

La Fageda desplega a HIP la seva estratègia d'expansió Horeca a nivell nacional

Francesc Galí, director de Màrqueting i Comercial, ha apuntalat les claus del creixement de La Fageda al canal Horeca a la taula rodona 'Empreses que fan la diferència: Sostenibilitat en Acció'

Santa Pau, 12 de març de 2025.- La Fageda ha participat per primera vegada al congrés HIP, el major esdeveniment professional d'innovació i tendències del sector Horeca, en el qual ha desgranat la seva estratègia d'expansió Horeca a escala nacional. HIP, que en aquesta edició compta amb 450 ponents internacionals, s'ha convertit en un espai en què els professionals mostren les últimes innovacions, productes i solucions al sector de l'hostaleria.

Francesc Galí, director de Màrqueting i Comercial de **La Fageda**, ha participat en la taula rodona 'Empreses que fan la diferència: Sostenibilitat en Acció' al costat d'Eduardo López, director E2ESC de Makro Espanya, Raúl Sánchez, Country Leader d'Eurofirms Espanya, i el xef 2 Estrelles Michelin Mario Sandoval. Els experts han analitzat l'impacte positiu que pot generar el sector Horeca, si en les seves aliances compten amb *partners* socials com **La Fageda** per sumar-se al benestar social i ambiental, mentre mantenen la seva competitivitat i sostenibilitat financera.

A la taula rodona, Francesc Galí ha repassat el desplegament de **La Fageda** al canal Horeca nacional: ***"Aquest pas és coherent amb l'estratègia de creixement que portem impulsant els últims anys per apuntalar el projecte social que ens defineix. A través de la nostra presència al mercat Horeca espanyol, posem en valor una trajectòria única i seguim desplegant la nostra 'extraordinària diferència'".***

En paral·lel, **La Fageda** ha rebut un dels guardons dels premis Horeca New Business Models Awards, organitzats per HIP en una gala que es va celebrar aquest 11 de març a la fira. La Fageda s'hi va presentar en la categoria 'People, Product, Planet' amb el seu projecte 'La Fageda: iogurts que transformen vides'.

La Fageda celebra el seu primer any de presència al mercat nacional Horeca

A través d'un estand propi, **La Fageda** ha desplegat a HIP el seu pla d'expansió al canal Horeca, que persegueix aconseguir col·lectivitats i organitzacions de tot el territori espanyol a través del producte que ha estat el més emblemàtic de la seva trajectòria: el seu iogurt natural en format Horeca.



L'any 2024, el iogurt natural de **La Fageda** es va estrenar al mercat nacional d'Horeca acompanyat del iogurt estil grec natural i el iogurt batut per gelats, varietats disponibles en envasos de 3 i 5 quilos. També estan disponibles tota la gamma d'envasos individuals de 125 grams.

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

Sobre La Fageda

La Fageda és un projecte social amb estructura empresarial, situat al Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa (Girona). El seu objectiu és millorar la qualitat de vida i promoure la integració social de persones en situació de vulnerabilitat de la Garrotxa, mitjançant el treball real i digne. Per aconseguir-ho, se serveix d'una estructura empresarial. En l'actualitat, aquesta fundació sense ànim de lucre agrupa més de 600 persones. En l'àmbit empresarial, La Fageda du a terme activitats d'elaboració i comercialització de productes làctics, melmelades i gelats, així com serveis de jardineria, ramaderia i visites guiades.

En l'àmbit social, La Fageda acompanya les persones en situació de vulnerabilitat ajudant-les en altres dimensions de la seva vida, com l'habitatge, l'oci, la salut i la formació. Recentment, ha impulsat una escola de noves oportunitats per joves d'entre 16 i 24 anys que es troben fora del sistema educatiu i laboral.