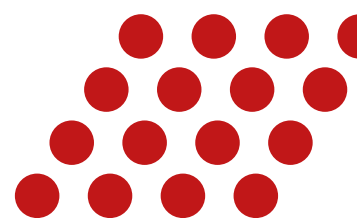




MEMÒRIA 2022

Impulsem el valor dels productes agroalimentaris catalans



CONTINGUTS

1	Sobre Prodeca	3
2	Activitat de Prodeca	4
3	Serveis	5
	3.1. Fires internacionals	8
	3.2. Trobades de negoci	26
	3.3. Business Forum	38
	3.4. Promoció de punts de venda	41
	3.5. Catàlegs promocionals	46
	3.6. Coneixement i estratègia	48
	3.7. Projectes europeus	57
	3.8. Competitivitat local	65
	3.9. Gastronomia, producte i internacionalització	83
	3.10. Actuacions sectorials	89
4	Antenes i delegacions	90
	4.1. Tècnics agroalimentaris a les delegacions del Govern	91
	4.2. Antenes Prodeca	94
5	Activitat de comunicació	97
	5.1. Desenvolupament de la marca “Catalunya, on el menjar és cultura”	97
	5.2. Activitat de premsa	100
	5.3. Comunicació digital	112
6	Altres activitats	116
	6.1. Forum Catalan Food	116
	6.2. Activitat de representació	117
	6.3. Serveis Corporatius	120

1 SOBRE PRODECA

Prodeca és l'empresa pública adscrita al Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, que té per objecte la promoció dels productes agroalimentaris catalans i el suport a la comercialització i internacionalització de les empreses catalanes del sector.

Prodeca està integrada per un equip de professionals dinàmics, preparats, propers i al servei de les **empreses agroalimentàries catalanes**, que treballen coordinadament amb les **associacions professionals representatives** del sector a Catalunya, i que són proactius a generar **sinergies col·laboratives** amb el conjunt d'organismes i agents que intervenen en la promoció, comercialització i internacionalització agroalimentària dels nostres productes i empreses, en els mercats local i internacional.



2 ACTIVITAT DE PRODECA

FIRES

Facilita la participació de les empreses catalanes a les principals fires agroalimentàries internacionals i nacionals.

TROBADES

Organitza trobades amb compradors i importadors del sector.

ACOMPANYAMENT

Ofereix assessorament i acompanyament en la iniciació a l'exportació; desplega activitats per a la diversificació i consolidació comercial a països tercers.

FORMACIÓ

Prepara i difon seminaris en línia, sessions formatives i eines de coneixement amb especialistes sobre les temàtiques en comercialització i internacionalització que planteja el sector i que són generadores d'oportunitats per les empreses.

MARCA

Realitza activitats de posicionament de producte i de promoció de la marca Catalunya agroalimentària.

LOCAL

Treballa i ofereix al sector eines per a la competitivitat local i el foment dels circuits curts de comercialització.

BANC DE CONEIXEMENT

Elabora informes tècnics de mercats i tendències, atén i gestiona les consultes especialitzades, a partir d'un observatori propi que rep i analitza constantment informació provinent de múltiples agents del sector.

OPORTUNITATS

Disposa d'eines d'autodiagnosi i d'anàlisi d'oportunitats en comercialització i internacionalització per a les empreses catalanes del sector.

MERCATS

Manté contacte amb importadors i públic estratègic dels cinc continents per a traslladar-los les novetats i oportunitats que ofereix el conjunt del sector agroalimentari català, i captar alhora les oportunitats dels respectius mercats.

PROJECTES EUROPEUS

Promou i participa en projectes europeus amb l'objectiu de captar fons i refermar complicitats internacionals que reforcin la generació d'oportunitats de negoci per a les empreses agroalimentàries catalanes.

GASTRONOMIA

Promou iniciatives relacionades amb la gastronomia catalana i la dieta mediterrània com a eines de valoració i millora del posicionament dels nostres productes i empreses, a Catalunya i al món.



3 SERVEIS DE PRODECA

Prodeca té per objecte la promoció dels productes agroalimentaris catalans en el mercat nacional i internacional.

Ofereix **serveis de suport al comerç exterior i d'acompanyament** en el procés d'internacionalització a les empreses agroalimentàries catalanes, en facilita la participació a les principals **fires agroalimentàries internacionals**, desplega programes d'iniciació a l'exportació, diversificació de mercats, promoció comercial i consolidació de la presència a països tercers. Organitza **trobades de negoci** entre empreses catalanes i operadors de mercats nacionals i internacionals, així com relacions comercials i de cooperació amb països tercers en l'àmbit agroalimentari.

Prodeca participa activament en **iniciatives relacionades amb la gastronomia catalana** com a eina de valoració i millora del posicionament dels productes i les empreses catalanes del sector.



3

SERVEIS DE PRODECA



FIRES INTERNACIONALS

La participació en fires internacionals facilita la cerca d'importadors o distribuïdors, és una eina útil per establir nous contactes comercials. És un punt de trobada amb els clients, i esdevé una plataforma per a la comunicació de marca.



TROBADES DE NEGOCI

El contacte directe entre empresaris i importadors internacionals per avançar en el desenvolupament de l'economia agroalimentària i el comerç internacional s'ha desenvolupat en un format digital aprofitant les possibilitats de les noves plataformes en línia. A més, l'acompanyament de l'equip de Prodeca permet que les trobades en línia siguin el més semblant a una trobada física.



BUSINESS FORUM

Business Forum és una plataforma de connexió de negocis entre empreses agroalimentàries. A l'era digital, Business Forum reivindica el contacte directe entre empresaris i importadors internacionals per avançar en el desenvolupament de l'economia agroalimentària i el comerç internacional.



PROMOCIÓ EN PUNTS DE VENDA

L'actuació de Promoció en Punt de Venda és l'exposició de productes catalans a establiments comercials, acompanyats d'una zona de degustació de gastronomia catalana, per incentivar la compra de productes entre els consumidors d'aquests mercats.



CATÀLEGS COMERCIALS

Per donar a conèixer les empreses catalanes i els seus productes a detallistes i compradors potencials internacionals, Prodeca inicia una ronda de contactes per establir un circuit d'oferta de productes i possibilitat de reunions virtuals amb les empreses catalanes del sector agroalimentari i els compradors. L'elaboració dels catàlegs serveix com a eina de promoció comercial al mercat de destí.



CONEIXEMENT I ESTRATÈGIA

L'àrea de Coneixement i Estratègia es dedica a aportar valor als diferents segments i agents del sector agroalimentari mitjançant l'obtenció, el tractament i la divulgació de la informació de mercat necessària per potenciar la competitivitat i la internacionalització de les empreses del sector agroalimentari català.

3 SERVEIS DE PRODECA



PROJECTES EUROPEUS

Els projectes europeus ajuden els governs regionals i locals d'Europa a desenvolupar i oferir millors diagnòstics i eines de promoció per al sector. Mitjançant la creació d'un entorn i les oportunitats per compartir solucions, volem garantir que els esforços d'inversió, innovació i implementació del Govern condueixin a un impacte integrat i sostenible per a les persones, les empreses i els territoris.



COMPETITIVITAT LOCAL

El públic estratègic de Prodeca són les petites i mitjanes empreses. Mitjançant el suport a iniciatives locals per a aquest segment de companyies invertim en la seva competitivitat i en fomentem el desenvolupament comercial. Les accions de proximitat són un laboratori de les empreses que exportarem en els deu anys vinents i dedicar-hi una part dels recursos és una inversió amb retorn de consum i notorietat en el públic local i, alhora, ajuda les empreses a desenvolupar experiència i múscul en un mercat cada cop més globalitzat.



GASTRONOMIA, PRODUCTE I INTERNACIONALITZACIÓ

Aquest eix correspon a les activitats de promoció de la gastronomia catalana i el seu rebost en el mercat nacional i internacional. Una manera de millorar el posicionament dels productes de les empreses agroalimentàries catalanes és promocionar-les mitjançant la gastronomia i les sinergies comercials amb grups d'importadors o de restauració.

3.1. FIRES INTERNACIONALS

- **ISM 2022** | Colònia. 30 de gener-2 de febrer
- **GULFOOD** | Dubai. 13-17 de febrer
- **ALIMENTARIA** | Barcelona. 4-7 de març
- **BARCELONA WINE WEEK** | Barcelona. 4-6 d'abril
- **FRUIT LOGISTICA** | Berlin. 5-7 d'abril
- **SEAFOOD** | Barcelona. 26-28 d'abril
- **BIOFACH** | Nuremberg. 26-29 de juliol
- **FHA SINGAPORE** | Singapur. 5-8 de setembre
- **PROWINE SINGAPORE** | Singapur. 5-8 de setembre
- **FOODEX SAUDI** | Riad. 13-16 de setembre
- **PROWINE SAO PAULO** | Sao Paulo. 27-29 de setembre
- **FRUIT ATTRACTION** | Madrid. 4-7 d'octubre
- **SIAL** | París. 15-19 d'octubre
- **ISM MIDDLE EAST** | Dubai. 8-10 de novembre
- **EXPOVINOS MEDELLIN** | Medellín. 10-13 de novembre
- **CHENGDU INTERNATIONAL FOOD AND DRINK EXHIBITION** | Xangai. 25-27 de novembre.



L'organització de les fires agroalimentàries, tant en l'àmbit internacional com local, es van veure fortament **afectades per la pandèmia** durant l'any 2020. En l'exercici 2021 es va recuperar l'organització d'algunes fires i el 2022 es va tornar a la normalitat.

ISM 2022 – COLÒNIA (ALEMANYA)

Del 30 de gener al 2 de febrer. Dolços i snacks

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 8

ISM és la fira més gran del món per als dolços i snacks. Cada any, reuneix el sector internacional per presentar les últimes tendències i els productes nous.

Entre els expositors, hi ha fabricants i distribuïdors de **xocolata, dolços, pastisseria, galetes, aperitius, snacks de fruites i verdures**, entre d'altres. Pel que fa als visitants, hi ha compradors minoristes i majoristes de dolços i importadors d'alimentació i begudes, supermercats, càtering, restauració, proveïdors de restauració, pastisseries, operadors d'autoservei a l'engròs, cadenes, plataformes en línia, operadors de venda automàtica, entre d'altres, tant d'àmbit regional com internacional.



GULFOOD - DUBAI (EMIRATS ÀRABS UNITS)

Del 13 al 17 de febrer. Alimentació halal

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 14

Gulfood és la fira de referència per al mercat d'Orient Mitjà.

Amb més de **5.000 expositors** de més de **180 països** en una superfície de **120.000 m² d'exposició**, la fira Gulfood s'ha consolidat com la principal fira d'**aliments i begudes no alcohòliques** del món i la trobada de referència per a les empreses que vulguin establir contactes comercials a la zona d'**Orient Mitjà, Àsia i Àfrica oriental**. Durant cinc dies, Dubai es converteix en l'epicentre mundial de l'alimentació.

En l'edició **2022**, es van registrar **93.000 visitants professionals de 186 països**. Entre el perfil dels visitants, destaquen els importadors, els distribuïdors i majoristes, seguits dels professionals de la restauració i *hospitality*, venda al detall i institucions.



Orient Mitjà, un mercat creixent

Dubai és una de les portes d'entrada a Orient Mitjà, on el consum d'aliments i begudes s'ha incrementat globalment en **més d'un 15 %** l'últim any, gràcies als hàbits de consum i la despesa en béns de nivell mig-alt que predominen als Emirats Àrabs Units i l'Aràbia Saudita.

ALIMENTARIA - BARCELONA

Del 4 al 7 de març. Multisector

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 64

Es tracta del saló internacional de l'alimentació més important de l'Estat espanyol i de l'arc mediterrani. És un referent internacional en el seu àmbit.

De periodicitat **biennal**, Alimentaria Barcelona va celebrar el **2022** la seva **24^a edició**. Ha recuperat la presencialitat després de la cancel·lació del 2020.

La fira ofereix l'oportunitat de **descobrir tendències gastronòmiques i fer negocis internacionals**.

Les empreses catalanes hi van participar en **tres salons diferents**:

- **Alimentaria Intercarn**, un dels salons motors de la fira, que mostra la potència del sector carni.
- **Alimentaria Interlact**, certamen dedicat al sector làctic.
- **Saló Multiple Food (Lands of Spain)**, un aparador on es troben les diverses participacions internacionals i les de les comunitats autònomes espanyoles.



BARCELONA WINE WEEK

Del 4 al 6 d'abril. Vi

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 101

PRODECA va donar suport a la participació de cellers catalans a la fira Barcelona Wine Week.

Una fira que compta amb el suport de les principals **institucions i organismes vitivinícoles** en l'àmbit de l'estat espanyol i pretén posicionar-se com un esdeveniment clau i referent en la promoció de la **comercialització i la internacionalització dels nostres vins**.



FRUIT LOGISTICA – BERLIN (ALEMANYA)

Del 5 al 7 d'abril. Fruita

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 14

La fira és un punt de trobada per a la indústria hortofructícola.

Fruit Logística, certamen de periodicitat anual, és el **saló internacional monogràfic dedicat al màrqueting de fruites i hortalisses**, considerat com un dels esdeveniments més importants del sector a Europa.

La fira concentra tota la cadena de subministrament en un sol esdeveniment, proporciona una visió global del mercat, nous productes i tecnologies, i ofereix als expositors la situació ideal per al màrqueting dels seus productes, la qual cosa els permet establir relacions comercials. L'esdeveniment va tornar després de la cancel·lació de les edicions de 2020 i 2021, amb la participació de **63.000 visitants i 2.600 expositors de 140 països**.



SEAFOOD – BARCELONA

Del 26 al 28 d'abril. Peix i marisc

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 14

Es tracta del principal esdeveniment comercial del sector del peix i marisc del món que reuneix els principals compradors i venedors d'aliments del sector.

La fira **Seafood** va arribar el 2022 per primera vegada a **Barcelona**.

El certamen exhibeix l'oferta més completa de productes del mar frescos, en conserva, processats i congelats, així com serveis complementaris per al seu processament, conservació i logística. En la seva primera edició a Barcelona, l'esdeveniment va reunir més de **26.000 assistents** i **1.556 empreses exposidores de 77 països**. L'organització va estimar un impacte econòmic de fins a **100 milions d'euros** per a la ciutat de Barcelona.



PROWEIN – DÜSSELDORF (ALEMANYA)

Del 15 al 17 de maig. Vins

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 92

La ProWein és la principal fira internacional d'Europa del sector del vi i una de les més importants en l'àmbit internacional.

La fira tornava a celebrar-se després de les cancel·lacions dels anys 2020 i 2021 per la covid, amb una assistència de **38.000 visitants de 145 països**, la majoria públic professional dels sectors de serveis de càterin, hotels, restauració, botigues de vins i licors, botigues al major i al detall, importació i exportació o venda per Internet.

Pel que fa a participació d'empreses, la fira va comptar amb prop de **6.000 expositors de 62 països**, els quals els més de **90 cellers** que ho van fer a l'**Espai Catalunya**, i l'assistència de 38.000 visitants



BIOFACH – NUREMBERG (ALEMANYA)

Del 26 al 29 de juliol. Alimentació ecològica

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 16

Biofach és la fira més important d'Europa dedicada exclusivament a la producció ecològica.

La fira recuperava la presencialitat, ja que l'edició de 2021 va ser suspesa i es va celebrar una fira en format virtual. De caràcter anual, **Biofach**, en la seva **32a edició**, va congrega **2.132 expositors de 94 països** i més de **24.000 visitants professionals de 137 països**.

Es tracta no només d'un aparador per als productes ecològics, sinó que també un fòrum

interessant per aportar alternatives al model agroindustrial actual. Per a poder participar-hi, tots els expositors han de superar els estrictes criteris d'admissió exigits pel certamen. De fet, les empreses catalanes participants tenen la certificació ecològica per part del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) i representen la **gran diversitat de productes ecològics existents a casa nostra**.



FHA SINGAPORE - SINGAPUR

Del 5 al 8 de setembre. Fine food

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 16

Celebrada en paral·lel amb la fira de vins ProWine Singapore, Food and Hotel Asia (FHA-Food & Beverage) reuneix la comunitat global d'alimentació i hostaleria.

La tipologia de visitants són importadors, majoristes i distribuïdors, hotels i restaurants, supermercats i hipermercats, companyies aèries, entre d'altres. El certamen va reunir **20.000 visitants de 70 països i 800 empreses de 30 països** diferents.



PROWINE SINGAPORE - SINGAPUR

Del 5 al 8 de setembre. Vi | Empreses catalanes participants amb Prodeca: 11

ProWine Singapore és una fira de periodicitat biennal adreçada a públic exclusivament professional del sector del vi i espirituosos i se celebra en paral·lel amb la fira d'alimentació **FHA Singapore**.

Organitzada per Messe Düsseldorf i Singapore Exhibition Services, és una de les plataformes de contacte comercial més importants per al sector agroalimentari a Àsia, i amb especial influència al **sud-est asiàtic**. La fira va congrega **230 expositors de 27 països i 8.500 visitants**.



FOODEX SAUDI. RIAD (ARÀBIA SAUDITA)

Del 13 al 16 de setembre. Multiproducte | Empreses catalanes participants amb Prodeca: 4

Foodex Saudi és la fira de referència per a l'alimentació i begudes per al gran mercat d'Aràbia Saudita, un mercat que compta amb les xifres de població més elevades de la regió del GCC.

Més del 50 % de la població té menys de 25 anys, i justament aquesta franja d'edat és la més susceptible a les tendències de consum occidentals. Compradors professionals saudites de la distribució, i la indústria de l'hostaleria hi acudeixen per l'oportunitat de conèixer les tendències de consum d'expositors d'arreu del món. En l'edició del 2022, durant els 4 dies fira van exposar **500 empreses** de **75 països** i van visitar la fira més de **15.000 assistents**.



