



Aquest Clúster Foodservice està obert a tota la cadena de valor i els seus agents, des de la indústria transformadora alimentària (fabricants de begudes, d'alimentació fresca, d'alimentació seca, plats preparats, etc.), fins a les empreses distribuïdores (operadors logístics, cash&carry, majoristes i distribuïdors) i al canal restaurador

## MISSIÓ

Crear i impulsar la competitivitat, el benefici i creixement empresarial a tota la cadena de valor del Foodservice, a través de la innovació en productes i serveis gràcies a la recerca, desenvolupament i coneixement compartit.

## QUÈ FEM?

El Clúster a través de la col·laboració entre les empreses i entitats associades té com objectiu impulsar la competitivitat a través de la innovació en les diferents línies de treball que s'anomenen a continuació:



### TENDÈNCIES EN EL MÓN ON-OFF

Consumidor continu  
L'era de l'omniexperiència



### EXPERIÈNCIES DE RETAILERS

Noves regles per una nova realitat



### TECNOLOGIA I START-UPS

Com la tecnologia i les start-ups canvien la visió del retail



### REPTES DE FUTUR

Estratègies per abordar els reptes de futur del sector

## PROJECTES IMPULSATS AL 2018

1

### CONSUMIDOR CLAU

Liderat per IRTA i FOODSERVICE. Participants: AREAS, GB FOODS, FRIT, PAELLADOR, LLET NOSTRA, CAFES CORNELLA. Estudi per detectar quines eines tenen les empreses per anticipar les necessitats dels consumidors i poder respondre a temps

2

### CONSUMIDOR DIGITAL

Liderat per IPSOS i 5 CLUSTERS ALIMENTARIS INNOVI, PACKAGING, GOURMET, FOODSERVICE, AINS. Estudi de mercat per conèixer les noves tendències i hàbits del consum digital en el món alimentari i com afrontar el canal online

3

### CIRCULAR JOURNEY (NOUS ENVASOS I RECICLATGES)

Liderat per AREAS i FOODSERVICE. Reducció del consum massiu de plàstic a la restauració amb envasos ecodissenyats. Transició del model de producció i consum cap a un model més circular, verd i sostenible, vàlid per tots els restauradors

4

### INCIT'UP (CERTAMEN PREMIS DE STARTUPS DINNOVACIÓ)

Liderat pel Clúster FOODSERVICE i FORUM Gastronòmic. Jurat: ISMA PRADOS, CARLOS BLANCO, ACCIO, IRTA, UAB, REIMAGINE FOOD, EL Tenedor Presentat al Fòrum Gastronòmic de Girona per incitar projectes innovadors per emprenedors alineats amb els reptes estratègics del Clúster



5

### VEN+ (ACCELERADORA COMERCIAL)

Plataforma de formació i animació comercial dels equips de venda de la cadena de valor del Clúster a partir del Coaching i la Gamificació per millorar l'experiència d'usuari

6

### SEGURFRED (CENTRAL D'ALARMES DE FRED, BLOCK CHAIN I TRAÇABILITAT)

Liderat per IRTA i coordinat pel clúster FOODSERVICE. Projecte per disposar de control preventiu de la cadena de fred online, garantir la seguretat i reduir el malbaratament alimentari per mitjà d'una calculadora de caducitats dinàmica i online

7

### EDUGAM (GAMIFICACIÓ ALIMENTÀRIA A ESCOLES)

Liderat per CAMPOS ESTELA, Clúster FOODSERVICE i KIDS Clúster. Projecte per educar alimentàriament als nens de 6 a 12 anys amb l'objectiu de reduir l'obesitat infantil a partir d'un programa de gamificació i reforços competitiu

8

### OPTIMITZACIÓ RUTES

Liderat pel Clúster FOODSERVICE, amb la participació de CARNES ROMEU, FRIT RAVICH i LLET NOSTRA. Projecte per optimitzar rutes equivalents d'operadors que van al mateix destinatari o propers a partir de centres de consolidació i/o càrregues compartides

9

### MARKET PLACE FOODSERVICE

Punt de trobada digital per solucionar reptes, co-creació, establir una xarxa col·laborativa i innovació oberta, a partir de la connexió dels diferents operadors de la cadena en una comunitat foodservice.

## PLA D'ACCIONS 2º SEMESTRE 2018

<b>7 SETEMBRE</b>	- Comissió de Formació (Prepararem les capacitacions dels propers mesos)
<b>19 SETEMBRE</b>	- Jornada formació Manual Thinking
<b>27 SETEMBRE</b>	- Jornada a la fira REBUILD per presentar la Certificació Wellbeing al FOODSERVICE (Ajuda a millorar la productivitat de treballadors i el consum de clients)
<b>3 OCTUBRE</b> data provisional	- Jornada formació Design Thinking
<b>28 SETEMBRE</b>	- Comissió de Comunicació
<b>5 OCTUBRE</b>	- Presentació als socis els estudis dels projectes Consumidor Digital i Clau (Ipsos+IRTA)
<b>19 OCTUBRE</b>	- Wokshop amb SECPHO per conèixer les Aplicacions de la fotònica a la indústria alimentària (termografia, sensòrica, visió artificial)
<b>22 OCTUBRE</b> data provisional	- Networking Day: Jornada per fomentar la interacció entre els socis i conèixer les capacitats, oferta i possibilitats de col·laboració entre ells.
<b>23 OCTUBRE</b>	- Jornada d'eficiència Energètica i Aigua ( CEEC+CWP). Per conèixer les millors pràctiques i donar solució a reptes plantejats en ambdues famílies
<b>19 NOVEMBRE</b>	- Jornada Premium INCIT'UP. Deliberació premis startups d'innovació al Fòrum Gastronòmic de Girona. Presentació Joan Roca i sopar 3 estrelles Michellin
<b>23 NOVEMBRE</b>	- Dia de la sostenibilitat i visita Chocolate Academy (BARRY C.)
<b>26 NOVEMBRE</b> data provisional	- Foodday : Jornada per donar resposta a reptes en les noves demandes: Aging well/Beauty Food/Healthy/Probiòtic/Ready to use/Personalitzats/ Intoleràncies,/Al·lèrgens/ Sense glúten.
<b>10 DESEMBRE</b>	- Plantejament de millores en el Packaging
<b>13 DESEMBRE</b>	- Canvi Estratègic als Clústers (IESE)



## FUNCIONS DE LES COMISSIONS

S'han reestructurat les comissions i grups de treball de la següent manera amb l'objectiu d'incrementar i millorar les activitats, capacitat de directiva i projectes alineats amb els reptes estratègics del clúster. Què ens aporten les comissions?



Motors de canvi

- Participants dinàmics
- Proposar i liderar projectes
- Especialistes de departament
- Foment de la disrupció i innovació
- Delegació de competències i donar suport al CM



Cluster FoodService de Catalunya  
 Milà i Fontanals, 14-26, 1r 6ª - 08012 Barcelona  
[info@clusterfoodservice.org](mailto:info@clusterfoodservice.org)  
[www.clusterfoodservice.org](http://www.clusterfoodservice.org)

