètics |
| <input type="checkbox"/> | Silvicultura |
| <input type="checkbox"/> | Gestió de l'aigua |
| <input type="checkbox"/> | Clima i canvi climàtic |
| <input type="checkbox"/> | Gestió energètica |
| <input type="checkbox"/> | Gestió de residus i subproductes |
| <input type="checkbox"/> | Gestió de la biodiversitat i del medi natural |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Qualitat alimentària / processament i nutrició |
| <input type="checkbox"/> | Cadena de subministrament, màrqueting i consum |
| <input type="checkbox"/> | Competitivitat i diversificació agrària i forestal |
| <input type="checkbox"/> | General |

06 Àmbit/s territorial/s d'aplicació

PROVINCIA/ES	COMARCA/QUES
Barcelona, Tarragona, Girona, Lleida i la resta de províncies d'Espanya.	

07 Difusió del projecte (publicacions, jornades, multimèdia, pàgina web...)

CLUSTER FOODSERVICE
@clusterfood

Presentem el grup operatiu "Llotja de Futurs" que estem duent a terme actualment amb @irtacat, @grupserhs, @GustosBcn, Radi S.L. i la Confraria de l'Escala. Aquest i altres projectes del clúster

espaisocis.clusterfoodservice.org/fitxes-project...

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 06/2020-10/2020
Import del projecte: 14.277,5 €
Subvenció concedida: 9.994,25 €
43%FEADERI / 57%NDARIP
Projecte impulsat i coordinat per l'equip del Cluster 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 present proposta té com a principal objectiu un GO per 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 eleccionsades 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 desconèixerença, manca de canals adequats de comercialització o haver sigut contemplats en l'oferta comercial de restauradors socials. Aquesta innovació permetrà maximitzar resultats de venda en moments en que l'excés de captures redueix el preu de venda, millorar la gestió al integrar-se en una plataforma de consolidació, ajudar al control presupostari de comprador i venedor.

Llotja online KM.0

Volem protegir als nostres productors primaris fent captures amb venda assegurada i prevenció de recursos. Projecte escalable al sector carni, agrícola i d'ovineada.

L'edificació i innovació en el sector productiu i dels seus formats de diversificació, comercialització i promoció alimentària per incrementar la participació del producte primer en el mercat i caràcter del mercat foodservice.

La millora de la gestió i rendiment mediambiental també com a objectiu i amb foment de comercialització i control de al·lèrgens, però podem atenuar la improductivitat producció animal, substituir i evitar els costos mediambientals que provoquen les importacions, a través reducció de residus, peixats, etc. captors, reducció de maltractament animal i sostenibilitat d'ecosistemes.

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

IRTA i 2 usuaris més

11:37 a. m. · 16 d'oct. de 2020 · Twitter Web App

- o 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.

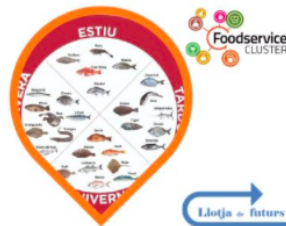
El projecte analitzarà la logística per connectar productor amb transformador dintre d'estrictes controls de seguretat alimentària i control de al·lèrgens. Es vol valoritzar productes de productors primaris a la indústria alimentària que habitualment no són a taula per desconeixença, manca de canals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

Aquest i altres projectes del clúster:
<https://lnkd.in/d/bpzRdx>

📌 **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: 14.277,6 €
Subvenció concedida: 9.994,25 €
43% FEDER i 57% DARF
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

- 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 ECOCONSCIENTS 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'HÀBITUS SALUDABLES DIRIGIT A ESCOLARS D'EDUCACIÓ PRIMÀRIA	PLATAFORMA PER INTEGRAR L'EXCÉS DE CAPTURA DE PEIX ESTACIONAL DEL PRODUCTOR PRIMARI I MÀ D'IRECTE AL RESTAURADOR SOCIALI COMERCIAL
	Participen: AREAS, Inàdri i el Clúster Foodservice	Participen: FRIT RAVICH, Sparsity, AMTU, Font Packaging i el Clúster Foodservice	Participen: SERHS Food, Campor Estela, Eureka! i el Clúster Foodservice	Participen: SERHS Food, RADI, Grup Arrusé, Confraria L'Escala, IRTA i el Clúster Foodservice
	Expedient: 78 Resolució: 783/192/2019 Terminis: 24 mesos 01/2019-04/2020 Import del projecte: 40.650 € Subvenció concedida: 19.800 € 46.47% AECI	Expedient: RC819-1-2020 Terminis: 18 mesos 01/2019-04/2020 Import del projecte: 81.195,34 € Subvenció concedida: 30.997,87 € 38% ACCIÓ	Expedient: RC819-1-2020 Terminis: 18 mesos 01/2019-04/2020 Import del projecte: 43.792,8 € Subvenció concedida: 30.344,03 € 69% ACCIÓ	Expedient: 56.11.002.2019.3A Terminis: 6 mesos 05/2020-10/2020 Import del projecte: 14.277,6 € Subvenció concedida: 9.994,25 € 43% FEDER i 57% DARF

- A banda, el dia 15 d'octubre es va fer una Comissió de Projectes al Clúster en format online on es va presentar els projectes en curs i es va explicar i difondre la feina que s'està fent en aquest projecte.

