

El Clúster Foodservice de Catalunya

Dossier de Premsa

31 de gener de 2014

PRESENTACIÓ DEL CLÚSTER FOODSERVICE DE CATALUNYA

- 1. Què és el Clúster Foodservice de Catalunya?**
- 2. Quins són els seus reptes estratègics?**
- 3. Per què és rellevant aquesta iniciativa?**
- 4. El Programa Catalunya Clústers**
- 5. Empreses de la junta directiva del Clúster Foodservice**
- 6. Incorporació de noves empreses**

1.- Què es el Clúster Foodservice de Catalunya?

L'associació del **Clúster Foodservice de Catalunya** és una associació amb personalitat jurídica i sense finalitat de lucre que té com a objectiu principal promoure i reforçar la competitivitat del segment del foodservice.

El clúster promourà iniciatives orientades a **impulsar el sector de foodservice de Catalunya** i estimularà i explotarà les sinèrgies entre els membres de la cadena de valor per tal d'impulsar el desenvolupament de projectes transformadors, com ara projectes d'innovació, de formació, d'internacionalització, de desenvolupament de nous productes, de millora del *packaging* o la realització d'estudis, entre d'altres.

El nucli constituent del Clúster Foodservice de Catalunya està integrat per les empreses catalanes **Serhs, Áreas, Gallina Blanca, AN Grup, Eat Out, Tupinamba, Fòrum Gastronòmic, Audens Food, Àngel Bosch** i l'**Institut d'Investigació IRTA**, que en el seu conjunt facturen **més de 3.000 milions d'euros** i donen ocupació a **22.400 persones**.

El Clúster Foodservice neix amb la voluntat d'ampliar el seu nombre de membres i és **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.), a les empreses distribuïdores (operadors logístics, cash&carry, majoristes i distribuïdors) i al canal restaurador.

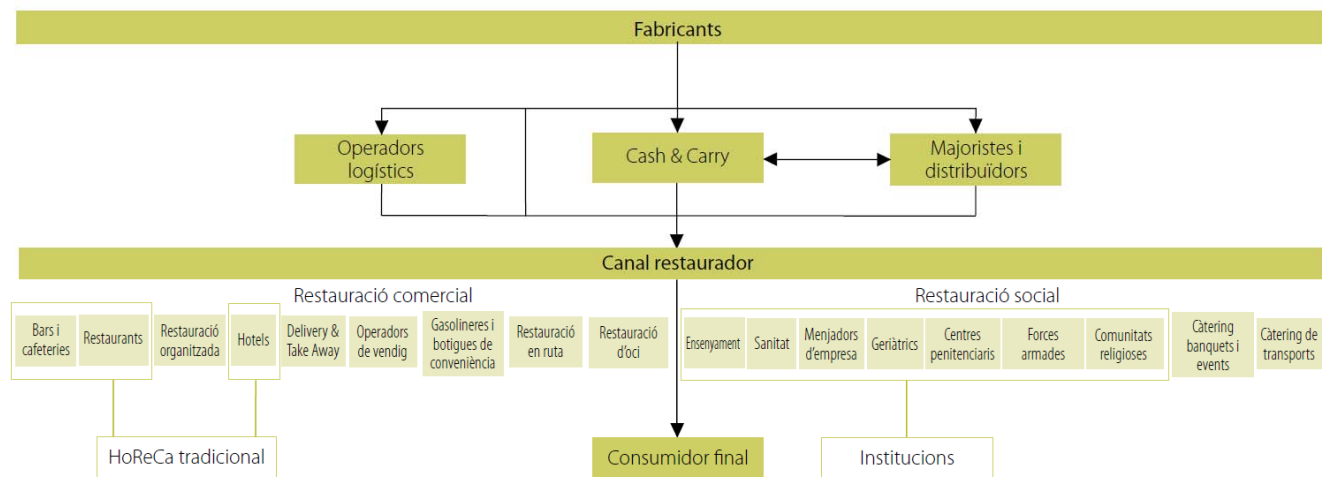
El seu **president** és Jaume von Arend.

La iniciativa de formalitzar la creació del Clúster Foodservice ha estat impulsada per la **Generalitat de Catalunya**.

Quan es parla de foodservice s'inclou tots els canals de venda que impliquen un consum alimentari fora de la llar. El segment de mercat foodservice es divideix en dues categories:

- ✓ **Foodservice comercial**, on el servei i la venda de productes alimentaris és el cor del negoci (el canal horeca tradicional: bars i cafeteries, restaurants, hotels; i altres: restauració organitzada, operadors de vending, gasolineres i botigues de conveniència, etc.).
- ✓ **Foodservice social**, on la restauració no forma part del negoci de les empreses sinó que és un element inherent a la seva activitat (institucions: ensenyament, sanitat, geriàtrics, centres penitenciaris, menjadors d'empresa, forces armades, comunitats religioses; i serveis de càtering).

