

La Fageda despliega en HIP su estrategia de expansión Horeca a nivel nacional

Francesc Galí, director de Màrqueting y Comercial, ha expuesto las claves del crecimiento de La Fageda en el canal Horeca en la mesa redonda 'Empresas que hacen la diferencia: Sostenibilidad en Acción'

Santa Pau, 12 de mazo de 2025.- La Fageda ha participado por primera vez en el congreso HIP, el mayor acontecimiento profesional de innovación y tendencias del sector Horeca, durante el que ha desgranado su estrategia de expansión Horeca a escala nacional. HIP, que en esta edición cuenta con 450 ponentes internacionales, se ha convertido en un espacio en que los profesionales muestran las últimas innovaciones, productos y soluciones al sector de la hostelería.

Francesc Galí, director de Màrqueting i Comercial de **La Fageda**, participó hoy en la mesa redonda 'Empresas que hacen la diferencia: Sostenibilidad en Acción' junto a Eduardo López, director E2ESC de Makro España, Raúl Sánchez, Country Leader de Eurofirms España, y el chef 2 Estrellas Michelin Mario Sandoval. Los expertos han analizado el impacto positivo que puede generar el sector Horeca, si en sus alianzas cuentan con *partners* sociales como El Hayedo para sumarse al bienestar social y ambiental, mientras mantienen su competitividad y sostenibilidad financiera.

Durante la mesa redonda, Francesc Galí ha repasado el despliegue de **La Fageda** en el canal Horeca nacional: ***"Este paso es coherente con la estrategia de crecimiento que llevamos impulsando los últimos años para apuntalar el proyecto social que nos define. A través de nuestra presencia al mercado Horeca español, ponemos en valor una trayectoria única y seguimos desplegando nuestra 'extraordinaria diferencia'".***

En paralelo, **La Fageda** ha recibido uno de los galardones de los premios *Horeca New Business Model Awards*, organizados por HIP, en una gala que se celebró este lunes en la feria. **La Fageda** se presentó en la categoría 'People, Product, Planet' con su proyecto '**La Fageda: yogures que transforman vidas**'.

La Fageda celebra su primer año de presencia en el mercado nacional Horeca

A través de un stand propio, **La Fageda** ha desplegado en HIP su plan de expansión al canal Horeca, que persigue conseguir colectividades y organizaciones de todo el territorio español a través del producto que ha sido lo más emblemático de su trayectoria: su yogur natural en formato Horeca.

En 2024, el yogur natural de **La Fageda** se estrenó en el mercado nacional de Horeca acompañado del yogur estilo griego natural y el yogur batido por helados, variedades disponibles en envases de 3 y 5 kilos. También están disponibles toda la gama de envases individuales de 125 gramos.

Actualmente, **La Fageda** cuenta con presencia en la mayoría de las colectividades de Cataluña: hospitales, centros educativos o residencias de gente mayor. Todos ellos entienden y comparten la extraordinaria diferencia que albergan los productos de **La Fageda**.

Sobre La Fageda

La Fageda es un proyecto social con estructura empresarial, situado en el Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa (Girona). Su objetivo es mejorar la calidad de vida y promover la integración social de personas en situación de vulnerabilidad de la Garrotxa, mediante el trabajo real y digno. Para conseguirlo, se sirve de una estructura empresarial. En la actualidad, esta fundación sin ánimo de lucro agrupa más de 600 personas. En el ámbito empresarial, La Fageda lleva a cabo actividades de elaboración y comercialización de productos lácticos, mermeladas y helados, así como servicios de jardinería, ganadería y visitas guiadas.

En el ámbito social, La Fageda acompaña las personas en situación de vulnerabilidad ayudándolas en otras dimensiones de su vida, como la vivienda, el ocio, la salud y la formación. Recientemente, ha impulsado una escuela de nuevas oportunidades por jóvenes de entre 16 y 24 años que se encuentran fuera del sistema educativo y laboral.