PROWINE SAO PAULO. SAO PAULO (BRASIL)

Del 27 al 29 de setembre. Vi

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 9

Segona edició de la ProWine Sao Paulo, organitzada per Messe Düsseldorf en el país amb més consum i valor d'importació d'Amèrica Llatina. Aquest fet la converteix en una de les principals plataformes de contacte comercial de la regió.

La fira va ser creada per satisfer la demanda del sector de vins i espiritosos d'un esdeveniment empresarial de qualitat a **Amèrica Llatina**, i s'havia d'enfocar clarament en les relacions comercials. Actualment és la fira sectorial més gran de la regió llatinoamericana, per la diversitat de productes exposats i pel negoci generat. El certamen va tancar amb **8.000 visitants de 15 països i 450 expositors internacionals**.



Un mercat amb potencial per a les importacions de vi

El 2020 a l'Amèrica Llatina es van consumir més de **1.550 M de litres de vi i escumosos**. En aquest context, Brasil és el segon país de la regió, després d'Argentina, amb el 17 % del total consumit, amb un pes rellevant pel que fa al producte internacional: **Brasil consumeix més de 50 % del vi importat per l'Amèrica Llatina**.

FRUIT ATTRACTION. MADRID

Del 4 al 7 d'octubre. Fruita

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 26

Fruit Attraction és la fira sectorial amb més presència d'empreses de fruita i horta catalanes i un punt de trobada important per al sector.

Esdevé una gran plataforma comercial que, durant tres dies, fomenta intenses relacions comercials entre el teixit empresarial que vol dinamitzar la seva activitat promocional amb el canal de distribució nacional i internacional. La 14a edició va batre rècord de participació amb **1.800 expositors de 55 països** i l'assistència de gairebé **90.000 persones de 137 països**.

Catalunya, referent exportador fructícola

La fruita fresca constitueix un **sector estratègic** per a l'economia agroalimentària catalana i un dels pilars de la seva internacionalització. Gràcies a una zona plena de diversitat i un clima mediterrani suau, Catalunya ofereix una gran varietat de fruites amb una particularitat única: l'agricultura es realitza sota un sistema de producció integrada. El **35 %** de la fruita produïda a Catalunya és de **producció integrada**.



SIAL - PARÍS (FRANÇA)

Del 15 al 19 d'octubre. Multisector

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 28

SIAL és el Saló Internacional d'Alimentació i Begudes, de periodicitat biennal, considerat com una de les cites més importants del món agroalimentari, gràcies a la seva magnitud i àmbit globalitzador, en tant que punt de trobada internacional.

En l'edició del 2022 es va organitzar la participació agrupada d'empreses catalanes en 2 salons diferents: **SIAL Multiproducte**, al pavelló National Pavilions and Regions of the World, i al **SIAL Meat**, al pavelló Carnis. En conjunt, a SIAL van participar **7.200 expositors de 119 països i més de 300.000 visitants.**



ISM MIDDLE EAST - DUBAI (EMIRATS ÀRABS)

Del 8 al 10 de novembre. Dolços i snacks

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 4

Organitzada per Fira de Colònia i Dubai World Trade Centre (DWTC), i inspirada en la fira més important del món del sector, la ISM de Colònia.

ISM Middle East reuneix professionals de la indústria dels **dolços, aperitius i productes de confiteria de la regió MENA** (Orient Mitjà i Nord d'Àfrica). Durant els tres dies que va durar el certamen, **11.500 assistents** van visitar els **332 estands** d'empreses exposidores de **42 països** d'arreu del món.



Emirats Àrabs Units, centre de reexportació d'Orient Mitjà

Els Emirats Àrabs Units s'han convertit en un dels principals **centres de reexportació d'Orient Mitjà** i del subcontinent indi, per la seva ubicació estratègica i l'elevat desenvolupament logístic, amb sistemes d'emmagatzematge i d'inventari altament sofisticats i amb rutes de transport molt ben establertes. Reexporten aproximadament el **30 %** dels productes importats a **140 mercats** de tot el món.

EXPOVINOS MEDELLÍN - MEDELLÍN (COLÒMBIA)

Del 10 al 13 de novembre. Vi

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 5

Expovinos Medellín és una mostra dedicada als vins que organitza la cadena més important de venda al detall a Colòmbia, Grupo Éxito.

La fira disposar de l'espai **Escuela del Vino**, un programa de 36 conferències vitivinícoles. Catalunya hi va tenir un paper protagonista amb l'organització de **tres ponències** de la mà dels sommeliers Juan Muñoz Ramos i Rafael Arango, que presentaran el potencial del sector de vi català a través de la xerrada '**Catalunya al descubierto**', acompanyat d'un maridatge especialment dissenyat amb plats colombians.



CHENGDU INTERNATIONAL FOOD AND DRINK EXHIBITION - TXENGDU (XINA)

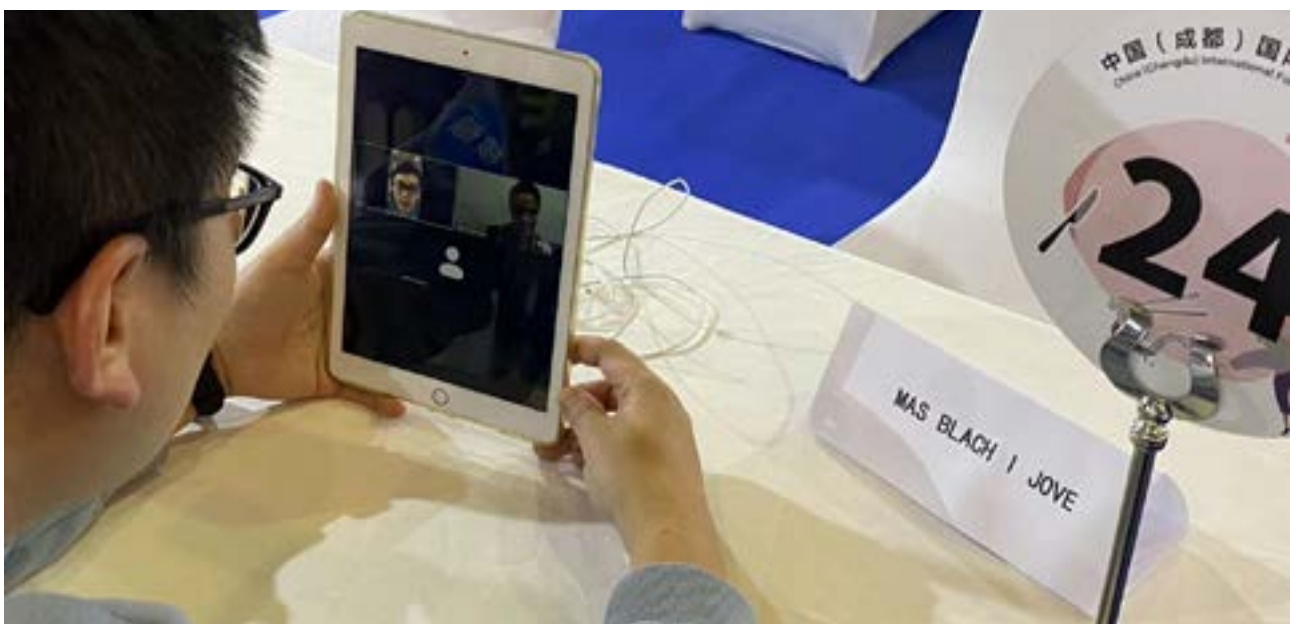
Del 25 al 27 de novembre. Multisector

Empreses catalanes participants amb Prodeca: 18

Primera edició de la China (Chengdu) International Food and Drink Exhibition 2022.

La fira va ser coorganitzada del Ministeri de Comerç de Xina i operada per NOE CHINA i es va celebrar de manera presencial exclusivament per als operadors locals, a causa dels protocols sanitaris del país, i en línia per als participants estrangers.

En aquest sentit, des de Prodeca es va oferir la possibilitat de **participar-hi en línia**, a totes aquelles empreses catalanes productores d'aliments i begudes que ja estiguessin registrades a Xina. Se'ls donà la possibilitat de participar en una **agenda de reunions B2B** amb importadors xinesos.



3.2. TROBADES DE NEGOCI

Les noves tecnologies permeten una primera presa de contacte amb importadors internacionals, que afavoreixen les possibles negociacions posteriors en una altra modalitat de trobada presencial

Durant el 2022 s'ha consolidat un extens programa de trobades de negoci entre empreses catalanes i importadors d'arreu del món a través dels **eBusiness**, els programes de compradors i el **Local Buyers Networking**, una nova modalitat de trobades empresarials.



eBUSINESS WITH

eBusiness With és una modalitat de promoció comercial orientada a **difondre la diversitat de l'oferta del sector agroalimentari de Catalunya** i establir una primera presa de contacte entre empreses catalanes i els decisors de les principals cadenes de venda al detall dels mercats estratègics a través de **reunions virtuals**.

#CatalanFood
eBusiness
WITH

EBUSINESS WITH

eBusiness With Importers of Kazakhstan

Mercat: Kazakhstan

#CatalanFood
eBusiness
WITH

IMPORTERS OF KAZAKHSTAN

Oferta de productes catalans a cadenes de supermercats

Novembre – Desembre 2022

OBJECTIU

Kazakhstan té un **gran potencial comercial per a les empreses catalanes**: forma part del Tractat de la Unió Econòmica Euroasiàtica (UEEA) entre Rússia, Bielorússia, Kazakhstan, Armènia i Kirguizistan, i el 2020 va ser el primer país de l'Àsia Central a firmar l'EPCA, un acord de Kazakhstan amb la UE que en regula les relacions comercials i econòmiques.

En aquest context, Prodeca va contactar amb **quatre importadors** de Kazakhstan (Riambek, Sky Hill, Agora Wine i Wimpex) per realitzar reunions amb cadenes de supermercats del país i introduir una gamma diversa de productes catalans en aquest mercat objectiu.

PARTICIPANTS

Empreses inscrites: **35**

SECTORS

- ✓ Oli d'oliva
- ✓ Olives
- ✓ Cafè
- ✓ Conserves vegetals
- ✓ Xocolata
- ✓ Vins i caves
- ✓ Snacks
- ✓ Begudes no alcohòliques
- ✓ Cerveses
- ✓ Sopes deshidratades
- ✓ Formatges

DURADA DEL PROJECTE

Novembre – desembre 2022



EBUSINESS WITH

eBusiness With Anhui Haojiushiguang

Mercat: Xina

#CatalanFood
eBusiness
WITH

**ANHUI HAOJIUSHIGUANG
TRADING LIMITED CO.**

Novembre – Desembre 2022

OBJECTIU

Anhui Haojiushiguang Trading comercialitza marques reconegudes d'**alimentació d'arreu del món**, principalment de categories de **pastisseria, dolços, xocolates, begudes i snacks**.

Amb base a Anhui, que compta amb una **estratègia de venda multicanal**, que inclou *convenience store*, com Family Mart i Lawson, supermercats O2O (online-to-offline) com Olé, G Super o Hema, i plataformes en línia com JD, Tmall (Alibaba).

PARTICIPANTS

Empreses inscrites: **10**

SECTORS

- ✓ Caramels
- ✓ Galetes
- ✓ Xocolates

Actuació dirigida a empreses que disposessin, en el moment de l'actuació, d'importadors a la Xina.

DURADA DEL PROJECTE

Novembre – desembre 2022



EBUSINESS WITH

eBusiness With Qingtian Macro

Mercat: Xina



**QINGTIAN MACRO IMPORT
& EXPORT TRADE CO., LTD.**

Novembre – Dicembre 2022

OBJECTIU

Qingtian Macro Import & Export Trade Co., LTD és una empresa d'**importació i distribució d'alimentació i vins**. L'empresa disposa d'una seu central de més de **3.000 m²**, entre oficines i **showroom** per a la venda al major i al detall. Té una àmplia cartera de productes importats.

Els seus principals canals de venda són els **supermercats d'alimentació d'importació, venda en línia i O2O (online-to-offline)**. L'empresa també compta amb experiència en la participació a fires del sector.

SECTORS

- ✓ Formatges
- ✓ Conserves vegetals
- ✓ Conserves de peix i marisc

PARTICIPANTS

Empresas inscrites: 5

DURADA DEL PROYECTO

Novembre – desembre 2022



EBUSINESS WITH

eBusiness With Shanghai Kingfoods Condiment

Mercat: Xina

#CatalanFood
eBusiness
WITH

**SHANGHAI KINGFOODS
CONDIMENT CO., LTD**

Novembre – Desembre 2022

OBJECTIU

Amb seu a Shanghai, Kingfood Condiment comercialitza **marques de reconegut prestigi a tota Xina**, amb centres de distribució propis.

És un dels pioners de l'alimentació internacional a Xina i els seus principals canals són la **gran distribució**, les **botigues gourmet** i el **canal en línia**.

SECTORS

- ✓ Salses
- ✓ Olis d'oliva en gran format
- ✓ Conserves de peix i marisc
- ✓ Condiments

PARTICIPANTS

Empreses inscrites: **10**

DURADA DEL PROJECTE

Novembre – desembre 2022



EBUSINESS WITH

eBusiness With MEIDI-YA

Mercat: Japó



OBJECTIU

Meidi-Ya és una **cadena de supermercats gourmet** present a Japó des del **1911**, considerada la de més prestigi de l'illa.

És reconeguda per la població japonesa com una cadena de supermercats d'alt nivell que ven **productes d'alta qualitat**. Compta amb **36 botigues** físiques, principalment a l'àrea metropolitana de Tòquio, a més de a les principals ciutats de Japó.

PARTICIPANTS

Empreses catalanes inscrites: **12**

SECTORS

- ✓ Empreses catalanes productores i elaboradores d'olives i envinagrats.

DURADA DEL PROJECTE

Octubre - desembre 2022



EBUSINESS WITH

eBusiness With Aeon - Caferrant

Mercat: Japó



OBJECTIU

Caferrant és una cadena de **supermercats de productes internacionals** que es troben ubicats a l'interior dels **hipermercats del grup AEON**.

Tot i que el principal producte d'aquests establiments és el cafè, compten amb més de **300 tipologies de productes diferents**, de fins a **60 països**.

SECTORS

- ✓ Xocolates
- ✓ Pasta
- ✓ Snacks
- ✓ Fruits secs
- ✓ Conserves vegetals
- ✓ Melmelades
- ✓ Sucs no concentrats

PARTICIPANTS

Empreses inscrites: **13**

DURADA DEL PROJECTE

Octubre - desembre 2022



EBUSINESS WITH

eBusiness With Hyundai Green Food

Mercat: Corea del sud

#CatalanFood
eBusiness
WITH

HYUNDAI GREEN FOOD

Oferta de productes catalans a la cadena de supermercats

Octubre – Desembre 2022



OBJECTIU

Hyundai Green Food és propietat de la coneguda marca d'automòbils coreana **Hyundai Motor Group**.

Hyundai Green Food és **líder del sector de l'alimentació en el mercat coreà**, importa i distribueix no només a les botigues de Hyundai Department Stores, sinó també a Hyundai teletienda, Hyundai e-commerce, Hyundai Outlet i hotels. Distribueix també als canals més potents del mercat coreà, i és líder del sector del càtering a Corea.

Hyundai Green Food **gestiona diversos negocis vinculats al sector agroalimentari**, com per exemple serveis de restauració, distribució B2B, venda al detall, restaurants, etc.

PARTICIPANTS

Empreses inscrites: **8**

SECTORS

- ✓ Mermelada
- ✓ Oli d'oliva verge extra
- ✓ Oli d'oliva Pomace

DURADA DEL PROJECTE

Octubre - desembre 2022



EBUSINESS WITH

eBusiness With VINO-H

Mercat: Corea del Sud

#CatalanFood
eBusiness
WITH
VINO-H (VI)

Oferta de productes catalans a la cadena de supermercats

Octubre – Desembre 2022



OBJECTIU

VINO H, sota el hòlding empresarial Hyundai Green Food, filial del conglomerat empresarial mundialment conegut **Hyundai**, va ser fundada al mes de **març de 2022**.

Actualment, VINO-H gestiona **botigues especialitzades, restaurants**, Eatly Seoul, restaurants francesos, el restaurant Gucci i supermercats Premium.

També ha establert relacions comercials amb cinc **hotels 5*** i **restaurants amb estrella Michelin**. L'objectiu de VINO-H és poder transmetre la història i la filosofia dels vins i escumosos que venen.

SECTORS

✓ Vi - cava

PARTICIPANTS

Empreses inscrites: **46**

DURADA DEL PROJECTE

Octubre - desembre 2022



PROGRAMA DE COMPRADORS LATAM

Alimentaria. Del 4 al 6 d'abril (Barcelona)

Sector: Multiproducte

OBJECTIU

En el marc de la celebració de la fira **Alimentaria**, que es va celebrar durant la primera setmana d'abril a Barcelona, Prodeca va aprofitar per organitzar **diverses visites empresarials a Catalunya** de compradors, importadors i distribuïdors d'un mercat estratègic com l'**Amèrica Llatina**.

El programa de compradors provinents d'Amèrica Llatina va consistir en l'organització de diverses **reunions B2B** entre 13 responsables de compra de **13 supermercats, restaurants i de cadenes de distribució de Colòmbia, Mèxic, Perú i Xile**. Prodeca va programar una agenda de reunions amb les empreses catalanes, segons els seus interessos i àmbit d'especialització.

PARTICIPANTS

Empreses catalanes inscrites: 82

Responsables de supermercats, restaurants i de cadenes de distribució de Colòmbia, Mèxic, Perú i Xile: 13

- Grupo Éxito
- Olímpica
- Grupo Abascal
- La Comer
- La Europea
- La Puerta del Sol
- Palacio de Hierro
- Soriana
- Restaurantes Noreste Grill
- Woolworth, Makro
- Supermercados Peruanos
- Daymon SPA
- SMU

RESULTATS

Es van generar més de **400 reunions** en els 3 dies que va durar Alimentaria.