El sistema de valors *foodservice*



Font: Club Greco.

ESTRATÈGIES DE CREIXEMENT A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA DE CATALUNYA: PRODUCTES GOURMET I SERVEI AL CANAL FOODSERVICE

2.- Quins són els seus reptes estratègics?

1.- La millora de les capacitats de desenvolupament de producte: millores en les tecnologies de conservació o la creació de productes que tant pels ingredients o pels envasos estiguin més adaptats al foodservice, com plats preparats o productes amb un grau d'elaboració més elevat.

2.- El coneixement del mercat i de les tendències, tant pel que fa a aprofundir amb més detall en els criteris de compra dels clients foodservice, com obtenir informació més contrastada del mercat (dimensió, canals de venda, evolucions...).

3.- L'increment de les capacitats comercials de les empreses foodservice: obertura de nous mercats i assessorament pràctic a través d'un contacte real amb el client i els decisors de compra. Es realitzarà formació específica per al mercat foodservice tant dels perfils comercials com de màrqueting de les empreses, per tal que des de l'empresa industrial l'enfocament al mercat es produeixi en la totalitat del seu procés fins a la venda.

4. - La millora de les operacions i l'eficiència en la logística i en la cadena de valor: s'obtindrà a partir de la planificació i l'establiment de sinèrgies entre empreses, així com amb el desenvolupament de plataformes tecnològiques específiques per al segment.

5.- L'impuls a l'entrada en els segments de major creixement en el mercat foodservice: l'assoliment d'una major dimensió empresarial, necessitat comuna tant a la indústria com a la distribució foodservice, és imprescindible per poder assolir els reptes anteriors i, per tant, poder créixer en aquest mercat.

3.- Per què és rellevant aquesta iniciativa?

D'acord amb l'estudi "*Estratègies de creixement a la indústria alimentària de Catalunya*" de la Direcció General d'Indústria (2008) el segment foodservice és de gran importància per a l'Estat espanyol, ja que és el primer mercat mundial en nombre d'establiments de restauració per càpita, i és també un dels primers en despesa per habitant.

A Catalunya el sector foodservice té massa crítica:

- ✓ L'estudi estima que a Catalunya hi ha **450 empreses del segment foodservice**. D'aquestes, unes 150 es consideren pures, és a dir, compten amb una divisió clarament important de foodservice, i en unes 300 empreses el segment foodservice hi té un pes significatiu.
- ✓ El volum de negoci foodservice a Catalunya estimat total és de més de **4.880 milions d'euros**, gairebé una tercera part del valor de la producció de la indústria transformadora alimentària catalana (extraient el volum de negoci procedent del subsector de l'alimentació animal).

4.- El Programa Catalunya Clústers

La Generalitat de Catalunya va donar llum verda el passat 3 de desembre a la creació del **Programa Catalunya Clústers**, que té l'objectiu de fer de la política de clústers un instrument fonamental per avançar en la transformació del model industrial del país.

El Programa Catalunya Clústers vol reforçar la competitivitat de les empreses a través de la **innovació i la internacionalització enteses en clau de clúster**, així com racionalitzar les iniciatives existents en aquest camp a Catalunya. S'entén per "clúster" una concentració d'empreses interconnectades, proveïdors especialitzats i de serveis, empreses en indústries relacionades i institucions associades que competeixen però alhora també cooperen.

Els clústers que formin part del programa s'identificaran a través de la nova **marca Catalunya Clústers** i rebran, entre d'altres, orientació estratègica, formació i serveis d'assessorament en matèria de cooperació internacional i d'innovació. El programa Catalunya Clústers serà gestionat per la Direcció General d'Indústria amb el suport d'ACCIO.

La **política de clústers de Catalunya**, iniciada l'any **1993**, ha estat **pionera** en aquest camp a tot el món. Actualment hi ha prop de **1.000 empreses** al territori que treballen en associacions clúster. En poc més de dues dècades, el concepte de clúster ha assolit una gran difusió i ha estat adoptat per un gran nombre de països i regions d'arreu del món com a eina per implementar polítiques de desenvolupament de la competitivitat.

