

La Fageda aposta per traslladar la nostra extraordinària diferència al canal Horeca a nivell espanyol

- *El projecte social ha presentat a Alimentària el seu pla d'expansió al canal Horeca, en una taula rodona en la qual ha participat la xef Carme Ruscalleda.*

Barcelona, 19 de març de 2024.- “El valor afegit en el canal Horeca l'aporten les persones en tota la cadena de valor”. Aquesta ha estat una de les conclusions que **La Fageda** ha posat de manifest a Alimentària, en el decurs d'una taula rodona durant la qual s'ha abordat de quina forma les organitzacions, institucions i empreses del sector Horeca i retail poden integrar valor diferencial i acció social en les seves organitzacions per a convertir-se, com **La Fageda** i el seu model d'èxit, en “extraordinàriament diferents”.

Sota el títol “Horeca, un sector extraordinàriament diferent?”, l'esdeveniment ha comptat amb la participació de la xef Carme Ruscalleda, la responsable de l'àrea de Qualitat d'Alimentació de l'Hospital Clínic de Barcelona, Eva Cuello, i el director comercial i de màrqueting de **La Fageda**, Francesc Galí.

El col·loqui ha analitzat l'impacte positiu que pot generar el sector Horeca i el retail, quan en les seves aliances compta amb partners socials, com **La Fageda**, sumant-se al benestar social i ambiental, mentre mantenen la seva competitivitat i sostenibilitat financera. Carme Ruscalleda, una de les figures més influents de la gastronomia contemporània, ha repassat la seva experiència personal col·laborant amb iniciatives socialment responsables com **La Fageda**: *“Els valors socials de projectes com La Fageda han de manifestar-se de principi a fi; des de l'inici, en l'elaboració del producte, fins quan arriba a la taula del consumidor”*.

La Fageda ha celebrat aquest 2024 el 31è aniversari del primer lliurament dels seus iogurts al Canal Horeca i col·lectivitats, amb el contracte que van signar amb alguns hospitals catalans. Entre ells es trobava el Clínic, que encadena tres dècades apostant per l'extraordinària diferència dels iogurts de **La Fageda** en els seus menús per a pacients ingressats. *“La Fageda aporta un plus emocional en la dieta dels pacients, que contribueix positivament en el procés de recuperació i millora l'experiència del pacient en la dieta hospitalària. Són els nostres pacients qui ens demanen els iogurts de La Fageda”*, va explicar en la taula rodona Eva Cuello, responsable de Qualitat d'Alimentació de l'Hospital Clínic.

Formats Horeca a l'abast del mercat nacional

Actualment, **La Fageda** compta amb presència en la majoria de les col·lectivitats de Catalunya, ja sigui en hospitals, centres educatius o residències de persones de la tercera edat. Tots ells entenen i comparteixen l'extraordinària diferència que alberguen els seus productes.

En aquesta nova etapa i en el context del pla d'expansió que persegueix ampliar l'abast del seu projecte social, **La Fageda** posa enguany a l'abast de col·lectivitats i organitzacions de tot el territori espanyol el producte que ha estat vaixell almirall de la seva trajectòria: **el seu iogurt natural cremós en format Horeca**.

El iogurt natural s'estrena amb força en aquest mercat acompanyat del iogurt grec natural i el iogurt batut per a gelats, varietats disponibles en envasos de 3 i 5 quilos. També estan disponibles tota la gamma d'envasos individuals de 125 grams.

Després d'un primer any de presència en el mercat del gran consum a Madrid, València i Balears, **La Fageda** aspira a ser present ara en col·lectivitats convidant-les a sumar-se al propòsit de la marca: contribuir activament a aportar valor i sentit a la societat.

Per al director Comercial i de Màrqueting de La Fageda, Francesc Galí, ***“aquest és un pas coherent amb l'estratègia de creixement que la marca porta desenvolupant des de fa dos anys amb l'objectiu d'afermar el projecte social que sustenta. El salt al mercat HORECA espanyol es produeix en el context d'un reposicionament de la marca en el qual posem en valor una trajectòria fora del comuna que marca la nostra 'extraordinària diferència' en totes les nostres facetes”.***

En aquest sentit, Francesc Galí afegeix que ***“quan un client, ja sigui cadena o col·lectivitat, aposta per la marca, satisfà les necessitats dels consumidors compromesos, dona suport a una causa socialment responsable i ajuda a promoure el creixement sostenible. Les famílies i organitzacions que ens trien estan contribuint a donar oportunitats a persones vulnerables”.***

Nous llançaments per a gran consum: iogurt de Macedònia, Crema catalana Orígens i Melmelada de Taronja i mandarina

Si el 2022 va ser el iogurt 'Orígens' dedicat als 40 anys del projecte social, el que va capitalitzar les novetats del portfoli, en aquesta edició 2024, La Fageda ha presentat a Alimentària noves referències que es llançaran al mercat al llarg d'enguany: un **iogurt de Macedònia**, una **Melmelada de Taronja i Mandarina** i una **Crema Catalana** que, sota el segell 'Orígens', posa focus en les tres dècades de l'inici de la seva activitat productiva i de la presència dels seus iogurts als lineals. També presenta el seu gelat de maduixes amb nata, el de galetes amb xocolata i el de caramel amb ametlles garapinyades.

Projecte inspirador i marca de prestigi en el mercat del gran consum

Començant amb un grup de només 14 persones en el Claustre del Carme d'Olot, Cristóbal Colón va iniciar l'any 1982 aquest gran repte amb la convicció que el treball és una eina terapèutica i un element essencial en la vida dels persones. Una filosofia que s'ha solidificat amb el pas del temps en un projecte social que s'ha convertit en font d'inspiració i que ha generat activitats empresarials de relleu que alhora han posicionat una marca de prestigi dins del sector del gran consum.

Sobre La Fageda

La Fageda és un projecte social amb estructura empresarial, situat al cor del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa (Girona). Ofereix un treball real i digne a persones en situació de vulnerabilitat a través de diverses activitats productives (làctics, gelats i melmelades), formació per a joves i prestació de serveis com la jardineria. La fundació, sense ànim de lucre, creada pel psicòleg Cristóbal Colón, va celebrar quaranta anys el 2022. www.fageda.com