SECTORS

Les **categories d'interès** dels compradors van ser les següents:

- Arròs
- Cafès, tes i infusions
- Caramels i dolços
- Cereals, productes per esmorzar
- Cerveses
- Conserves de carn i patés
- Conserves de fruita melmelades
- Conserves de peix
- Conserves vegetals
- Embotits
- Fleca i brioxeria industrial
- Galetes
- Gelats
- Licors
- Olis
- Olives i confitats
- Pasta
- Patates xips i snacks
- Peix
- Plats preparats
- Rebosteria industrial
- Sal, vinagres i espècies
- Salses
- Sucre i edulcorants
- Sucs
- Torrons i mel
- Verdures i hortalisses congelades
- Xocolates i cacau.

LOCAL BUYERS NETWORKING

8 de setembre (Llotja de Mar, Barcelona)

Sector: Multisector



OBJECTIU

Local Buyers Networking és un **nou esdeveniment de negocis** que posa en contacte **empreses productores d'aliments i begudes de proximitat i/o ecològics** de tots els sectors i compradors de grans superfícies, distribuïdors i càterings de Catalunya i de la resta de l'Estat.

L'objectiu és oferir un esdeveniment B2B de **reunions breus de 20 minuts**, amb una agenda prèvia organitzada per Prodeca a través del sistema d'aparellament, on els interessos de totes les parts puguin confluïr per tal de generar nous fluxos negoci. Aquest sistema facilita la tasca comercial dels productors catalans, maximitza els resultats dels contactes amb els compradors i n'agilitza les relacions.

SECTORS

Empreses de **producte de proximitat i de producte ecològic** de les següents categories:

- ✓ Fruita
- ✓ Verdura i hortalisses
- ✓ Llet i làctics
- ✓ Pasta
- ✓ Embotits i xarcuteria
- ✓ Plats preparats
- ✓ Carns
- ✓ Peix fresc
- ✓ Cervesa
- ✓ Galetes
- ✓ Fleca
- ✓ Fruita seca
- ✓ Proveïdors per a festivitats

LOCAL BUYERS NETWORKING

8 de setembre (Llotja de Mar, Barcelona)

Sector: Multisector

PARTICIPANTS

Empreses catalanes inscrites: 49

Responsables de compra de grans superfícies i distribuïdors d'arreu de l'Estat espanyol:

- Alcampo
- Aldi
- Bonpreu
- Caprabo
- Carrefour
- Delicat Gourmet
- DPQ
- Sorli
- Grup Aliment
- Grup Llobet
- Servifruit
- Cal Blay

RESULTATS

Es van produir més de **120 reunions** durant la jornada que es va celebrar a la Llotja de Mar (Barcelona).



3.3. BUSINESS FORUM

Business Forum és una plataforma de connexió de negocis entre empreses agroalimentàries.

L'any 2022 Prodeca va recuperar el format d'una de les seves actuacions més emblemàtiques, que s'havia ajornat els dos anys anteriors per culpa de les restriccions de mobilitat causades per la Covid-19.

Meat
Business
Forum

Fine Food
Business
Forum

Fruit
Business
Forum

Wine
Business
Forum

Olive oil
Business
Forum

Organic
Business
Forum

International
Business
Forum



En l'era digital, Business Forum reivindica el **contacte directe entre empresaris i importadors internacionals** per a avançar en el desenvolupament de l'economia agroalimentària i el comerç internacional.

BUSINESS FORUM

Olive Oil Business Forum. Del 7 al 9 de novembre (Lleida)

Sector: Oli



OBJECTIU

Olive Oil Business Forum és un esdeveniment de negocis amb la participació de **productors i exportadors de productes del sector oleolícol de Catalunya, i importadors i distribuïdors internacionals**. Aquesta va ser la **primera edició** de l'Olive Oil Business Forum, que tindrà continuïtat els anys propers.

L'objectiu és generar una plataforma on els interessos de totes les parts es puguin reunir per generar **fluxos de negoci**.

PARTICIPANTS

Empreses catalanes inscrites: 19

- Etim - Cooperativa Falset Marçà
- Fruits De Ponent - Grup Cooperatiu
- Grup Pons
- L'Olivera
- Les Cabanes
- Mestral - Cooperativa Cambrils
- Nostrat Gourmet
- Oli Migjorn
- Olicatessen
- Olis Bellaguarda
- Olis Essencials
- Olis Solé
- OOVE Degustus
- Priordei
- Terra La Vita
- Terrall De Sant Isidre
- Actelgrup
- Agrícola Sant Josep Cooperativa
- Dauliba

BUSINESS FORUM

Olive Oil Business Forum. Del 7 al 9 de novembre (Lleida)

Sector: Oli

RESULTATS

Durant els dos dies de trobades B2B es van celebrar més de **150 reunions** entre els vuit compradors provinents de quatre països d'Europa i Àsia, seguint una agenda preestablerta entre els empresaris catalans i els operadors internacionals. A la tarda, els importadors van tenir la possibilitat de **visitar presencialment la seu d'algunes empreses productores**.

El programa va incloure, en la primera jornada, un circuit oleoturístic amb els importadors i compradors internacionals a La Granadella (les Garrigues), on van tenir l'oportunitat de visitar els camps d'oliveres, els establiments de les cooperatives de la zona i el Museu de l'Oli i el Centre de la Cultura de l'Oli, amb l'objectiu de conèixer de prop la **cultura gastronòmica de l'oli**.

Olive oil Business Forum

Lleida, 7-10 Novembre 2022



3.4. PROMOCIÓ DE PUNTS DE VENDA

Durant el 2022, Prodeca ha potenciat l'organització d'actuacions de Promoció en Punt de Venda.

Es tracta de l'exposició de productes catalans a establiments comercials, acompanyats de zona de degustació de gastronomia catalana, per incentivar la compra de productes entre els consumidors d'aquests mercats.



PROMOCIÓ DE PUNTS DE VENDA

Fira Spanien And Der Donau. Regensburg (Alemanya)

Del 2 al 6 de juny de 2022



OBJECTIU

En el marc de la fira Gastronòmica “Kultur und Genußmarkt” de Regensburg (Alemanya), en què Catalunya va ser regió convidada, Prodeca, en col·laboració amb la Delegació del Govern de Catalunya a Alemanya, va organitzar un **estand gastronòmic** per donar a conèixer al consumidor alemany la gastronomia i els productes catalans.

PARTICIPANTS

Empreses catalanes: 11

Sectors fine food, embotis, oli d'oliva, vi i cava.

RESULTATS

Impacte positiu de la marca Catalunya entre el consumidor alemany, que ha relacionat Catalunya amb un **producte de qualitat** i ha mostrat interès en la seva procedència i producció.

L'oferiment de tast ha resultat molt exitós per enllaçar i promoure altres productes de l'estand. La presentació grupal de les empreses ha facilitat i complementat la promoció paral·lela d'altres productes.

PROMOCIÓ DE PUNTS DE VENDA

PPV El Palacio del Hierro. Ciutat de Mèxic, Puebla i Querétaro (Mèxic)

Juliol 2022

OBJECTIU

La Delegació del Govern de Catalunya a Mèxic, El Palacio de Hierro i Prodeca van unir esforços per celebrar el **Festival de Catalunya a Mèxic**, sota el lema “**Catalunya, on el menjar és cultura**” a diferents indrets del país centreamericà.

Durant el mes de juliol de 2022 es van celebrar una successió d'**esdeveniments etnogastronòmics** a les instal·lacions d'**El Palacio de Hierro**, una de les botigues departamentals més importants i representatives de Mèxic, amb l'objectiu de promoure la gastronomia catalana a través de les seves **conserves del mar, snacks, embotits, vins, caves i productes gourmet** disponibles al mercat mexicà.

En total, es van instal·lar 11 àrees gastronòmiques a diverses botigues d'El Palacio de Hierro de 4 ciutats de la república mexicana: **Ciutat de Mèxic, Puebla, Querétaro i Monterrey**. A banda de la promoció del producte en punts de venda, també es van poder realitzar un total de **4 degustacions i tastos guiats** davant de 80 possibles compradors, importadors i distribuïdors mexicans, així com l'elaboració de **menús amb plats gastronòmics catalans** en reconeguts restaurants de Mèxic, com Guría, Tres Galeones, Al Andalus i Café Palacio.

PARTICIPANTS

Empreses catalanes: 23

Es van posicionar més de **100 referències gourmet** en els lineals d'El Palacio del Hierro.

RESULTATS

La participació en l'actuació va comportar la incorporació posterior al festival de les **referències de tres empreses catalanes als lineals d'El Palacio del Hierro**. Impacte molt positiu també pel que fa a la premsa, amb l'assoliment d'una audiència potencial de 6,4 milions de persones agregant les diferents aparicions a mitjans, blogs i xarxes socials durant l'esdeveniment.



PROMOCIÓ DE PUNTS DE VENDA

PPV Hyundai. Pangyo (Corea del Sud)

Del 7 al 13 d'octubre de 2022

OBJECTIU

Prodeca va organitzar una Promoció en Punt de Venda (PPV) al supermercat **Hyundai Department Store**, del Grup Hyundai (el supermercat més gran de Corea del Sud), consistent en l'**exposició de productes catalans en estands** dissenyats específicament a l'accés principal de l'establiment amb una **zona de degustació** de pa amb tomàquet, producte icònic de la gastronomia catalana, i embotits de les empreses catalanes participants.

El primer dia de l'actuació, el director gerent de Prodeca, Ramon Sentmartí, i el delegat del Govern de la Generalitat a Corea del Sud, Jaeyeok Yoon Kang, van visitar l'establiment acompanyats del director general de Hyundai Green Foods, Bogyu Choi.



PARTICIPANTS

Empreses catalanes: 27

Es van posicionar més de **100 referències** de fine food, embotits, vi i cava.

RESULTATS

La participació de les empreses catalanes a la Promoció en Punt de Venda a Hyundai Department Store és el resultat de l'organització, els anys 2020 i 2021, de trobades B2B virtuals amb distribuïdors, importadors i amb el mateix grup Hyundai Green Foods, per part de Prodeca.

L'actuació ha servit per posicionar el producte gourmet català (un segment molt preuat en el mercat coreà) entre els consumidors del país asiàtic.



PROMOCIÓ DE PUNTS DE VENDA

Promoció Gastronòmica El Colmado. Berlin (Alemanya)

Del 19/10 al 29/11 de 2022



OBJECTIU

Prodeca i la Delegació del Govern de la Generalitat a Alemanya, en col·laboració amb l'establiment d'alimentació gourmet i bar de tapes **El Colmado**, va organitzar la "**Berlin trifft Katalonien**" (**Berlin descobreix Catalunya**), una promoció gastronòmica en punt de restauració per descobrir i gaudir de la cuina i la cultura catalanes. Durant **sis setmanes**, a les prestatgeries de l'establiment El Colmado de Berlin, els consumidor alemanys van poder adquirir productes gourmet catalans tradicionals, a més de l'adaptació del **menú diari** d'El Colmado a plats típics i productes catalans.

L'esdeveniment central va ser la **celebració de la Castanyada**, en un exemple de com l'alimentació s'integra en la cultura catalana, que va comptar comptar amb la degustació de productes i plats típics catalans (panellets, castanyes i altres dolços) i l'actuació de la colla Castellers de Berlin.

Addicionalment, es van organitzar **tastos** exclusius de **vins catalans** per a distribuïdors, importadors i sommeliers alemanys, conduïts pel sommelier Daniel Zarazaga.

L'actuació va finalitzar amb l'organització d'un cap de setmana de **degustació de gastronomia catalana**.

PARTICIPANTS

Empreses catalanes: 15

Es van exposar més de **40 referències** d'aliments i begudes.

RESULTATS

Èxit d'assistència als esdeveniments oberts al públic (jornada d'immersió cultural amb la celebració de la Castanyada, degustació de panellets i jornada castellera) i tancament de l'actuació, així com en els tastos de vins catalans, amb una selecció acurada dels assistents.

Molt bona acollida també dels menús, fet que va comportar un interès en la compra de productes catalans durant les sis setmanes que va durar l'actuació.

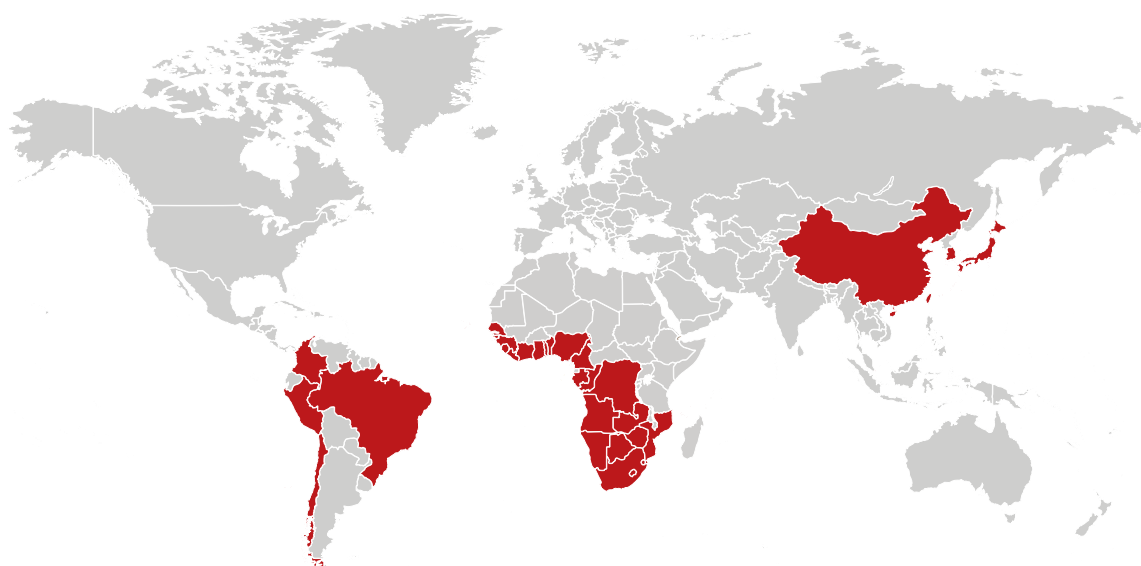


3.5. CATÀLEGS PROMOCIONALS

Durant el 2022 s'ha accentuat la realització de catàlegs de promoció comercial d'empreses catalanes, una modalitat de servei a les empreses que es va iniciar el 2021.

Prodeca, en col·laboració amb les diverses antenes, inicia una **ronda de contactes amb compradors potencials en el mercat estratègic en qüestió** per a **establir un circuit d'oferta de productes i possibilitat de reunions virtuals amb les empreses catalanes** del sector agroalimentari i els compradors.

Amb l'objectiu de facilitar que la informació arribi al major nombre d'establiments de venda al detall i compradors potencials, es proposa elaborar un **catàleg de productes agroalimentaris catalans** que serveixi com a eina de promoció comercial al mercat de destí. Enguany es van realitzar **7 catàlegs comercials a 7 mercats estratègics per a Prodeca**.



CATÀLEG ÀFRICA

Sectors

- Fine food
- Carni
- Peix
- Vins i escumosos
- Licors i destil·lats

Empreses participants

63

CATÀLEG COREA DEL SUD

Sectors

- Fine food
- Carni
- Peix
- Vins i escumosos
- Licors i destil·lats

Empreses participants

25

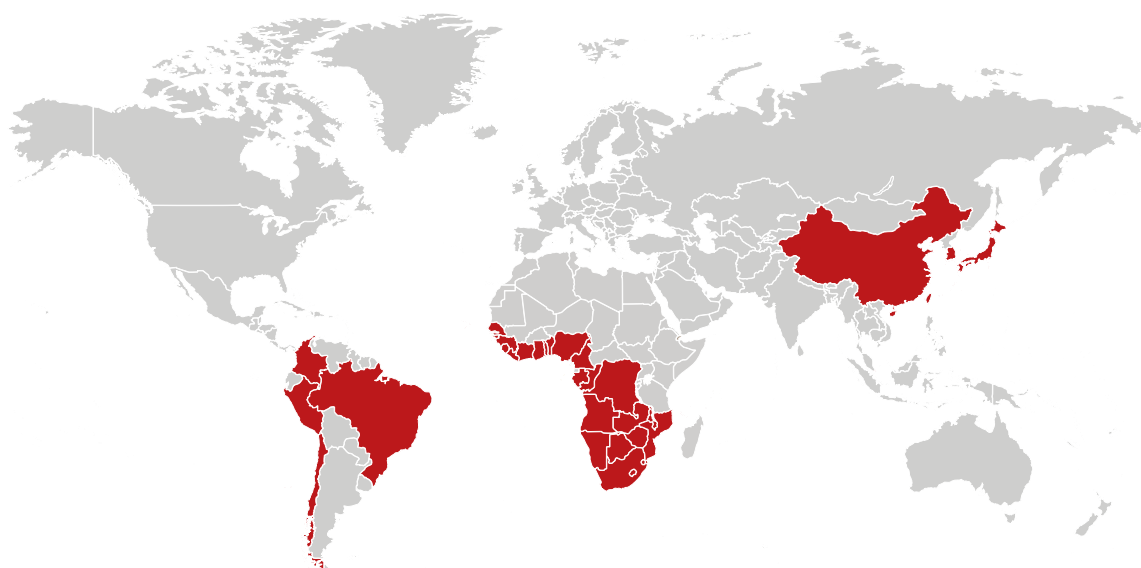
CATÀLEG JAPÓ

Sectors

- Fine food
- Carni
- Peix
- Vins i escumosos
- Licors i destil·lats

Empreses participants

110



CATÀLEG BRASIL, COLÒMBIA, PERÚ I XILE

Sectors

- Fine food
- Carni
- Peix
- Vins i escumosos
- Licors i destil·lats

Empreses participants

76

CATÀLEG SINGAPUR

Sectors

- Fine food
- Carni
- Peix
- Vins i escumosos
- Licors i destil·lats

Empreses participants

100

CATÀLEG XINA

Sectors

- Fine food
- Carni
- Peix
- Vins i escumosos
- Licors i destil·lats

Empreses participants

96

CATÀLEG TAIWAN

Sectors

- Fine food
- Carni
- Peix
- Vins i escumosos
- Licors i destil·lats

Empreses participants

100

3.6. CONEIXEMENT I ESTRATÈGIA

El 2022 ha estat l'any de la consolidació i de la major visibilització del programa de formació, amb la novetat de la incorporació de jornades presencials.