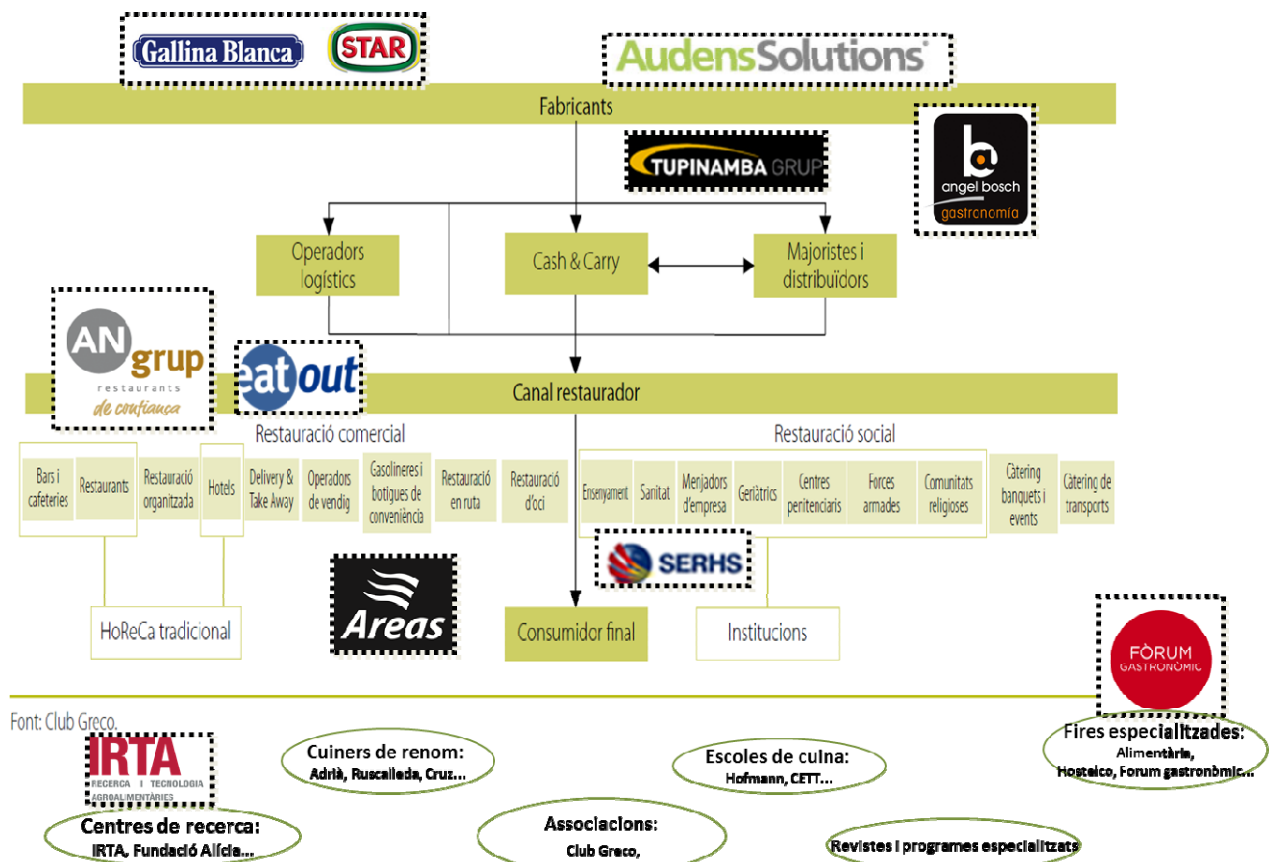
El nou Programa també té l'objectiu de millorar la visibilitat de l'ecosistema de clústers catalans per tal que segueixi sent un **referent internacional**.

5.- Empreses que formen part de la junta directiva del Clúster Foodservice

La junta directiva està formada per **10 empreses** amb un facturació total de **3.065,2M€** i **22.488 treballadors**.

Les empreses són representants de tota la cadena de valor del sector foodservice:

- ✓ **4 fabricants:** Àngel Bosch, Audens Food, Gallina Blanca, Tupinamba.
- ✓ **2 agents d'entorn:** 1 centre de recerca (IRTA), 1 congrés de gastronomia (Fòrum Gastronòmic).
- ✓ **3 restauradors comercials:** Àreas, Eat Out, AN Grup.
- ✓ **1 distribuïdor, representant de restauració col·lectiva i fabricant:** SERHS.



FÒRUM GASTRONÒMIC (President)

Creat el 1999, és el congrés pioner de l'enogastronomia. Uneix una fira professional on participen destacades empreses del sector enogastronòmic amb un programa d'activitats, com demostracions de cuina en directe, que imparteixen els millors cuiners del panorama nacional i internacional. Actualment se celebra a Girona, Barcelona i Corunya. Les properes edicions del Fòrum Gastronòmic tindran lloc a Corunya (23 al 25 de febrer de 2014) i a Barcelona (del 20 al 23 d'octubre, coincidint amb Hostelco).