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

2 PROJECTES EN CURS
2019-2020

LLOTJA DE FUTURS
PLATAFORMA PER INTEGRAR L'EXCÉS DE CAPTURA DE PEIX ESTACIONAL DEL PRODUCTOR PRIMARI KM 0 DIRECTE AL RESTAURADOR SOCIAL I COMERCIAL.
Participen: SERNS Food, EADI, Grup Avenir, Comidada i Pesca, IRTA i el Cluster Foodservice.
Iniciat el: 04/11/2019 13:34
Terminat a: 04/11/2020 10:00:00
Import del projecte: 34.517,8 €
Subvenció concordinada: 9.914,23 €
Codi de projecte: 15760489

VALACTICAT
PROJECTE PILOT PER A LA VALORITZACIÓ DEL SÈRUM LACTI EN INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES CATALANES
Participen: Belara, Amellic, Origen, Exercit, FNN i el Cluster Foodservice.
Iniciat el: 04/11/2019 10:37
Terminat a: 04/11/2020 10:00:00
Import del projecte: 170.177,14 €
Subvenció concordinada: 102.327,27 €
Codi de projecte: 15760489

SAFE SMART FOOD
INTERNACIONALITZACIÓ DELS REPTES DE MERCAT DEL PACKAGING I L'ALIMENTACIÓ
Participen: Cluster Foodservice Cluster del Packaging, Business Support, Amellic, Origen / BE-OP / Food Cluster (Austria), Lluçanoves Food Republic, Amellic, Origen / Origen, General Food Cluster (Ukraina), i Latvian Federation of Food Companies / Food Products, General Food Cluster (Belgium).
ID projecte: CDS-CLUSTER-2019-04-05
Codi de projecte: 20190405-04-0502
Import del projecte: 400.000 €
Subvenció concordinada: 340.461 €
Subvenció del COSME: ERC31 ERDF3

- Es va presentar a la Junta Directiva del Clúster Foodservice el projecte, juntament amb la resta en curs. Aquesta reunió va tindre lloc el passat 8 d'octubre.
- S'ha inclòs el projecte dins de la Memòria d'Activitats de l'any 2019.
 - Enllaç: https://issuu.com/clusterfoodservice/docs/memoria_d_activitats_cfs_2019_per_r_16c792789_639a3
- S'ha demanat assessorament a personal de les principals llotges catalanes (Sant Carles, Palamós i Roses) que han participat en l'estudi en temes relacionats amb l'estacionalitat de la pesca, els excedents. Hem demanat dades al DARP sobre estacionalitat, preus i quilograms de les espècies treballades al llarg de 2017, 2018 i 2019.
- S'ha demanat via xarxes socials sobre algú dels nostres socis sobre l'extracció de carn de crustaci i filets de peix.
 - Twitter: <https://twitter.com/clusterfood/status/1319516521366892544>



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

Clúster Foodservice
Account Manager at CLÚSTER FOODSERVICE
1 dia

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

- Difusió dels participants
 - IRTA (publicat a les seves xarxes el 23/10):
 - Twitter: <https://twitter.com/irtacat/status/1319615176145096706>

irta IRTA @irtacat

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.



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

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

IRTA IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias) ***
22.029 seguidors
1 dia • 🌐

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](#)

- Facebook:

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

- Per finalitzar el projecte hem redactat una nota de premsa que hem publicat nosaltres a les xarxes socials i a la web i hem compartit amb els participants perquè facin difusió:

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

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

CLUSTER FOODSERVICE
@clusterfood

...

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



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

--

08 Altra informació del projecte

DATES DEL PROJECTE	PRESSUPOST APROVAT
Data d'inici (mes-any): maig 2020	Pressupost total: 14.277,50€
Data final (mes-any): setembre 2020	Finançament DARP: 5.696,72€
Estat actual: Executat	Finançament UE: 4.297,52€
	Finançament propi: 4.283,25€

Amb el finançament de:

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ordre ARP/133/2017, de 21 de juny, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups, i Resolució ARP/1531/2019, de 28 de maig, per la qual es convoquen els corresponents a 2019.



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



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