Així mateix, l'àrea ha apostat per continuar generant **eines** que ajudin les empreses del sector agroalimentari català en el seu procés de comercialització i internacionalització. Aquest fet es tradueix en l'inici del desenvolupament d'eines com el **Food Export Test** i el **Baròmetre d'exportacions agroalimentàries catalanes**, que veuran la llum durant el 2023.

OBJECTIUS DE L'ÀREA



Posar a l'abast de les empreses un **programa de formació pluridisciplinari**, desenvolupat per professionals de diferents àmbits



Posicionar Prodeca com l'entitat referent en **coneixement de mercat del sector agroalimentari català** i de les tendències i oportunitats de negoci al món.



Dotar d'informació sobre **dades de mercats i sectors** la resta de les àrees i les empreses catalanes agroalimentàries per a la presa de decisions.



Generar eines digitals que ajudin a les empreses a prendre decisions en el seu procés de comercialització i internacionalització aportant dades rellevants per desenvolupar actuacions alineades amb les necessitats de les empreses.

Per això, les seves **principals actuacions** són:

- 1 **Identificació de necessitats**
- 2 **Obtenció d'informació**
- 3 **Tractament de la informació**
- 4 **Divulgació de la informació**



SEMINARIS

Durant el 2022, des de l'Àrea de Coneixement i Estratègia s'ha desenvolupat un programa de seminaris gratuïts en línia sobre diferents mercats i aspectes relacionats amb la internacionalització i promoció local.

Així mateix, s'ha incorporat un seminari de dues jornades presencials dirigit a empreses que es volen iniciar en l'exportació o que s'hi han iniciat però volen **millorar-ne els processos**.

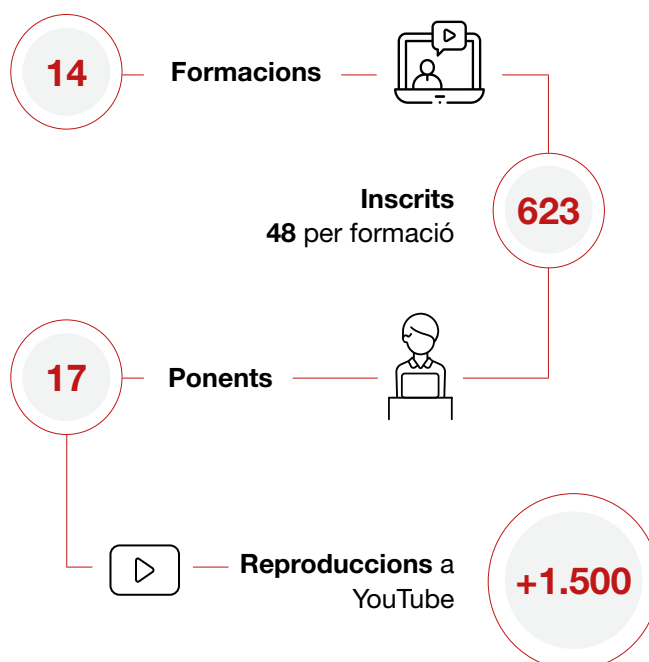
OBJECTIUS

- ✓ **Potenciar l'àrea de treball de la formació** i consolidar-la com a via per apropar-nos al sector.
- ✓ **Consolidar el format en línia** incloent, però, formacions presencials.
- ✓ Fer un **programa atractiu**: ampliar temari i apropar-nos al petit productor / pime.
- ✓ Consolidar l'ús de la **plataforma de formació**.
- ✓ Incorporar **formacions de diferents mercats**, treballant en col·laboració amb l'Àrea de Sectors de Prodeca.

TEMÀTIQUES



RESULTATS



Valoració global (sobre 5)

4,3

SEMINARIS

PROGRAMA DE FORMACIÓ 2022

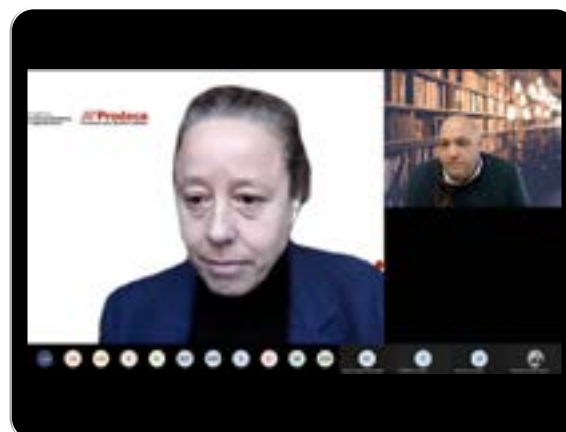
Febrer

- ▶ **Norma 051 Mexicana:** Coneix les especificacions generals de l'etiquetatge per a aliments i begudes no alcohòliques preenvasats - Informació comercial i sanitària
- ▶ **Novetats en la declaració INTRASTAT** a partir de 2022
- ▶ **Innovar en una pime del sector de l'alimentació:** entendre els canvis del sector; de la ideació al llançament del nou negoci



Març

- ▶ **Estratègies per obrir un nou canal de distribució** en l'àmbit nacional i internacional



Maig

- ▶ **Conceptes bàsics de sostenibilitat** per a la seva integració a l'estratègia de posicionament de l'empresa
- ▶ **Com penetrar al mercat xinès** a través dels canals en línia

Juny

- ▶ **Exportar productes agroalimentaris a Regne Unit:** aspectes fonamentals a tenir en compte
- ▶ Les **barreres jurídiques** que s'han de conèixer en la promoció de qualsevol producte alimentari



SEMINARIS

PROGRAMA DE FORMACIÓ 2022

Juliol

- ▶ **Processos de negociació efectiva** amb la distribució
- ▶ Oportunitats del mercat per al sector de l'oli a **Alemanya**

Setembre

- ▶ **Vendre productes d'alimentació a Alemanya:** les oportunitats dels canals digitals
- ▶ **Moviment B Corp:** empreses del sector de l'alimentació amb propòsit

Octubre

- ▶ Com **exportar vi a Mèxic**
- ▶ Com impulsar i portar a terme l'**operativa de comerç exterior** d'una empresa del sector de l'alimentació

Novembre

- ▶ **Repensem a consciència els envasos.** Recomanacions sobre packaging sostenible



VÍDEOS EMPRESARIALS

CASOS D'ÈXIT

El sector agroalimentari català està constituït per moltes empreses que treballen per diferenciar-se i posicionar-se en el mercat local i nacional amb productes de qualitat i estratègies innovadores.

Durant el 2022 s'ha continuat en la línia de donar visibilitat a aquestes empreses exposant casos d'èxit de diferents sectors, amb la finalitat que serveixin d'inspiració i motivació per a la nostra agroindústria.

ANELA FRUITS (fruita)



ESPUÑA (carni)



COOPERATIVA LA GRANADELLA (oli d'oliva)



VÍDEOS EMPRESARIALS

VÍDEO - PÍNDOLES FORMATIVES

Prodeca ha mantingut els vídeos de píndoles formatives que va iniciar l'any 2020 i que substituïen, a causa de la pandèmia, el programa formatiu presencial. Es tracta de 6 vídeos amb una durada de 10 minuts com a màxim, on experts en diferents temàtiques apunten continguts clau, de forma clara.

En l'elecció de temàtiques es continua priorititzant el públic objectiu de **mitjanes i petites empreses**, és a dir, aquelles empreses que es troben en un estadi inicial pel que fa, per exemple, a transformació digital, venda en línia o internacionalització.

El 2022 s'han realitzat un total de **6 vídeo píndoles**:



- **Promoció en línia de productes i serveis**
Cecília Cáceres | Delvy Law
- **La importància de registrar una marca**
Laia Serramià | Delvy Law
- **Com planificar l'estratègia de comercialització digital**
Carles Mera
- **Com gestionar la relació de la nostra marca amb els mitjans de comunicació, prescriptors i influenciadors**
Carles Mera

MAPATGES

Durant el 2022 es va presentar el **‘Mapatge sobre el consum i la comercialització dels productes agroalimentaris locals i de proximitat’**, una comparativa entre les dades de 2020 (pandèmia) i les del 2021 per tal d’analitzar l’evolució. El mapatge es va presentar en el marc del **II Fòrum Catalan Food**, que va tenir la proximitat i el seu valor competitiu com a eix central.



Durant el 2022 es va actualitzar el **Ma-peig del Sector Agroalimentari a Catalunya**, realitzat amb ACCIÓ i presentat en el marc de la fira Alimentaria. El mapeig identifica el sector agroalimentari com el primer sector de la indústria catalana amb una facturació global de 43.088 M€ i amb més de 177.000 empleats.

Enguany s’ha iniciat la realització dels següents mapatges i es valorarà la seva presentació al llarg del 2023: **Mapatge del sector dels embotits curats i cuits de Catalunya**, **Mapatge del sector de la pastisseria i la fleca industrials de Catalunya** i **Mapatge dieta mediterrània: oportunitats comercials per al sector agroalimentari català**.

ASSESSORAMENT

HELP DESK 24 h

El 2022 s’han rebut i resolt **103 consultes** sobre comercialització i internacionalització.



EINES PER A LES EMPRESES

BARÒMETRE D'EXPORTACIONS AGROALIMENTÀRIES

En aquest context de promoció internacional dels productes agroalimentaris de Catalunya, Prodeca ha posat en marxa un **Baròmetre d'Exportacions Agroalimentàries** que ens permet comptar amb informació de primera mà sobre la situació de les empreses exportadores, conèixer l'**evolució de la seva activitat, els reptes i les oportunitats**.

Monitorització trimestral que ens permet comptar amb **informació de primera mà** sobre la situació de les empreses alimentàries catalanes exportadores, conèixer l'evolució de la seva activitat, perspectives de futur, les percepcions i les necessitats principals.

El 2022 l'eina ha finalitzat en el procés de constitució d'un panell d'empreses agroalimentàries exportadores representatives del sector i la **publicació del primer informe està previst durant el primer trimestre del 2023**.

FOOD EXPORT TEST

Food export test és un **qüestionari en línia** que té com a objectiu valorar la potencialitat d'internacionalització de les empreses del sector agroalimentari.

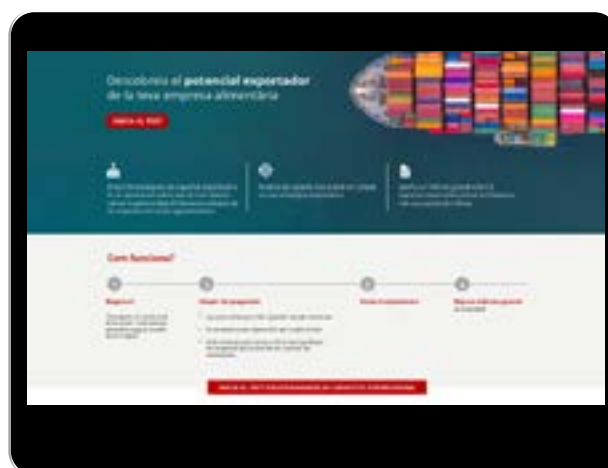
Analitza els aspectes clau a tenir en compte en una estratègia exportadora. L'eina aporta un **informe gratuït sobre la capacitat exportadora** actual de l'empresa i els seus punts de millora.

Se'n preveu la presentació durant el 2023.

Food Export Test | Autoavaluació de capacitat exportadora

Baròmetre

Exportacions agroalimentàries de Catalunya



3.7. PROJECTES EUROPEUS

PRODECA participa en diferents projectes europeus dins de l'àmbit de la gastronomia i l'alimentació, així com el de la competitivitat de les empreses en les regions europees.

Aquest treball permet la vinculació amb d'altres **organismes europeus, institucions, universitats, administracions públiques, associacions, empreses** d'àmbit local i nacional i, en general, líders d'opinió, que contribueixen en la presa de decisions de les polítiques europees.

PROJECTES EN CURS

EUREGA

European Regions of Gastronomy Building Resilience and Creating Economic Growth

Supporting the competitiveness of SMEs

66
Regions

39 projects

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

Regions can
Request for specific sectors

MD.NET

Mediterranean Diet - When Brand Meets People



XAQ

Xarxa d'aliments de qualitat de l'Euroregió Pirineus-Mediterrània



TTD.EU

Taste the difference: European quality wines



EUREGA

La gastronomia, el patrimoni alimentari local i regional és un patrimoni cultural europeu comú i un important actiu econòmic.

Les cadenes de valor agroalimentàries regionals i la cooperació que es generen entre diversos sectors, inclosos l'agricultura, el turisme, l'hostaleria o l'educació poden tenir un **impacte positiu** sobre el **desenvolupament local**. No obstant això, les regions gastronòmiques europees s'enfronten a serioses **dificultats**, com perdre la seva singularitat gastronòmica a causa de la globalització i una subestimació de la gastronomia com a patrimoni cultural que cal protegir.



SOCIS DEL PROJECTE

- **Municipi de 's-Hertogenbosch** | Holanda
- **Província de Noord-Brabant** | Holanda
- **ProAgria Pohjois-Savo** | Finlàndia
- **Assemblea Regional del Nord i Occidental** Irlanda
- **Agència de Desenvolupament de la Regió del Sud de l'Egeu -READ SA** | Grècia
- **Consell del comtat de Sibiu** | Romaniaa
- **Govern del comtat d'Hajdú-Bihar** | Hongria
- **Prodeca** | Catalunya

OBJECTIUS

- ✓ Incloure i reconèixer les **estratègies i les polítiques de la UE**, regionals i nacionals, com a actiu cultural i element fort de la identitat cultural regional.
- ✓ Estimular la gastronomia com a part del **patrimoni cultural de les regions** i identificar noves oportunitats de desenvolupament econòmic.

DURADA DEL PROJECTE

2018-2022

ACTUACIONS 2022

Celebració de l'EUREGA Final Conference

El II Fòrum Catalan Food organitzat per Prodeca va acollir l'**acte de cloenda del projecte EUREGA**, en el qual se'n van presentar els **resultats**, amb la intervenció de responsables dels diferents socis del projecte. La jornada va incloure un **debat** sobre com promoure un **sistema alimentari europeu més sostenible** a través de la compra pública d'aliments, amb la conferència de Cristina Massot, subdirectora general d'Indústries i Qualitat Agroalimentàries del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya i la taula rodona conduïda per Arnau Queralt, director del Consell Assessor per al Desenvolupament Sostenible de Catalunya (CADS) i president de l'European network of Environment and Sustainable Development Advisory Councils (EEAC).

MD.NET

El projecte MD.net qüestiona les oportunitats actualment desateses i no desenvolupades del concepte dieta mediterrània (MD).

MD.net inclou **institucions de referència del sector gastronòmic de 9 països** de la conca mediterrània europea i afronta el repte d'actuar sobre el conjunt d'oportunitats al voltant de la promoció de la dieta mediterrània.

L'objectiu principal és combinar **valors tradicionals** de dieta mediterrània amb **valors i eines innovadores**. El treball de Prodeca en el marc del projecte se centra fonamentalment en l'àmbit de la comunicació: criteris, relat i estratègia sobre com comuniquem més i millor la **dieta mediterrània**.



SOCIS DEL PROJECTE

- **Regione Campania** | Campània (Itàlia)
- **Universidade do Algarve** | Algarve (Portugal)
- **Javna Ustanov Rera S.D.** | Jadranska Hrvatska (Croàcia)
- **Regió de Creta** | Creta (Grècia)
- **Uniersitat de Mostar - Facultat d'Agricultura** | Bòsnia i Hercegovina
- **Fundación Dieta Mediterránea** | Espanya
- **Cámara de Comercio de Sevilla** | Andalusia (Espanya)
- **Regione Emilia-Romagna** | l'Emília-Romanya (Itàlia)
- **E-zavod** | Vzhodna (Eslovènia)
- **Association of Albanian Municipalities** | Albània
- **Prodeca** | Catalunya (Espanya)
- **Troodos Development Company** | Xipre
- **Città di Caltanissetta** | Sicília (Itàlia)

OBJECTIUS

- ✓ Explorar les **oportunitats** que ofereix la dieta mediterrània en relació amb el concepte promogut per la **Convenció sobre la Dieta Mediterrània de la UNESCO**.
- ✓ **Aportar major valor** als productes i empreses del sector agroalimentari a través de la marca i atributs de la dieta mediterrània.

DURADA DEL PROJECTE

2018-2022

MD.NET

ACTUACIONS 2022



Elaboració d'un Pla d'acció (2022-2023) per a la promoció de la DM

Elaboració d'un document per desenvolupar Pla d'Acció, que incorpora les principals línies d'actuació per al **foment de la dieta mediterrània a Catalunya en el període 2022-2030**. Aquest Pla d'Acció s'emmarca dins el projecte europeu MD.net (programa Interreg Mediterranean) que s'ha dut a terme de 2018 a 2022 conjuntament amb **12 socis** de diferents països europeus.

