

## La Fageda apuesta por trasladar su extraordinaria diferencia al canal Horeca a nivel español

- *El proyecto social ha presentado en Alimentaria su plan de expansión en canal Horeca, en una mesa redonda en la que ha participado la chef Carme Ruscalleda*

**Barcelona, 19 de marzo de 2024.-** “El valor añadido en el canal Horeca lo aportan las personas en toda la cadena de valor”. Esta ha sido una de las conclusiones que **La Fageda** ha puesto de manifiesto en Alimentaria, en el decurso de una mesa redonda durante la que se ha abordado de qué forma las organizaciones, instituciones y empresas del sector Horeca y retail pueden integrar valor diferencial y acción social en sus organizaciones para convertirse, como **La Fageda** y su modelo de éxito, en “extraordinariamente diferentes”.

Bajo el título “Horeca, ¿un sector extraordinariamente diferente?”, el evento ha contado con la participación de la chef Carme Ruscalleda, la responsable del área de Calidad de Alimentación del Hospital Clínic de Barcelona, Eva Cuello, y el director comercial y de marketing de **La Fageda**, Francesc Galí.

El coloquio ha analizado el impacto positivo que puede generar el sector Horeca y el retail, cuando en sus alianzas cuenta con partners sociales, como **La Fageda**, sumándose al bienestar social y ambiental, mientras mantienen su competitividad y sostenibilidad financiera. Carme Ruscalleda, una de las figuras más influyentes de la gastronomía contemporánea, ha repasado su experiencia personal colaborando con iniciativas socialmente responsables como **La Fageda**: *“Los valores sociales de proyectos como La Fageda deben manifestarse de principio a fin; desde el inicio, en la elaboración del producto, hasta cuando llega a la mesa del consumidor”*.

**La Fageda** ha celebrado este 2024 el 31º aniversario de la primera entrega de sus yogures al Canal Horeca y colectividades, con el contrato que firmaron con algunos hospitales catalanes. Entre ellos se encontraba el Clínic, que encadena tres décadas apostando por la extraordinaria diferencia de los yogures de **La Fageda** en sus menús para pacientes ingresados. *“La Fageda aporta un plus emocional en la dieta de los pacientes, que contribuye positivamente en el proceso de recuperación y mejora la experiencia del paciente en la dieta hospitalaria. Son nuestros pacientes quiénes nos piden los yogures de La Fageda”*, explicó en la mesa redonda Eva Cuello, responsable de Calidad de Alimentación del Hospital Clínic.

### Formatos Horeca al alcance del mercado nacional

Actualmente, **La Fageda** cuenta con presencia en la mayoría de las colectividades de Cataluña, ya sea en hospitales, centros educativos o residencias de mayores. Todos ellos entienden y comparten la extraordinaria diferencia que albergan sus productos.

En esta nueva etapa y en el contexto del plan de expansión que persigue ampliar el alcance de su proyecto social, **La Fageda** pone este año al alcance de colectividades y organizaciones de todo el territorio español el producto que ha sido buque insignia de su trayectoria: **su yogur natural cremoso en formato Horeca**.

El yogur natural se estrena con fuerza en este mercado acompañado del yogur griego natural y el yogur batido para helados, variedades disponibles en envases de 3 y 5 quilos. También están disponibles toda la gama de envases individuales de 125 gramos.

Tras un primer año de presencia en el mercado del gran consumo en Madrid, Valencia y Baleares, **La Fageda** aspira a estar presente ahora en colectividades invitándolas a sumarse al propósito de la marca: contribuir activamente a aportar valor y sentido a la sociedad.

Para el director Comercial y de Marketing de La Fageda, Francesc Galí, *“este es un paso coherente con la estrategia de crecimiento que la marca lleva desarrollando desde hace dos años con el objetivo de afianzar el proyecto social que sustenta. El salto al mercado HORECA español se produce en el contexto de un reposicionamiento de la marca en el que ponemos en valor una trayectoria fuera de lo común que marca nuestra ‘extraordinaria diferencia’ en todas nuestras facetas”*.

En este sentido, Francesc Galí añade que *“cuando un cliente, ya sea cadena o colectividad, apuesta por la marca, satisface las necesidades de los consumidores comprometidos, apoya una causa socialmente responsable y ayuda a promover el crecimiento sostenible. Las familias y organizaciones que nos escogen están contribuyendo a dar oportunidades a personas vulnerables”*.

#### **Nuevos lanzamientos para gran consumo: Yogur de Macedonia, Crema catalana Orígens y Mermelada de Naranja y mandarina**

Si en 2022 fue el yogur ‘Orígens’ dedicado a los 40 años del proyecto social, el que capitalizó las novedades del portfolio, en esta edición 2024, **La Fageda** ha presentado en Alimentaria nuevas referencias que se lanzarán al mercado a lo largo de este año: un **Yogur de Macedonia**, una **Mermelada de Naranja y Mandarina** y una **Crema Catalana** que, bajo el sello ‘Orígens’, pone foco en las tres décadas del inicio de su actividad productiva y de la presencia de sus yogures en los lineales. También presenta su helado de fresas con nata, el de galletas con chocolate y el de caramelo con almendras garrapiñadas.

#### **Proyecto inspirador y marca de prestigio en el mercado del gran consumo**

Empezando con un grupo de solo 14 personas en el Claustre de Carme de Olot, Cristóbal Colón inició en el año 1982 este gran reto con la convicción de que el trabajo es una herramienta terapéutica y un elemento esencial en la vida de las personas. Una filosofía que se ha solidificado con el paso del tiempo en un proyecto social que se ha convertido en fuente de inspiración y que ha generado actividades empresariales de relevo que a la vez han posicionado una marca de prestigio dentro del sector del gran consumo.

#### **Sobre La Fageda**

**La Fageda** es un proyecto social con estructura empresarial, ubicado en el corazón del Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa (Girona). Ofrece un trabajo real y digno a personas en situación de vulnerabilidad a través de diversas actividades productivas (lácticos, helados y mermeladas), formación para jóvenes y prestación de servicios como jardinería. La fundación, sin ánimo de lucro, creada por el psicólogo Cristóbal Colón, celebró cuarenta años en 2022. [www.fageda.com](http://www.fageda.com)