Facturació 2012: 850.000€

Treballadors: 9

GRUP SERHS (Vice- President)

SERHS és una corporació amb presència internacional, especialitzada en productes i serveis per al sector de l'hoteleria, la restauració i les col·lectivitats. Formada per 59 empreses, està considerada com el "Primer grup turístic de Catalunya" i dona servei a més de 40.000 clients. La seva estructura es basa en 6 divisions de negoci: distribució de productes peribles i no peribles; turisme i viatges; hotels; gestió i producció alimentària; projectes i equipaments; serveis i noves tecnologies.

Facturació 2012: 465M€

Treballadors: 2.500

TUPINAMBA (Secretari)

Cafès Tupinamba neix com a empresa, producte i marca l'any 1897 al cor d'una Barcelona modernista. L'empresa compta amb més de 100 anys d'història, una gamma de productes de la més alta qualitat i presència en 12 països.

Facturació 2012: 17'1 M€

Treballadors: 54

GALLINA BLANCA (Tresorer)

Fundada el 1937, Gallina Blanca és avui una de les marques referents en l'alimentació espanyola. La companyia forma part del grup internacional del sector de l'alimentació Gallina Blanca Star. El grup té presència a Espanya, Itàlia, Holanda, Rússia i Àfrica a través de marques com Gallina Blanca, Star, Jumbo o Grand'Italia.

Facturació 2012: 637 M€

Treballadors: 1.800

ÁREAS (Vocal)

Áreas, empresa fundada l'any 1968, és líder en Food&Beverage i Travel Retail. Amb presència internacional i un equip humà de prop de 12.000 empleats, gestiona actualment 1.259 establiments ubicats en espais obtinguts per concessió com ara aeroports, autopistes, estacions de ferrocarril, centres comercials, recintes firals i punts cèntrics de la ciutat. Áreas pertany al grup internacional Elixor, tercer operador en concessions a nivell mundial. L'empresa té presència tant a través de marques pròpies com La Pausa, Deli&Cia, Caffriccio, News&Books, Sibarium, Eating Point, Natural Break o Divers, com grans franquícies i partners (Starbucks, Burger King, Adidas, Adolfo Domínguez, Subway o Lavazza) així com projectes desenvolupats en co-branding amb grans marques especialitzades com ara Sports Bar de la mà de Mahou, La Yoghourtería amb Danone, La Bellota, Espace Evian o Carling Pub.

Facturació 2012: 641 M€

Treballadors: 12.000

THE EAT OUT GROUP (Vocal)

Divisió de restauració del grup Agrolimen. Companyia especialitzada en la creació i gestió de marques i conceptes de restauració, des del fast food al casual dining. Té presència a centres urbans, comercials i al mercat concessional (aeroports i estacions de tren). Les seves marques pròpies principals són Pans & Company, Ribs, FresCo, Dehesa Santa María i ADK.

Facturació 2012: 300 M€

Treballadors: més de 4.000

ANGEL BOSCH (Vocal)

Angel Bosch Gastronomia compta amb gairebé 30 anys d'experiència en el sector del foodservice i la gran distribució. Disposa d'una planta de 12.000 m² on desenvolupa i fabrica més de 300 referències de productes precuinats i llestos per menjar. L'empresa és la creadora de la cadena Tinto de menjar preparat per emportar i és també propietària de Querida Carmen, empresa d'arrossos preparats en llauna que aposta per l'exportació.

Facturació 2012: 16 M€

Treballadors: 180

AUDENS FOOD (Vocal)

AUDENS FOOD SA comercialitza la producció de les empreses del grup AUDENS SOLUTIONS S.L., que es va crear l'any 2010 a l'integrar les anteriors PRIELÀ S.A. i FREIGEL FOOD SOLUTIONS S.L. Compta amb un total de cinc plantes industrials, quatre d'elles a Catalunya, més un centre logístic ubicat a Parets del Vallès. El volum d'operacions del 2013 reforça el lideratge de l'empresa en el mercat espanyol de plats preparats congelats per als canals foodservice i distribució moderna d'alimentació.