Dins del marc del projecte, Catalunya presenta una primera proposta destinada a reforçar la dieta mediterrània com a palanca de creixement, com a fet diferenciador i com a impulsor de la competitivitat del nostre país. Catalunya aposta per la dieta mediterrània com a **element catalitzador** que integra els valors al voltant de la **sostenibilitat**, la **salut** i el **patrimoni**. Aquesta mirada específica ens posiciona com a bressol de la dieta mediterrània i ens suggereix que n'hem de fer ressò internament i en l'àmbit internacional.



MD.net Final Conference

El 29 d'abril es va celebrar a Nàpols la conferència final del projecte MD.net. El director de Prodeca, Ramon Sentmartí, va presentar la Med Diet Declaration, una campanya interregional per posar en relleu i donar més visibilitat a la dieta mediterrània i reforçar-ne el potencial econòmic i comercial.



XARXA D'ALIMENTS DE QUALITAT DE L'EUROREGIÓ PIRINEUS-MEDITERRÀNIA

L'Euroregió Pirineus-Mediterrània està formada per les regions de les Balears, Catalunya i Occitània.

Una part considerable d'aquest territori té una tradició important en la producció d'aliments distingits per garantir una qualitat diferenciada, ja sigui per les seves propietats o per les característiques específiques lligades al medi geogràfic i per haver superat els estrictes mecanismes de seguretat i control establerts per la UE per tal d'obtenir el **dis-**tintiu de **DOP** o **IGP**.

SOCIS DEL PROJECTE

- Clúster Biotecnològic i Biomèdic de les Illes Balears (BIOIB)
- Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire d'Occitanie (IRQUALIM)
- Prodeca

OBJECTIUS

- ✓ Crear un **ecosistema innovador** del sector agroalimentari en l'àmbit euroregional que faciliti l'intercanvi de bones pràctiques.
- ✓ Impulsar la **transferència de coneixement** generant l'emergència de noves col·laboracions.
- ✓ Donar resposta als **reptes i oportunitats** als quals s'enfronten els productes distingits amb segells de qualitat.

Fòrum

XARXA D'ALIMENTS DE QUALITAT



DURADA DEL PROJECTE

2021-2022

XARXA D'ALIMENTS DE QUALITAT DE L'EUROREGIÓ PIRINEUS-MEDITERRÀNIA

ACTUACIONS 2022



Trobada interregional d'agents

El projecte Xarxa d'Aliments de Qualitat va encarar la recta final en el marc d'**Alimentària**, i a l'**estand de Catalunya** gestionat per Prodeca. S'hi va organitzar una **trobada interregional de coneixement i networking**, sobre els circuits curts de comercialització de productes agroalimentaris, amb la ponència de Fabien Santini, cap adjunt de la Unitat de Governació dels mercats agroalimentaris de la Comissió Europea. Va tancar l'esdeveniment una **taula rodona** sobre les experiències turístiques com a estratègia de valoració dels paisatges i productes locals, on van participar el director de l'agència d'estratègia turística de les Illes Balears (AETIB), **Xisco Mateu**; la directora general de Turisme de la Generalitat de Catalunya, **Marta Domènech Tomàs**, i el director de projectes i estratègies turístiques innovadores d'Occitània, **Igor Knibiehly**. El director general de l'Euroregió Pirineus Mediterrània, **Xavier Bernard Sans**, en va fer de moderador.

L'esdeveniment va culminar amb un **dinar de networking** entre els experts i productors i promotors de productes amb segells **DOP i IGP** procedents de les tres regions, amb voluntat de crear un espai per fer xarxa i facilitar l'emergència de noves col·laboracions interregionals.



Concurs Millor recepta euroregional elaborada amb productes DOP i IGP de Catalunya, les Illes Balears i Occitània

També en el marc d'Alimentària, es va celebrar el concurs Millor recepta euroregional elaborada amb productes DOP i IGP de Catalunya, les Illes Balears i Occitània, amb la intervenció del **xef català Eric Montes**, vencedor regional de l'European Young Xef Award 2022; el **xef balear José María Borras Villarroel**, i **Thomas Riquier**, representant d'Occitània. Eric Montes va guanyar el premi amb el plat "Sinergies".

Els tres joves xefs van haver d'elaborar en directe la seva proposta amb productes amb denominacions d'origen i segells d'identitat geogràfica protegida, que va ser avaluada per un jurat professional, a l'estand Catalonia HUB d'Alimentària. Es tracta d'un concurs únic que vol impulsar el coneixent transversal dels productes amb segell d'origen i qualitat entre les promeses de la gastronomia de les tres regions, així com destacar l'agermanament **d'aliments amb segell DOP i IGP** entre les tres regions promotores de la Xarxa.



TASTE THE DIFFERENCE: EUROPEAN QUALITY WINES

Projecte per a la promoció dels caves i dels vins catalans amb DO a Xina i als Estats Units d'Amèrica.

Prodeca, coordinadament amb els **consells reguladors de 10 DO**, l'**Associació Vinícola Catalana (AVC)**, **AECAVA** i l'**INCAVI**, ha dut a terme de forma consorciada amb la **Unione Italiana Vini** activitats promocionals i de caire informatiu i divulgatiu dissenyades específicament per a cada un d'aquests dos mercats i dirigides a operadors comercials, professionals i prescriptors, considerats grups estratègics i amb influència per a la difusió del coneixement i de la cultura europea del vi en aquests dos països.



TASTE THE DIFFERENCE

SOCIS DEL PROJECTE

- **Unione Italiana Vini Servizi Soc. Coop. Arl (UIV)** | Itàlia
- **Prodeca** | Catalunya

DENOMINACIONS D'ORIGEN QUE HAN PARTICIPAT EN EL PROJECTE

- DO Cava
- DO Alella
- DO Conca de Barberà
- DO Costers del Segre
- DO Empordà
- DO Penedès
- DO Pla de Bages
- DOQ Priorat
- DO Terra Alta

CELLERS CATALANS QUE HAN PARTICIPAT EN EL PROJECTE

- Castells del Remei
- Celler de Capçanes
- Celler Cesca Vicent
- Clos Montblanc
- Clos Pached
- Domenio Wines
- Espelt
- Gramona
- Gratavinum
- Herència Altés
- Jean León
- Les Acàcies
- Mas Llunes
- Maset
- Parés Balta
- Raimat
- Roqueta Origen
- Terra Remota

TASTE THE DIFFERENCE: EUROPEAN QUALITY WINES

OBJECTIUS

- ✓ **Guanyar presència, notorietat i quota de mercat** del cava i vins catalans amb DO en mercats estratègics per al sector.
- ✓ Transmetre els **estàndards de qualitat, els mètodes** de producció i la singularitat del cava i vins catalans amb DO.
- ✓ Promocionar la **diversitat i singularitat** de les DO de Catalunya.
- ✓ Incidir i formar els **líders d'opinió clau**, els professionals del sector i els consumidors.

DURADA DEL PROJECTE

2021-2023* (el projecte es troba interromput)



ACTUACIONS 2022

Ambassador Training

De la mà d'Audrey Doré, el 28 de març es va realitzar una formació sobre les característiques i història de les 10 DO's catalanes participants.

Amb l'objectiu de formar a perfils professionals sobre els vins catalans amb DO i caves a diferents regions de la Xina per a que en futures formacions i actes puguin ser els líders del tast o esdeveniment que s'organitzi a la Xina de la mà de Prodeca o de les mateixes DO's i cellers.

Participació a la formació de 5 professionals del sector i *wine experts* de la Xina.

Seminari a NY

Presentació del projecte TTD, les DO's catalanes van participar amb els seus vins representatius a un seminari a Nova York (EUA), el passat 22 de març.

Liderat per Ganna Ania Fedorova, National Beverage Director de City Winery, es van presentar diferents vins de les 6 DO's que participen al projecte: Cava, Conca de Barberà, Empordà, Montsant, Terra Alta i Priorat.

Missió inversa

Participació a la BWW amb un seminari d'Audrey Doré per a introduir el projecte i donar la benvinguda oficial als 22 professionals del sector de vi dels EUA (importadors, distribuïdors, retail operators, premsa especialitzada).

Es va realitzar una ruta per les 10 DO's i cellers participants durant 4 dies.

3.8. COMPETITIVITAT LOCAL

PÚBLIC ESTRATÈGIC

El públic estratègic de Prodeca són les **petites i mitjanes empreses**. Mitjançant el suport a iniciatives locals per a aquest segment de companyies invertim en la seva **competitivitat** i en fomentem el **desenvolupament comercial**.

PARTICIPACIÓ

La participació en **iniciatives de promoció, fires i mostres** amb l'objectiu de reforçar la comercialització dels productes autòctons ajuda les petites i mitjanes empreses en el seu **desenvolupament comercial** dins d'un mercat cada vegada més globalitzat.

ACTUACIONS

Les actuacions promocionals que Prodeca impulsa dins del territori són un **punt de partida imprescindible** per fomentar i consolidar la **notorietat** dels productes locals i afavorir-ne la comercialització, sobretot al mercat local; però, també, en l'internacional.

GASTRONOMIA

El coneixement i la valoració dels nostres productes a través de la **gastronomia** és una estratègia imprescindible que aporta **competitivitat** als nostres productors i a la indústria agroalimentària.



BENVINGUTS A PAGÈS

La Festa

Cap de setmana del 2 i 3 d'octubre (VII edició)

OBJECTIUS

- ✓ Apropar el **món de la pagesia** al gran públic.
- ✓ Promoure una **relació de confiança** entre els pagesos i pageses i la ciutadania per **fidelitzar** nous públics i conscienciar de **la importància del sector primari**.
- ✓ **Recuperar la presencialitat** després de l'edició virtual del 2020.
- ✓ **Incentivar el sistema de reserves per la web** i garantir unes mesures de prevenció sanitàries (ús de la mascareta, el rentat de mans i la distància de seguretat durant les visites).
- ✓ Complementar les visites a les explotacions amb una oferta de propostes d'**allotjament, restauració, rutes** de cap de setmana i **activitats complementàries**.
- ✓ Potenciar les activitats adreçades a **públic familiar**.
- ✓ Consolidar una oferta en **totes les comarques**.

PARTICIPANTS

- **170** explotacions
- **200** restaurants
- **140** allotjaments
- **90** activitats complementàries



BENVINGUTS A PAGÈS

La FestaCap de setmana del **2 i 3 d'octubre** (VII edició)

ACTUACIONS RELACIONADES

- ▶ El **sistema de reserves**, que es va elaborar com a resposta del protocol sanitari, s'ha mantingut a petició de les explotacions participants.
- ▶ **Presentació a mitjans de comunicació** en l'àmbit local a cinc ubicacions arreu del territori.
- ▶ Campanya de **publicitat**.
- ▶ **Difusió del projecte** a través de seminaris i ponències sobre alimentació de proximitat organitzats pel DACC.
- ▶ **Participació al Food Film Festival**: el vídeo sobre l'explotació Les Cabres d'en Peyu, a Osona, va resultar guanyador del premi de votació popular.
- ▶ Col·laboració amb aFFaC, l'Ajuntament de Barcelona, la Direcció General d'Acció Cívica i Comunitària, el Club Súper 3 i la Fundació Entretantos, entre d'altres, per **fomentar-ne la participació i fer-ne difusió**.



RESULTATS

34.000 visitants

El **80 %** del visitants ha comprat algun producte durant la visita



BENVINGUTS A PAGÈS

Tot l'Any

Benvinguts a Pagès Tot l'Any creix el segon any.

Es tracta d'una proposta de **visites de pagament** a aquells productors de Catalunya que obren les portes de casa seva durant gairebé tot l'any per compartir el seu treball al camp, la pastura, la granja o l'obrador, amb propostes diferencials i experiències en les quals en la majoria de casos, s'incorporen **tastos de productes**.

L'oferta de Benvinguts a Pagès Tot l'Any està dirigida a aquells productors que disposin del **Segell de Venda de Proximitat** i que ja ofereixin visites remunerades a les seves explotacions o que desitgin posar en marxa aquesta activitat.



OBJECTIUS

- ✓ **Dona continuïtat a l'esdeveniment de Benvinguts a Pagès** amb una oferta permanent i estable durant tot l'any, fomentant la venda de proximitat i contribuint a la revaloració de la pagesia i el producte local.
- ✓ Respondre a una demanda del sector d'oferir una **nova via de negoci i monetitzar les visites a les explotacions**.
- ✓ Promoure la **professionalització del sector** oferint un assessorament individualitzat amb pautes de comercialització turística
- ✓ **Delegar la difusió territorial** del projecte als Delegats Comarcals

PARTICIPANTS

126 explotacions d'arreu de Catalunya

DURADA

Tot l'any

BENVINGUTS A PAGÈS

Tot l'Any

ACTUACIONS RELACIONADES

- ▶ Actualització de la web com a **sistema de reserves** per a les visites de pagament.
- ▶ **Difusió del projecte** a través de seminaris i ponències sobre alimentació de proximitat organitzats pel DACC.
- ▶ **Campanya de publicitat a les xarxes socials un cop finalitzat** Benvinguts a Pagès La Festa, per aprofitar el ressò de la iniciativa mare i aprofitar-ne el coneixement de la ciutadania.



GASTROTECA

La Gastroteca és el punt de trobada del producte català. És el portal de comercialització de referència dels productes agroalimentaris de Catalunya.



La web, gestionada per Prodeca, és un **canal interactiu de divulgació**, un **directori** complet al servei de la **ciutadania** i, també, a l'abast dels **professionals del sector** (productors, elaboradors, artesans alimentaris, botiguers, distribuïdors, restauradors, cuiners, gastrònoms, promotors del turisme gastronòmic...) i de les **entitats** que treballen al voltant dels nostres aliments. La web s'ha renovat en continguts i abast i es va relançar al 2020.

Els aliments són l'eix que vertebrava la Gastroteca. Hi ha recollides **400 fitxes de productes locals** amb fotografies originals i informació del territori

d'origen, les propietats nutricionals, la temporalitat, si compten amb distintius d'origen i qualitat...

A més, s'hi troba un **gran aparador de productors/es catalans** que s'identifiquen segons si fan venda directa o de circuit curt, elaboradors/es i comerços, així com restaurants, allotjaments i càterings de Catalunya que promouen una oferta gastronòmica sostenible i representativa del nostre territori. **Cada productor, elaborador, comerç i restaurant compta amb la seva pròpia fitxa informativa**, geolocalitzada, que és autogestionable i que Prodeca revisa i publica per garantir la veracitat de les dades.

GASTROTECA.CAT

El punt de trobada del producte català



3.000
Agents

884 Productors Venda de Proximitat

351 Elaboradors

460 Comerços

23 Botigues al món

87 Restaurants al món

700 Restaurants

65 Gremis, assoc., col·lectius



400
Productes



100
Receptes



10.060
Seguidors/es a la comunitat digital



1.053
Subscriptors



13
Rutes



455
Entrades anuals a l'agenda



52
Articles anuals blog



10
Acords anuals amb entitats

GASTROTECA

ACTIVACIONS A FIRES

- ✓ **Qualla:** organització de quatre tallers i dues taules rodones amb cuiners i prescriptors de renom sobre el sector làctic-formatger català: reptes en la comercialització i oportunitats de promoció a través de la gastronomia.
- ✓ **Lactium:** participació en el jurat del Premi Millor Formatge Català Lactium – Gastroteca 2022.
- ✓ **Barcelona Beer Fest:** muntatge de l'estand 'Gastroteca: cerveses de Catalunya' amb zona de degustació d'una selecció de petites cerveseres catalanes i espai de divulgació del sector de la cervesa artesana a Catalunya.
- ✓ **Gastronomic Fòrum:** activació d'un estand amb zona de degustació amb exposició de sis productors catalans de cervesa artesana.
- ✓ **Fira Orígens:** muntatge de l'estand de la Gastroteca en col·laboració amb la Federació Catalana de DOP-IGP i suport en la primera edició del premi Millor Botifarra Catalana – Gastroteca 2022.



FIRES LOCALS

- **GASTRONOMIC FORUM BCN** | Barcelona. 7–9 de novembre
- **FORUM GASTRONOMIC DE GIRONA** | Girona. 13–15 de març
- **BIOCULTURA** | Barcelona. 5–8 de maig
- **LACTIUM** | Vic. 14–15 de maig
- **FESTA ALICIA'T** | Món Sant Benet. 21 de maig
- **FIRA DE L' ASCENSIÓ 2022** | Barcelona. 7–9 de novembre
- **MERCAT D'ESCAPADES** | Barcelona. 27–29 de maig
- **BARCELONA BEER FESTIVAL** | La Farga de l'Hospitalet. 14–16 d'octubre
- **MERCAT DE MERCATS** | Barcelona. 21–23 d'octubre
- **FIRA ORÍGENS** | Barcelona. 19–20 de novembre



FIRES LOCALS

GASTRONOMIC FORUM BCN

Del 7 al 9 de novembre. Gastronomia

Gastronomic Forum Barcelona és l'esdeveniment gastronòmic que aplega els professionals de la restauració i el *food service*.

Va comptar amb més de **16.000 visitants**, **300 expositors**, **190 ponents** i conferenciant i **111 activitats** relacionades amb la difusió de les noves tendències gastronòmiques. Va ocupar un total de

10.000 m² nets (6.000 m² d'espai expositiu i 4.000 m² destinats a activitats), al palau 8 del recinte Montjuïc de Fira de Barcelona.

Empreses participants: 56



FIRES LOCALS

GASTRONOMIC FORUM BCN

Del 7 al 9 de novembre. Gastronomia

FÒRUM GASTRONÒMIC - ESPAI CATALUNYA

Al Fòrum Gastronòmic Barcelona estan representades empreses referents en diferents segments d'activitat, tant de la gran restauració, com de petits productors.

En aquest sentit, destaca l'**Espai Catalunya**, un espai compartit de més de **1.000 m²** organitzat per Prodeca, la Diputació de Barcelona, mitjançant la Xarxa de Productes de la Terra, la Diputació de Lleida i la Diputació de Girona, a través del seu segell de qualitat agroalimentària, Girona Excel·lent. Va tenir com a objectiu incrementar la visibilització i la promoció dels productors catalans participants i oferir un punt de trobada entre restauradors i empreses del sector agroalimentari.

Entre la quarantena d'empreses d'arreu de Catalunya que hi van formar part cobreixen el conjunt de

diferents **sectors agroalimentaris**: carn i embotit, fine food, oli, vi i cava, peix i marisc i fruita i horta.

Addicionalment a l'estand expositiu, l'Espai Catalunya va disposar d'un espai de cuina en directe: **130 m²** totalment equipats en què es van celebrar un programa de sessions gastronòmiques amb la participació d'un productor de proximitat i un cuiner/a.

Empreses participants

- ÀNEC DE L'EMPORDÀ
- ANTONIETA
- ARANCA
- ARTESANIA DE LA CROQUETA
- CERVESA ARTESANA POCH'S
- CERVESA DEL MONTSENY
- CLANDESTINES DE MONTFERRI
- COOPERATIVA LA GRANADELLA
- DOP OLI DEL BAIX EBRE - MONTSIÀ
- ESPÈCIES TEIXIDOR
- FRUITA BLANCH
- GAMBA PALAMÓS
- GOURMANDISE
- LA PIRATA BREWING
- LO PERNIL DE PONENT
- OLI DEGUSTUS
- PEIX PALAMÓS
- REC BREW
- REPTILIAN BREWERY
- TERRES DE LLUM



FIRES LOCALS

GASTRONOMIC FORUM BCN

Del 7 al 9 de novembre. Gastronomia

SHOWROOM DEL VI CATALÀ

Aprofitant un esdeveniment que va reunir el sector agroalimentari català amb empreses, professionals i prescriptors del sector de la restauració, Prodeca va organitzar durant el Fòrum Gastronòmic el Showroom del vi català, la participació agrupada d'empreses al SHOW-ROOM DEL VI CATALÀ 2022.

L'actuació va comptar amb la participació de **30 cellers catalans** i es va focalitzar a facilitar el contacte amb els possibles compradors del sector Horeca, botigues especialitzades i gran distribució, principalment de Barcelona i zona metropolitana.



Empreses participants

- ABADAL - LAFOU
- ALBET I NOYA
- ALSINA SARDÀ
- BODEGUES SUMARROCA
- CAN FEIXES - HUGUET
- CASA GRAN DEL SIURANA
- CASTELL DEL REMEI-CARA
- NORD-CÉRVOLES-TOMÀS CUSINÉ
- CAVAS HILL
- CELLER BALART
- CELLER CAN MARLÈS
- COCA I FITÓ
- DOMENIO WINES by Cellers Domenys
- DOS DÉUS VERMOUTH
- EMPORDÀLIA
- ESPELT VITICULTORS
- ÈTIM - COOPERATIVA FALSET MARÇA
- FERRÉ I CATASÚS
- GATELL
- GRUP OLIVEDA
- LA CONRERIA D'SCALA DEI
- L'OLIVERA
- MAS RODÓ VITIVINÍCOLA
- MONASTELL
- MUSCÀNDIA - VIADER
- PAGÈS ENTRENA
- PERELADA
- PORTELL VINS I CAVES
- ROS MARINA VITICULTORS
- VINÍCOLA DE NULLES
- VITICULTORS BATEANS

FIRES LOCALS

FORUM GASTRONOMIC DE GIRONA

Del 13 al 15 de març. Gastronomia

El Fòrum Gastronòmic de Girona és el punt de trobada dels professionals i tots els amants de la gastronomia a la ciutat de Girona.

Es tracta d'un esdeveniment consolidat amb més de **15 anys de trajectòria a Girona**, sempre atent a les noves tendències i adaptant-se als formats del futur. L'esdeveniment va comptar amb un ampli espai firal ubicat al Palau de Fires de Girona, i es va complementar amb una programació de sessions a càrrec de professionals de prestigi del panorama gastronòmic català i internacional.



BIOCULTURA

Del 5 al 8 de maig. Producte ecològic

BioCultura és la fira de productes ecològics i consum responsable més gran de l'Estat.

En aquesta edició del 2022 ha reunit més de **300 expositors** dedicats als sectors de l'alimentació bio, la cosmètica ecològica, la moda sostenible, casa sana, el turisme responsable, artesanies i ONG.

Paral·lelament a l'exposició s'hi van celebrar més de **260 activitats** (presencials i en línia) i es van registrar fins a **50.000 visitants**. Des de Prodeca s'hi va ser present divulgant la certificació ecològica amb un estand institucional compartit amb el **Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE)** sota la marca "Catalunya, on l'ecològic és cultura".



FIRES LOCALS

LACTIUM

Del 14 al 15 de maig. Llet i formatges

Aquesta 14a edició de Lactium ha ofert un espai expositiu que constitueix el mercat de formatges més gran de Catalunya.

La fira presenta **40 formatgeries** que presenten més de **250 varietats** de formatge artesà català, una formatgeria convidada provinent de Galícia i una desena de productes agroalimentaris artesans i de qualitat.

Lactium és una iniciativa de l'**Ajuntament de Vic** i **ACREFA** (Associació de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà) i s'ha convertit en una cita ineludible per a professionals i persones aficionades del formatge i la gastronomia, així com un actiu per a la divulgació i promoció de la cultura del formatge artesà i català.

Des de Prodeca es va col·laborar amb l'organització de l'esdeveniment a través de la participació en el jurat del concurs i incorporant la marca Gastroteca al nom del **Premi Millor Formatge Català Lactium Gastroteca 2022**.



FESTA ALICIA'T

21 de maig. Gastronomia

Alicia't, la festa de la gastronomia de les comarques de Barcelona, porta cada primavera l'alimentació sana i sostenible a Món Sant Benet.

Foodies, adults i famílies es donen cita per aprendre tot gaudint amb la varietat de tallers programats.



FIRES LOCALS

BARCELONA BEER FESTIVAL

Del 14 al 16 d'octubre. Cervesa

La Farga de l'Hospitalet va tornar a acollir una nova edició del Barcelona Beer Festival, el certamen dedicat a la cervesa artesana més important del sud d'Europa.

Per materialitzar el compromís per la divulgació i la promoció de la **cervesa artesana catalana**, la Gastroteca va activar un estand amb una zona de degustació on es va poder tastar una selecció de petites cerveseres catalanes.



MERCAT DE MERCATS

Del 21 al 23 d'octubre. Producte de proximitat

L'edició 2021 de Mercat de Mercats va tenir lloc a la plaça de les Glòries els dies 21, 22 i 23 d'octubre.

L'objectiu del projecte és difondre els **valors dels mercats de Barcelona característics de la Mediterrània**, com a motor del desenvolupament urbà i de cohesió social, i promoure el producte de proximitat del territori. Des de Prodeca es va promoure la **participació d'empreses catalanes** a la Fira Mercat de Mercats.



FIRES LOCALS

FIRA ORÍGENS

Del 19 al 20 de novembre. Producte de proximitat

La Fira Orígens segueix sent un referent amb un gran èxit de públic i de participació de productors.

El 2022 celebra la **10a edició** mantenint els valors amb què va començar: un espai que aposta per la producció ecològica i que també promou la relació directa entre els productors i un públic gourmet i professional que veuen Orígens com un espai idoni per descobrir **noves propostes sense intermediaris**. Des de Prodeca es va promoure la participació d'empreses catalanes a la Fira Mercat de Mercats i s'hi va ser present amb un estand institucional compartit amb la Federació Catalana de DOP-IGP.

En el marc de la Fira Orígens es va celebrar el primer **Concurs Nacional de Botifarra Catalana** i Prodeca hi va donar suport a través de la Gastroteca. El director de Prodeca, Ramon Sentmartí, va ser l'encarregat de donar el veredict final i fer entrega del guardó a Yolanda Presseguer, elaboradora de la Carnisseria Cansaladeria La Perla (la Garriga).



3.9. GASTRONOMIA, PRODUCTE I INTERNACIONALITZACIÓ

En els darrers anys, Catalunya ha gaudit d'una posició privilegiada pel que fa a la gastronomia en l'àmbit internacional.



Cal aprofitar, doncs, aquest moment de visibilitat, per donar a conèixer i valorar els ingredients i productes que són susceptibles de ser comercialitzats internacionalment associant-los a aquesta idea d'origen d'**excel·lència gastronòmica**.

Es planteja **una revisió** d'aquelles iniciatives i experiències en l'àmbit internacional que puguin servir d'aprenentatge o inspiració prèvia a una proposta d'estratègia per a Catalunya. Aquesta revisió es fa a partir d'una cerca dirigida a aquelles experiències que, segons l'expertesa de la Fundació Alícia, poden **ser útils o interessants**.

CATALAN FOOD

Catalan Food és una iniciativa per promoure la cultura gastronòmica i les empreses catalanes a través d'un esdeveniment culinari que compta amb la participació de xefs catalans de renom, una presentació i degustació de productes catalans, dirigit a un públic professional del país en qüestió: distribuïdors, restaurants i botigues especialitzades.

Un dels eixos del Catalan Food és el **pa amb tomàquet** com a ambaixador gastronòmic i plat icònic per a la valoració dels productes catalans, com l'oli d'oliva, embotits (amb la seva opció *halal*), formatges, conserves de peix, conserves de carn, xocolates, fruita, aigües, sucres, cafès, infusions i altres productes que es considerin adequats per a cada mercat.

L'esdeveniment Catalan Food ofereix una destacada representació de **productes d'empreses catalanes** interessades en els mercats respectius. Els compradors van seleccionar aquells productes d'interès i, des de Prodeca, s'organitzen **reunions en línia** amb els productors perquè puguin fer-ne seguiment comercial.



OBJECTIUS

- ✓ Generar **connexions comercials** entre les empreses catalanes participants i els possibles compradors presents a l'esdeveniment.
- ✓ Projectar la **marca agroalimentària de país**, sota el lema "Catalunya, on el menjar és cultura", per tal d'incrementar el valor percebut dels productes catalans a través de la gastronomia.

CATALAN FOOD

CATALAN FOOD ROMA

12 de juny. Roma (Itàlia)

La Delegació del Govern a Itàlia va impulsar la jornada Descobrir Catalunya, en què Prodeca va organitzar un tast de vins i productes catalans i hi va aportar la direcció enogastro-nòmica.

Un cop acabat el tast, els participants van poder gaudir d'un pa amb tomàquet amb formatge i embotits típics, així com tastar l'olivada, les anxoves de l'Escala i els dolços catalans. D'aquesta manera **es presentava per primera vegada la cultura gastronòmica catalana de manera completa a Roma.**

Empreses participants: 30

Empreses catalanes de fine food i vins i caves.



CATALAN FOOD SICÍLIA

22 d'octubre. Palerm (Itàlia)

Prodeca, conjuntament amb l'Associació d'agermanament Catalunya-Sicília i l'Associació Sicília Catalunya, va organitzar l'acte "Catalogna, dove il cibo è cultura".

Un esdeveniment per **promoure la cultura enogastro-nòmica de Catalunya al Palazzo Fatta de Palerm (Itàlia)**. L'acte va consistir en un tast guiat de 5 caves (2 caves de guarda, blanc i rosat, de guarda superior; reserva i gran reserva, i un cava de paratge) conduït pel sommelier Filippo Barbiera i acompanyat per Giovanna Peracchia, xef i consultora gastronòmica italiana, que viu i treballa a Catalunya des de fa 30 anys. Un cop finalitzat el tast, els participants van poder gaudir d'un pa amb tomàquet amb formatge i embotits típics, així com tastar l'olivada, les anxoves de l'Escala i els dolços catalans.



Empreses participants: 30

Empreses catalanes de fine food i vins i caves.

CATALAN FOOD

CATALAN FOOD TUNÍSIA

28 de novembre. Tunis (Tunísia)

El pa amb tomàquet com a ambaixador gastronòmic català va ser l'eix de la presentació gastronomia.

Aquesta presentació va ser conduïda per **Rafel Múria**, xef del restaurant **Quatre Molins**, de Cornudella de Montsant, distingit amb una Estrella Michelin, a l'Académie des Chefs de Tunis, acompanyat del xef tunisià **Ayoub Chaftar**.

Empreses participants: 12

Empreses catalanes de fine food.



CATALAN FOOD MARROC

1 de desembre. Tetuan (Marroc)

El xef Rafel Múria va repetir programa gastronòmic a Marroc, uns dies després del primer 'Catalan Food' Tunísia.

En aquest cas, i amb la col·laboració de la Delegació del Govern al Nord d'Àfrica, Prodeca va organitzar l'acte '**Catalan Food**' a Marroc, adreçat a **50 professionals** seleccionats pel Consell Regional de Tànger, Tetuan i Alhucemas. L'esdeveniment també va comptar amb un apartat de presentació i una degustació de productes catalans.

Empreses participants: 12

Empreses catalanes de fine food.



CATALAN FOOD

CATALAN FOOD NOVA YORK

1 de desembre. Nova York (Estats Units)

El Taller de menges de Nadal va presentar al públic professional participant torrons, xocolates i caves.

La pastissera catalana Úrsula XVII, formada als obradors d'Albert Adrià, Oriol Balaguer i Jordi Ferrer, actualment afincada a Nova York i responsable de la seva pròpia línia de pastisseria (DISSET CHOCOLATE NY), va ser la conductora del Taller de menges de Nadal, eix central de l'esdeveniment que es va celebrar el dijous 1 de desembre a l'Institute of Culinary Education de Nova York, en col·laboració amb la Delegació del Govern als Estats Units.

El Taller de Menges de Nadal va presentar al públic professional participant torrons, xocolates i caves, i va dedicar un apartat a la presentació dels productes de les empreses catalanes participants, ja presents al mercat dels Estats Units. L'acte va reunir 30 professionals de la importació i la distribució d'aliments i begudes, restaurants, botigues d'alimentació i begudes del segment gourmet, xefs i sommeliers, i premsa i influenciadors especialitzats en alimentació i vins.



Empreses participants: 8

Empreses del sector de dolços i pastisseria.

CATALAN FOOD OMAN

14 de desembre. Masqat (Oman)

La darrera parada del projecte 'Catalan Food' el 2022 va ser a Masqat, capital d'Oman.

L'actuació, realitzada amb la col·laboració de l'empresa de restauració a Masqat Diamond Rose Desert, va comptar amb la proposta gastronòmica del cuiner català Rafel Múria, i un apartat de presentació i degustació de productes catalans.

Empreses participants: 21

Empreses catalanes de fine food.



ACTE DE PROMOCIÓ DELS PRODUCTES CATALANS A NOVA YORK

21 de setembre. Gastronomia

Nova York (Estats Units)

El president de la Generalitat, Pere Aragonès i Garcia, i la consellera d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Teresa Jordà i Roura, van encapçalar un acte organitzat per Prodeca i la Delegació del Govern als Estats Units per enfortir la relació entre els productes catalans i el mercat nord-americà.

L'esdeveniment va reunir distribuïdors, cuiners, directors de compres de cadenes hoteleres, supermercats i mitjans de comunicació dels **Estats Units** i es va articular amb una **recepció gastronòmica amb productes catalans**.

Amb aquest acte a Nova York, s'obre una etapa de reforç de l'**estratègia de promoció dels productes i la gastronomia catalana al mercat nord-americà**, mitjançant un pla de promoció de **Prodeca** (Promotora dels Aliments Catalans), en coordinació amb la **Delegació del Govern als Estats Units**, i **ACCIÓ**.

Aquest pla se centra en 3 eixos:

- **Incrementar el valor percebut** pels professionals del sector dels aliments i begudes catalans en aquest mercat.
- **Incrementar la demanda** de productes agroalimentaris catalans així com el nombre d'empreses catalanes exportadores als EUA.
- **Establir un marc de relació i col·laboració** amb agents nord-americans al voltant de la gastronomia catalana associada als valors de la dieta mediterrània.

L'ambaixador vitivinícola **Lucas Payà**, exsommelier del restaurant elBull, i de Ferran Adrià, va conduir un **tast magistral professional de vins de finca catalans**. L'acte també va comptar amb el crític gastronòmic **Colman Andrews**, que ha estat l'encarregat d'abordar el **paper de la cuina catalana** i les seves implicacions en la revolució gastronòmica d'aquest segle. Andrews va exercir d'amfitrió amb el públic novaorquès.

El cuiner Nicolàs López i la nord-americana Carolina Gómez van conduir els assistents a través d'una **demostració de tapes** amb productes icònics del rebost català. Conserves, formatges, embotits, productes gourmet del sector fine food, així com altres aliments de companyies productores amb seu als Estats Units van ser els protagonistes, juntament amb els altres dos binomis exportadors més potents de l'agroalimentació catalana: el **vi** i l'**oli d'oliva verge extra**.

Finalment, la cineasta catalana establerta a Nova York, Laia Cabrera, també va participar en l'acte, amb una **projecció immersiva dels paisatges catalans**.



EUROPEAN YOUNG CHEF AWARD

28 d'abril 2022. Gastronomia

Hotel-Escola de Sant Pol de Mar

El 28 d'abril es va celebrar a l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar la final catalana de l'European Young Chef Award (EYCA), un certamen internacional organitzat per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Art i Turisme (IGCAT).

Prodeca fa costat als joves talents de la cuina catalana i **acompanya els cuiners del país en concursos d'àmbit internacional** per ajudar-los a obrir-se camí en l'àmbit professional.

El jove cuiner **Raúl Gisbert**, de 22 anys, va ser-ne el guanyador amb el plat "**Vermut en tres mossegades**", un plat que li va permetre representar Catalunya en el **6è European Young Chef Award**, que es va celebrar a Trondheim (Noruega), el 12 de novembre.