Facturació 2012: 82 M€

Treballadors: 610

AN GRUP (Vocal)

AN Grup és un dels principals grups de restauració del país, amb una gran implantació a la ciutat de Barcelona. Actualment disposen de 13 formats comercials: restaurants com ATTIC, LA BOTIGA, DAPS, CITRUS, MARITIM i ELX i les Masies Urbanes MUSSOL; locals de tapes, com TAPA TAPA, PISCOLABIS, TXAPELA, QU QU; salsitxeries i casual, com OTTO SYLT i MAXIMILIAN. Compten amb 24 restaurants propis i dos franquiciats, que atenen més de 4 milions de clients a l'any.

Facturació 2012: 49 M€ en els locals propis

Treballadors: 800

IRTA (Vocal)

L'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària) és una empresa pública de la Generalitat de Catalunya que centra la seva activitat en la investigació científica i la transferència tecnològica en l'àmbit de l'agricultura, l'aqüicultura i la indústria agroalimentàries. Està adscrita al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.

La missió de l'IRTA és la de contribuir a la modernització, competitivitat i desenvolupament sostenible dels sectors agrari, alimentari i aquícola, al proveïment d'aliments sans i de qualitat per als consumidors i, en general, a la millora del benestar de la població.

Facturació 2012: 8,1 M€ (contractació en projectes de recerca i innovació amb empreses).

Treballadors: 704

6.- Incorporació de noves empreses

El Clúster Foodservice és obert a empreses i agents que actuen a tota la cadena de valor del sector i la seva voluntat és ampliar el nombre de membres. Les següents empreses formen part del clúster i actuen com a socis fundadors:

LA TAGLIATELLA

Cadena líder en gastronomia italiana. Compta amb més de 140 restaurants a l'Estat espanyol, Andorra, França, Alemanya, els EUA i la Xina. Durant el 2013 ha rebut més de 8,5 milions de clients. El 2009, La Tagliatella va rebre l'European Foodservice Summit Concept Award, un dels premis de restauració de més prestigi d'Europa.

Facturació 2012: 150 M€

Treballadors directes: 1.000

INGREDIENTS SOSA

Sosa Ingredients SL és un dels principals fabricants d'ingredients de primera qualitat per a la gastronomia i la pastisseria a l'Estat espanyol. L'objectiu principal de la companyia és ampliar i millorar constantment les línies de productes, donant sempre la major importància a la més alta tecnologia i la innovació. Sosa està present a més de 50 països.

Facturació 2012: 13 M€

Treballadors: 80

CAFFE D'AUTORE

Caffè d'Autore S.L., amb seu a Barcelona, és una empresa dedicada a la distribució de maquinària de cafè per a el sector del foodservice, bars i cafeteries, cadenes de restauració i cadenes hoteleres. Caffè d'Autore ofereix serveis d'assessorament, formació i assistència tècnica, per a la qual disposa d'un equip que cobreix la Península Ibèrica, Balears i les Illes Canàries. Entre els seus clients hi ha els principals operadors del sector, així com les principals empreses torrefactores de

cafè, que cedeixen en ús l'equipament per a la preparació del cafè que comercialitzen.

Facturació 2013: 5,1M€

Treballadors: 31

FRIGORÍFICOS DEL MORAL

Fundada l'any 1986, és una empresa comercial especialitzada en la distribució de productes congelats i gelats a la província de Girona. Disposen de més de 2.000 clients i d'una gamma de productes de primeres marques del mercat: Unilever (Frigo, Knorr, etc.), Fripan-Europastry, Anedilco, Prielà-Audens, McCain, Dr.Oetker, San Brandan, etc.

Facturació 2012: 10,5 M€

Treballadors: 38

BARRY CALLEBAUT IBÉRICA

Líder nacional en la fabricació i distribució de xocolata i derivats del cacau i productes complementaris d'alta qualitat per a tot tipus d'utilització professional; servint majoritàriament a la indústria alimentària, tant als grans industrials com al petit artesà i usuaris professionals. Les seves marques premium Chocovic, Cacao Barry i Callebaut tenen presència nacional principalment en els segments de la pastisseria i el foodservice. Ofereixen també una oferta formativa adreçada als xefs i artesans actius gràcies a la seva col·laboració amb xocolaters i pastissers de prestigi que integren el seu Club d'Ambaixadors.

Facturació 2012: 118 milions € (Península Ibèrica)

Treballadors: 245

BELLSOLÀ

Bellsolà és una de les quatre grans empreses nacionals de masses congelades (pa precuit i brioixeria), amb una història de més de 120 anys al sector i una llarga tradició empresarial. Pertany a un dels majors grups industrials catalans (Grupo Corporativo Landon).

Compta amb una gran cartera de clients del canal tradicional, canal modern i foodservice. Exporta a 7 països i actualment està en procés d'expansió internacional.

Facturació 2013: 42,5M€

Treballadors: 260