La victòria se la va endur Menorca (Regió Europea de la Gastronomia 2022) i el seu representant, **Pau Sintes Juanico**, amb el plat '**Albergínies a la**

menorquina: simple i complex'. El plat es va guanyar el jurat, presidit pel xef Espen Laumann, guanyador de l'edició 2021, que en va valorar l'explosió de sabors i la combinació de colors i textures.

El concurs **European Young Chef Award** és un certament organitzat per IGCAT en col·laboració amb institucions d'arts culinàries de les Regions de Gastronomia. El certamen reuneix **finalistes de certàmens d'arreu d'Europa** per presentar i intercanviar coneixements sobre plats tradicionals i productes alimentaris locals de les seves regions i competir per proposar la seva innovadora reinterpretació de receptes tradicionals, jutjades per xefs i experts internacionals.



NIT DEL GOURMET – ÀPATS CATALUNYA

25 d'octubre. Gastronomia

Museu Marítim de Barcelona

El passat 25 d'octubre se celebrava la VII Nit del Gourmet Català, el punt de trobada de referència del sector de l'alimentació gourmet a Catalunya, organitzat per l'entitat Catalonia Gourmet, al Museu Marítim de Barcelona amb l'assistència de la consellera d'Acció Climàtica, Agricultura i Alimentació, Teresa Jordà.

A l'esdeveniment hi van assistir prop de **250 persones**, entre compradors de grans cadenes, botigues gourmet i sector gastronòmic i els representants de les **45 empreses de Catalonia Gourmet**, que van presentar els seus productes més gourmet i les seves darreres novetats.

El director de Prodeca, Ramon Sentmartí, va entregar un dels premis de la nit, el Premi al Creixement Empresarial en Internacionalització, a **Anela Fruits**, per posar la internacionalització com a objectiu del seu negoci, que l'ha portat a exportar a més de 18 països, la majoria a mercats llunyans com Àsia i Orient Mitjà.

Durant l'esdeveniment es va activar un **espai Gastroteca** amb lliurament de producte en el marc de la Nit Gourmet, una actuació que s'emmarca en la promoció local d'empreses i elaboradors catalans. Per aquest acte es tria divulgar el servei Gastroteca al món que **identifica botigues i restaurants d'aliments catalans al món**.



3.10. ACTUACIONS SECTORIALS

TAST GUIAT D'OLI DOP ESCOLES D'HOTELERIA

26 de novembre. Oli

En línia

En el marc del Dia Mundial de l'Olivera que se celebra el 26 de novembre, des de Prodeca vam tornar a organitzar un Tast Guiat d'Oli d'Oliva Verge Extra amb Denominació d'Origen Protegida, amb la participació d'oli de les cinc DOP de Catalunya (Terra Alta, Baix Ebre-Montsià, Empordà, Siurana i Les Garrigues).

El tast virtual va comptar amb la participació de **494 alumnes de 17 escoles d'hoteleria de Catalunya**, guiat per **Àngels Calvo**, cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

L'acte es va retransmetre a través de la web de Prodeca i als alumnes se'ls va fer entrega dels diferents olis de les **DOP catalanes** participants per poder fer la degustació en els seus centres educatius. Per complementar l'experiència del tast, també se'ls va enviar pomes amb **IGP Poma de Girona**, així com gots d'un sol ús biodegradable.

El Tast Guiat d'Oli d'Oliva Verge Extra és una actuació que organitza Prodeca juntament amb les DOP d'olis catalanes i amb la col·laboració de la IGP Poma de Girona, IRTA i el Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya **per donar a conèixer els olis catalans als futurs xefs i prescriptors culinaris.**

Està previst que, durant el primer trimestre del 2023, els alumnes participants realitzin diverses aplicacions amb oli d'oliva verge extra de les DOP catalanes: **cinc receptes** (una amb cada oli de DOP) amb la **temàtica gastronòmica dels productes de proximitat local i de temporada.**



4 ANTENES I DELEGACIONS

En línia amb el propòsit d'orientar les empreses agroalimentàries en la seva expansió internacional, des de Prodeca s'ha consolidat l'acompanyament a les empreses directament als mercats de destí, amb professionals amb experiència en el sector, tant en l'àmbit català com del país de destinació.

Així, es compta amb una **xarxa de delegacions i antenes Prodeca** en mercats estratègics per reforçar l'assessorament de les empreses que volen implementar-se o consolidar el seu rol en aquests països.



- Tècnics de promoció comercial agroalimentària. Acord amb Delegacions del Govern a l'exterior.
- Antenes de reforç en mercats estratègics per a sector, en coordinació amb oficines ACCIÓ.

4.1. TÈCNICS AGROALIMENTARIS A LES DELEGACIONS DEL GOVERN

El 2021 es van incorporar **tècnics agroalimentaris** a les delegacions del Govern a **Mèxic** i a **Alemanya**, arran de l'acord entre el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural i el Departament d'Acció Exterior i Govern Obert.

DELEGACIÓ DEL GOVERN A MÈXIC

OBJECTIUS

- ✓ **Conèixer la necessitat de productes** per a la venda a client directe.
- ✓ **Conèixer quins són els productes catalans que es venen a Mèxic**, oportunitats i competitivitat dels productes.
- ✓ **Donar a conèixer a les empreses catalanes** del sector **gourmet** el panorama actual de Mèxic, canals de distribució, normes i restriccions.
- ✓ **Vincular** proveïdors catalans amb compradors mexicans.
- ✓ **Donar a conèixer** als compradors, importadors i distribuïdors mexicans de productes gourmet **els serveis que brinda la delegació** per conèixer futurs proveïdors, així com les empreses catalanes que estan interessades a obrir mercat a Mèxic.



DELEGACIÓ DEL GOVERN A MÈXIC

ACTUACIONS

- ▶ **Contacte amb empreses del canal de distribució** (cadena especialitzades en productes gourmet, supermercats o distribució)
- ▶ **Store Check** El Palacio de Hierro
- ▶ Participació a **webinars** sobre la Norma 051 i “Com exportar vi i espumosos a Mèxic”
- ▶ Participació a la **Missió Empresarial** en el marc de la **Fira Alimentaria**
- ▶ **Gestió de reunions** entre empreses catalanes i responsables comercials de cadenes mexicanes.
- ▶ Organització del **Menú Català Sant Jordi**, una col·laboració entre la Delegació del Govern a Mèxic i sis restaurants catalans al país amb l'objectiu de promoure la cultura i la gastronomia catalanes.
- ▶ Organització del **Festival de Catalunya a El Palacio de Hierro**
- ▶ Organització de quatre sessions de formació, en col·laboració amb l'Escola Mexicana de Sommeliers, denominades “**Master Class de Certificació de Vins Catalans**”, entre públic professional
- ▶ Realització, gestió i enviament del **catàleg promocional** a importadors i distribuïdors mexicans.
- ▶ Estratègia de difusió a **xarxes socials** de **#MartesGastronomico** en els perfils de la Delegació del Govern sobre la gastronomia tradicional catalana.



DELEGACIÓ DEL GOVERN A ALEMANYA

OBJECTIUS

- ✓ Facilitar la **informació sobre empreses catalanes** de cada sector a compradors potencials i venedors al detall en el mercat alemany.
- ✓ **Donar suport i acompanyament a les empreses catalanes presents** en l'espai expositor promogut per Prodeca sota la marca "Catalunya, on el menjar és cultura" i establir contacte amb importadors, i distribuïdors del mercat alemany interessats en producte català.
- ✓ **Donar a conèixer al consumidor final** la gastronomia i els productes catalans, a través de la marca "Catalunya, on el menjar és cultura".
- ✓ **Promoure dins del mercat alemany** les empreses inscrites al catàleg promocional d'Alemanya.

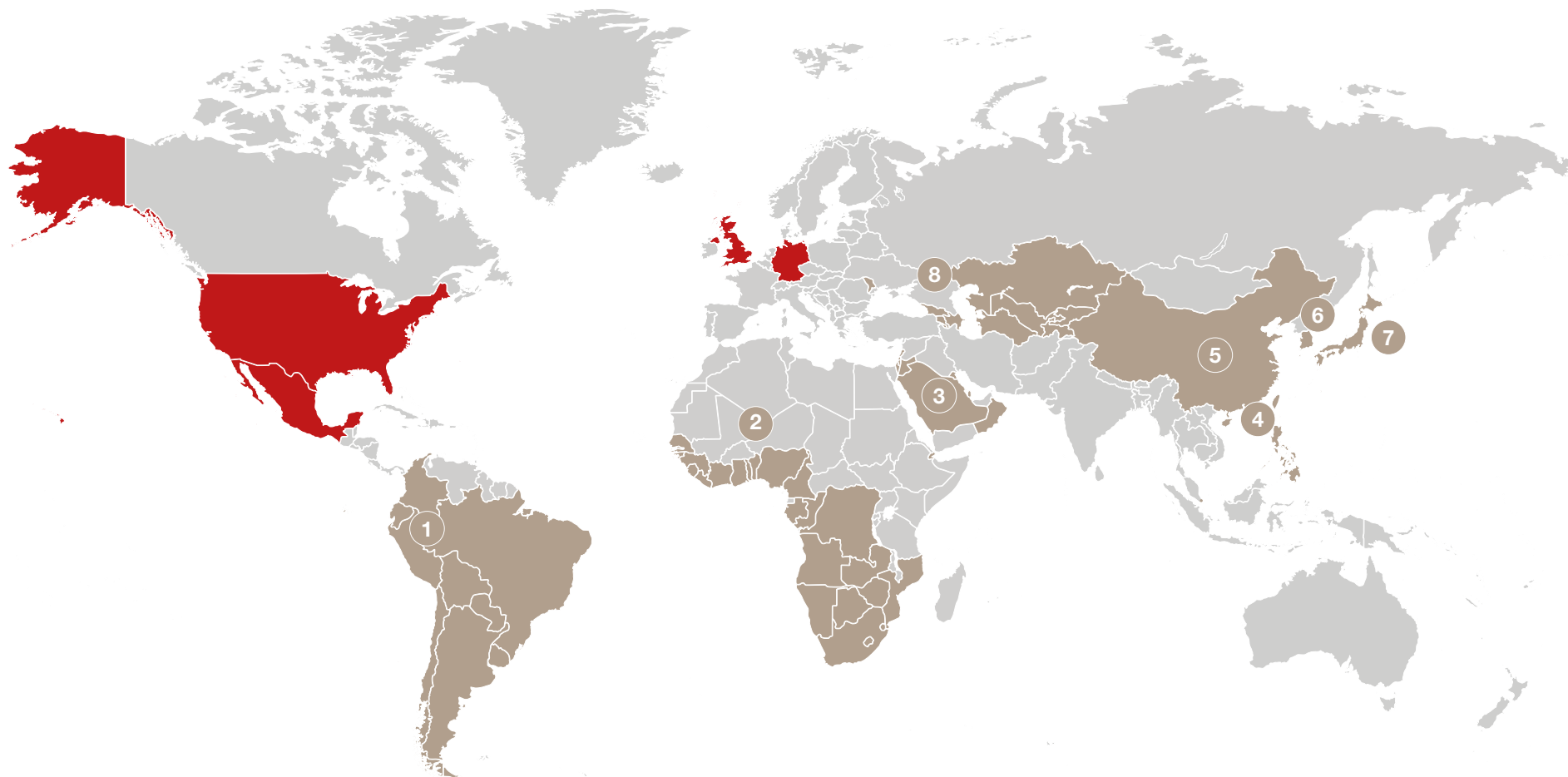


ACTUACIONS

- ▶ Elaboració, gestió i enviament del **catàleg promocional de productes catalans** a importadors i distribuïdors alemanys.
- ▶ Desplaçament a les **fires del sector agroalimentari celebrades a Alemanya**: ISM Colònia, ProWein, Fruit Logistica i Biofach.
- ▶ **Promoció del vermut català** dins de l'espai de la revista alemanya especialitzada en vi i escumosos *Wein&Markt* en el marc de la fira Prowein 2022, amb l'organització de sessions de tastos dirigits a un públic especialitzat.
- ▶ Promoció d'empreses del sector agroalimentari i dels productes catalans amb un estand dins de la **fira Gastronòmica "Kultur und Genußmarkt"**.
- ▶ Participació als **seminaris en línia** "Oportunitat de mercat per al sector de l'oli a Alemanya" i "Vendre alimentació a Alemanya. Les oportunitats dels canals digitals".
- ▶ Organització de la col·laboració de la **Promoció Gastronòmica a l'establiment El Colmado de Berlin**.
- ▶ Organització de tallers sobre gastronomia catalana en el marc de la fira **Berlin Travel Festival**.



4.2. ANTENES PRODECA



La presència de tècnics comercials en les delegacions del Govern es complementa amb la implementació de les **Antenes Prodeca** en vuit àrees geogràfiques que inclouen **mercats estratègics**, una presència i àmbit d'actuació que s'amplia fins a **mitjans de l'any 2023**.

- 1 LATAM
- 2 Àfrica
- 3 Orient Mitjà
- 4 Singapur - Taiwan
- 5 Xina
- 6 Corea del Sud
- 7 Japó
- 8 Euràsia

1. LATAM

Inici activitat: **Juny 2022** | Final activitat: **Juny 2023**

ACTUACIONS

- ▶ **Programa de compradors** LATAM Alimentaria
- ▶ **Seminari en línia** Registre a INVIMA
- ▶ Organització i participació fira Expovinos
- ▶ **Presentació del catàleg** de productes i empreses a compradors

2. ÀFRICA

Inici activitat: **Juny 2022** | Final activitat: **Juny 2023**

ACTUACIONS

- ▶ Organització **viatge empresarial** Nigèria i Benín
- ▶ **Informes** de mercat
- ▶ **Presentació del catàleg** de productes i empreses a compradors

3. ORIENT MITJÀ

Inici activitat: **Juny 2022** | Final activitat: **Desembre 2022**

ACTUACIONS

- ▶ **Viatge de prospecció** a Qatar
- ▶ Organització **reunions B2B**
- ▶ **Presentació del catàleg** de productes i empreses a compradors
- ▶ **Store Check**
- ▶ **Notes informatives**

4. SINGAPUR - TAIWAN

Inici activitat: **Juny 2022** | Final activitat: **Desembre 2022**

ACTUACIONS

- ▶ **Store Checks**
- ▶ **Notes informatives**

5. XINA

Inici activitat: **Juny 2022** | Final activitat: **Juny 2023**

ACTUACIONS

- ▶ eBusiness With **Anhui Haojiushiguang**
- ▶ eBusiness With **Qingtian Macro**
- ▶ eBusiness With **Shanghai Kingfoods Condiment**
- ▶ **Presentació del catàleg** de productes i empreses a compradors
- ▶ **Store Check**
- ▶ **Notes informatives**

6. COREA DEL SUD

Inici activitat: **Juny 2022** | Final activitat: **Juny 2023**

ACTUACIONS

- ▶ eBusiness With **Hyundai Green Foods**
- ▶ eBusiness With **Vino-H**
- ▶ **Store Check**
- ▶ **Notes informatives**

7. JAPÓ

Inici activitat: **Juny 2022** | Final activitat: **Juny 2023**

ACTUACIONS

- ▶ eBusiness With **Aeon Caferrant**
- ▶ **Store Check**
- ▶ **Presentació del catàleg** de productes i empreses a compradors

8. EURASIA

Inici activitat: **Juny 2022** | Final activitat: **Desembre 2022**

ACTUACIONS

- ▶ eBusiness With **Importers Kazakhstan**
- ▶ **Store Check**
- ▶ **Notes informatives**

5 ACTIVITAT DE COMUNICACIÓ

5.1. DESENVOLUPAMENT DE LA MARCA “CATALUNYA, ON EL MENJAR ÉS CULTURA.”

Un cop presentada la nova marca per reforçar el posicionament de les produccions agroalimentàries i la gastronomia catalanes i dotar-les d'homogeneïtat comunicativa tant a l'interior del país com a l'exterior i desenvolupada bona part de les aplicacions gràfiques.



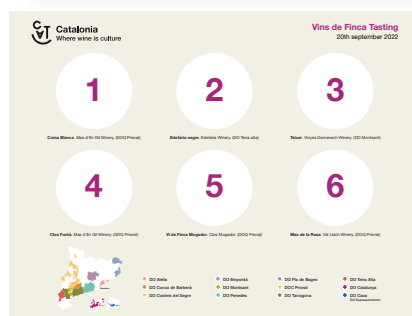
Durant el 2022 s'ha consolidat aquesta tasca i s'han realitzat noves aplicacions:

LOGOTIPS I MANUAL D'IDENTITAT GRÀFICA SECTORIALS

- ✓ Catalunya, on la cervesa és cultura



APLICACIONS GRÀFIQUES



DISSENYS FIRALS



VÍDEOS CORPORATIUS “CATALUNYA, ON EL MENJAR ÉS CULTURA.”

en diversos idiomes (català, castellà i anglès)

▶ [Catalunya, on l'oli és cultura](#)



▶ [Catalunya, on el vi és cultura](#)



▶ [Catalunya, on el peix és cultura](#)



▶ [Catalunya, on l'ecològic és cultura](#)



▶ [Catalunya, on el menjar és cultura \(carni\)](#)



▶ [Catalunya, on el menjar és cultura \(halal\)](#)



▶ [Catalunya, on la dieta mediterrània és cultura](#)



5.2. ACTIVITAT DE PREMSA



2 RODES DE PREMSA
(en format virtual)



26 NOTES DE
PREMSA



1 CAMPANYA
DE PUBLICITAT



512 APARICIONS
A MITJANS



BAP/BAPTA

Dates: novembre 2022 – abril 2023

Impacte:

- Anuncis als suports digitals de la CCMA
- Compra programàtica de format vídeo
- Anuncis a xarxes socials: Facebook, Instagram, Twitter
- Google Ads – Search (anuncis adaptables de text)
- Google Ads – GDN (bàners)
- Anuncis a YouTube

APARICIONS EN MITJANS

EMPRESAS

Alimentos catalanes, de feria en Dubai

EL DUBAI El departament de Acció Climàtica, a través de Prodeca, ha organitzat la participació agrupada de 14 empreses catalanes de alimentació i begudes en la fira internacional GulfFood, que se celebra desde el domenge i hasta el dijous en Dubai, sota la marca Catalonia where food is culture, amb el objectiu de contribuir a la promoció comercial internacional de este sector. Entre ellas està el leridano Grup Pous.



El stand de Catalunya en la fira, amb la participació de Pous.

El supermercat més gran de Corea del Sud ven productes catalans

14 octubre 2022 | Exterior



Catalunya promociona a Corea del Sud més de 100 referències d'aliments i begudes catalanes

28 empreses catalanes destaquen més d'un centenar de referències, entre productes gourmet, vins i cerveses

14 octubre 2022 | Exterior



El sector agroalimentari català sembla tornar a posicionar-se i caldrà destacar que el que va superar el Brexit.

Segons les dades donades a conèixer ahir, les exportacions catalanes de productes agroalimentaris van superar per primera vegada els 12.000 milions d'euros (12.876,87 milions d'euros) després de créixer el 12,34% en valor i en 10,12% en volum.

Catalunya és la cinquena economia que més productes agroalimentaris exporta per davant d'Andalucía, i superava les seves exportacions per valor de la meitat de l'Estat (12.34% de Catalunya enfront del 10,79% de mitjana de l'Estat). Els vendes de productes agroalimentaris catalans de l'exterior depen-



Rècord d'exportacions agroalimentàries

El sector supera els 12.000 M€ per primer cop tot i els col·ls d'ampolla i la crisi energètica

14 octubre 2022 | Exterior



Teresa Jordà

Tot i el context complicat a nivell internacional, Catalunya va donar el 2021 el rècord d'exportacions agroalimentàries (sector que suposa un 14% del PIB), i va superar per primer cop la barrera dels 12.000 M€, segons les dades presentades ahir per Prodeca, l'empresa pública adscrita al departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, a la



CATALUNYA LIDERA LAS EXPORTACIONES AGROALIMENTARIAS, CON UNAS VENTAS DE CASI 13.000 MILLONES, UN 12% MÁS

14 octubre 2022 | Exterior

Catalunya supera el Brexit amb un rècord d'exportacions agroalimentàries en el 2021

El sector agroalimentari català sembla tornar a posicionar-se i caldrà destacar que el que va superar el Brexit.

Segons les dades donades a conèixer ahir, les exportacions catalanes de productes agroalimentaris van superar per primera vegada els 12.000 milions d'euros (12.876,87 milions d'euros) després de créixer el 12,34% en valor i en 10,12% en volum.

Catalunya és la cinquena economia que més productes agroalimentaris exporta per davant d'Andalucía, i superava les seves exportacions per valor de la meitat de l'Estat (12,34% de Catalunya enfront del 10,79% de mitjana de l'Estat). Els vendes de productes agroalimentaris catalans de l'exterior depen-

2021 van representar el 21,79% del total de les exportacions agroalimentàries d'Espanya i el 15,91% del conjunt de les exportacions catalanes.

El nombre de països al qual s'exporta és major: 140 països, més França primer destí, seguit de Itàlia, Rússia, Alemanya i Regne Unit, amb 14 països de més un 13,3%.

Més d'una vintena d'empreses catalanes es promocionen a Corea

La iniciativa, organitzada pel Govern i Prodeca, ha permès donar a conèixer més de 100 referències d'aliments i begudes catalanes



La exportación agroalimentaria bate otro récord pese al veto de China al porcino

El sector agroalimentari català sembla tornar a posicionar-se i caldrà destacar que el que va superar el Brexit.

Segons les dades donades a conèixer ahir, les exportacions catalanes de productes agroalimentaris van superar per primera vegada els 12.000 milions d'euros (12.876,87 milions d'euros) després de créixer el 12,34% en valor i en 10,12% en volum.

Catalunya és la cinquena economia que més productes agroalimentaris exporta per davant d'Andalucía, i superava les seves exportacions per valor de la meitat de l'Estat (12,34% de Catalunya enfront del 10,79% de mitjana de l'Estat). Els vendes de productes agroalimentaris catalans de l'exterior depen-

2021 van representar el 21,79% del total de les exportacions agroalimentàries d'Espanya i el 15,91% del conjunt de les exportacions catalanes.

El nombre de països al qual s'exporta és major: 140 països, més França primer destí, seguit de Itàlia, Rússia, Alemanya i Regne Unit, amb 14 països de més un 13,3%.

APARICIONS EN MITJANS

S'accelera l'exportació de productes agroalimentaris

■ Marca un nou rècord el 2021 amb gairebé 12.000 milions. ■ Creix l'especialitat de l'avençament. ■ "Una flota" d'avençament venen. ■ El sector canviava adaptant-se a la balança de demanda de la Xina.



Les exportacions catalanes del sector agroalimentari superen els 12.000 milions

► Les vendes internacionals augmenten el 12,35% respecte del 2020 i creixen per sobre de la mitjana estatal, segons les dades de Prodeca



Catalunya bate rècord con 12.878 miliones en exportaciones agroalimentarias en 2021



Un motor econòmic: L'exportació alimentària catalana bat rècords

► La venda de productes a l'estranger puja més en valor que en volum

Economia

El consum local es consolida

► **INFLUÈNCIA** El 85,6% dels consumidors catalans consideren important que els productes de la cistella de la compra siguin aliments locals. **A LIDER** El 64% del cava que es compra és d'elaboradors de proximitat



VENDES

Rècord per a les exportacions agroalimentàries catalanes

El sector assoleix el 2021 un creixement superior a la mitjana estatal amb una xifra de negoci exterior de 12.878 milions d'euros

Aut i Joan Penadés | Alimentació

Catalunya bat el seu rècord en exportacions agroalimentàries

► **DACA** El sector del vi i el cava també va incrementar les xifres de vendes durant el 2021, amb més creixement en valor que en volum

Aut i Joan Penadés | Alimentació

El govern de la Generalitat d'avaluar que el sector agroalimentari català ha batut el seu rècord en exportacions durant el 2021, amb més creixement en valor que en volum. Les dades de Prodeca indiquen que el sector ha assolit un total de 12.878 milions d'euros.



VALOR
VENDES A L'EXTERIOR
620 milions
El sector agroalimentari català ha batut el seu rècord en exportacions durant el 2021, amb més creixement en valor que en volum.

Tendències de consum

Catalunya recolzarà el producte local amb una llei específica

► El Govern vol que la normativa de contractació pública fixi un percentatge mínim de presència d'aliments km 0

JOAN GUAL I CARLES SUREDA
Tendències

El producte local suposa gairebé la meitat del cisteller de consum. És una de les conclusions d'un estudi fet per Prodeca, promotora dels aliments catalans, datat a terme a finals de l'any passat, en el marc del Pacte Nacional per a l'Alimentació. Per al director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia, Joan Gual, les dades d'aquest estudi han de servir per dissenyar les estratègies de desenvolupament del sector alimentari, tant per a l'Administració com per a les empreses. «En el marc de la bioeconomia circular i dels models d'autogovernament», segons Gual, «el Govern estudiarà establir un percentatge de prioritats locals mínims».

Aquest objectiu es concretarà a través del disseny d'una llei de contractació pública en la qual s'establirà un percentatge d'oferta mínima de producte local i que s'estendrà especialment als serveis de restauració d'entitats públiques, com ara les escoles i els hospitals.



APARICIONS EN MITJANS

VadeVi CA · ES

Actualitat

Els catalans prefereixen productes (i vi) de proximitat

Cadenes de gran distribució coincideixen que l'entrada d'aquests productes als seus lineals és una tendència que ha arribat per quedar-se

Arrels

Una sola gota de suor s'aplica en unes hores que formen una substància, que som.

AGRICULTURA, SOSTENIBILITAT

La meitat dels consumidors catalans prioritza el producte local a la cistella de la compra

Nou de cada deu din que els aliments de proximitat són molt importants, però el preu i la dificultat per accedir-hi en frenen la compra

ALIMENTACIÓN

Prodeca acompañará a más de 300 empresas agroalimentarias

Fruit Today TVC10002



LA VANGUARDIA

Cerca de la mitad de la cesta de la compra de los catalanes son productos locales

«Más de la mitad del volumen total de consumo comunitario de carne, frutas, hortalizas y cereales, llegados en productos locales»

europapress / cataluña

Hasta 210 bodegas catalanas participarán en la Barcelona Wine Week



CUPATGESCAT

Dimarts 14 de juny de 2022

PORTADA ACTUALITAT VINS CELLERS OPINIÓ ENTREVISTES REPRESENTACIÓ GASTRONOMIA

CELLERS CATALANS

210 cellers catalans a la segona edició de la Barcelona Wine Week

Barcelona Wine Week, el certamen internacional de vins del sud d'Europa, tindrà lloc a Barcelona del 4 al 6 d'abril a l'illa Barcelona

Els productes de proximitat i la gastronomia balear, catalana i occitana enforteixen les seves relacions transfrontereres

La "Xarxa d'aliments de qualitat" té com a objectiu la transferència de coneixement i tecnologia, per a l'enfortiment de l'ecosistema innovador del sector agroalimentari a escala supregional



APARICIONS EN MITJANS

europapress - catalunya

Aragons anima al sector agro a "competir en valor" en la apertura de Alimentaria



El conseller de Agricultura, Ramon Arago, anima al sector agro a "competir en valor" en la apertura de Alimentaria. Acompanya al president de la Generalitat, Quim Torra, i al president de la Generalitat de Catalunya, Quim Torra.



La **Mañana**

Inici > Economia

El sector agroalimentari representa el 19% del PIB català i genera més de 177.000 llocs de treball

Format per gairebé 5.000 empreses i més de 57.000 explotacions, és el primer sector econòmic del país

europapress - catalunya

Empresas frutícolas de Catalunya participan en la feria 'Fruit Logistica' de Berlín (Alemania)



El sector agroalimentari de Catalunya participa a la feria 'Fruit Logistica' de Berlín. Acompanya al president de la Generalitat, Quim Torra, i al president de la Generalitat de Catalunya, Quim Torra.



LA BRUXEL·LES, AMB MARCOS DÍAZ I MARÍA GÓMEZ

Carmel Mòdol: "El sector agoralimentari fa més de 400 contactes internacional a l'Alimentària"

El secretari d'Alimentació de la Generalitat, Carmel Mòdol, destaca que el saló Alimentària ha permès a les empreses del sector agoralimentari fer 400 contactes internacionals.



BARCELONA, 7 de juliol

El sector agroalimentari representa el 19% del PIB catalán, según un estudio

• L'últim 7 de juliol, el sector agroalimentari representa el 19% del PIB catalán y se consolida com el més important de la economia de Catalunya, segons el estudi "El sector agroalimentari en Catalunya", elaborat per MCOO y Pineda.



NOTICIES

El sector català de la fruita es promociona a Berlín

Redacció - 6 set 2022 - Exterior



IGP Poma de Girona participa a la principal fira del sector a Europa

La fira assisteix a la Fruit Logistica 2022 de Berlín, capital d'un dels principals països consumidors de fruita catalana



Blog - girona

07/04/22 | 00:30

APARICIONS EN MITJANS



APARICIONS EN MITJANS



Prodeca organiza más de 120 reuniones B2B entre productores ecológicos y de proximidad y las principales cadenas de distribución

Prodeca, el consorcio de Agència Catalana, Alimentació i Agència Local ha organitzat el primer event Agustí Networking, un trofeu de trofeus que promou la comercialització de productes de proximitat i de proximitat, amb compradors de grans superfícies i distribuïdors catalans i nacionals. El trofeu es celebrà el passat 6 de setembre en la sala de fira de Barcelona.

Més de 60 productors catalans i una vintena de compradors de grans superfícies i distribuïdors catalans i nacionals van participar en l'event. A part de les trofeus i trofeus que van rebre els participants, Prodeca ha organitzat una agència de trofeus individuals entre les empreses comercials, amb una forma agnoscible de 24 hores cada trofeu. En total, durant tota la jornada, més de 120 trofeus B2B van ser el resultat de generar noves oportunitats de negoci i potenciar la venda de productes catalans de proximitat i ecològics.



Prodeca organitza el primer Agustí Networking.

La gastronomía catalana te espera en este festival

Infusa de la oferta cultural que Catalunya pot oferir, el Festival gastronòmic, la gastronomia catalana te espera en este festival.



Prodeca organiza más de 120 reuniones B2B entre productores catalanes ecológicos y las principales cadenas de distribución nacionales

Más de 60 productores catalanes y una veintena de compradores de empresas de grandes superficies y distribución forman parte de la iniciativa en la que se han realizado más de 120 reuniones B2B con el objetivo de generar nuevas oportunidades comerciales.

Comunicación - 06/09/2022



Unas cuarenta empresas frutícolas catalanas promocionan sus productos en la feria Fruit Attraction de Madrid

Prodeca organitza la participació agrupada de 32 empreses catalanes del sector de la fruita en la Fruit Attraction que se celebra del 4 al 6 de octubre en Madrid bajo la marca "Cataluña, donde la fruta es cultura".

Fruit Attraction - 04/10/2022



Empreses - Catalunya

Agro.- 32 empresas frutícolas catalanas participan en la feria Fruit Attraction de Madrid



The Event "Tasting of Catalan Singular Estate Wines" Took Place in New York City. There, Catalonia Presented Six Exclusive Wines That Were a Total Success!



THE USA REPORTER



The Best Exquisite Selection of Qualified Estate Wines From Catalonia Arrived in New York City At An Exclusive Event: Learn More About This Unique Experience.

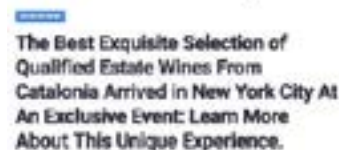
APARICIONS EN MITJANS



THE ORLANDO TIMES

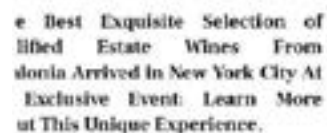


The Chicago Weekly News



Catalonia has a rich wine culture, and the event was a great success. The wines were of high quality and were enjoyed by all who tasted them. The event was a great success and showed the world that Catalonia has a rich wine culture.

The New York Finance



APARICIONS EN MITJANS

Prodeca pone en marcha el Barómetro de Exportaciones Agroalimentarias de Cataluña

16 de octubre 2022



EL BARÓMETRO DE EXPORTACIONES AGROALIMENTARIAS DE CATALUÑA

COMENTARIS

REACTIVAR

TAGS

BARÓMETRO DE EXPORTACIONES AGROALIMENTARIAS DE CATALUÑA

PALERMO TODAY

Spumanti e cavi catalani sbarcano a Palermo

gratis-berlin.de

Gratis - Berlin - Spumanti e cavi catalani sbarcano a Berlino - Spumanti e cavi catalani sbarcano a Berlino - Spumanti e cavi catalani sbarcano a Berlino

Gratis - Berlin - Spumanti e cavi catalani sbarcano a Berlino - Spumanti e cavi catalani sbarcano a Berlino - Spumanti e cavi catalani sbarcano a Berlino

Gratis - Berlin - Spumanti e cavi catalani sbarcano a Berlino - Spumanti e cavi catalani sbarcano a Berlino - Spumanti e cavi catalani sbarcano a Berlino

EL GERIÓ

Dues empreses gironines promocionaran la gastronomia gourmet a Berlín

VideVi

Catalunya promociona els seus vins i altres productes 'gourmet' a Alemanya

La Gastroteca del Barcelona Beer Festival inclurà una oferta de cerveses artesanes que se podran degustar durante los tres días del festival

Al 14, 15 i 16 de octubre de 2022

Gastroteca.cat activarà un stand amb una zona de degustació on se podran provar una selecció de petites cerveses catalanes en el Barcelona Beer Festival, que se celebrarà en La Farga de L'Hospitalet este fin de setmana (14, 15 i 16 de octubre).

GASTRONOMIA

'Show room' de vins catalans al Gastronomic Forum Barcelona

• Els cellers fan exposició i tast de productes, presencialment i en format individual



FOTO DE L'ACTIVITAT D'EXPOSICIÓ I TAST DE VINS CATALANS AL GASTRONOMIC FORUM BARCELONA

GASTRONOMIC FORUM BARCELONA, DE LOS FOGONES A LO QUE SE CUECE DETRÁS DE LA COCINA

VideVi

Actualitat

El vi català s'instal·la a Fira de Barcelona del 7 al 9 de novembre

Després de desplegar tot un programa d'activitats coincidint amb el 'Showroom del Vi Català' i una nova edició del Gastronomic Forum



APARICIONS EN MITJANS



Cuatro países de Asia y Europa se dan cita en la I edición del Olive Oil Business Forum

El sector catalán del aceite de oliva cuenta actualmente con 347 empresas productoras de aceite de oliva que facturan 863M€ de forma agrupada y emplean a 1.459 trabajadores.

Fotius | 17/03/2022



Cataluña cuenta actualmente con 347 empresas productoras de aceite de oliva.



Alemanya, Regne Unit, Japó i Taiwan participen en la primera edició de l'Olive Oil Business Forum

Aquest esdeveniment de negocis reuneix compradors de quatre països amb una vintena d'empreses catalanes.

AGRICULTURA, ECONOMIA

Una desena d'elaboradors d'oli garriguencs participen en una trobada de negocis amb compradors internacionals

Es tracta de l'Olive Oil Business Forum, una trobada comercial entre productors catalans i importadors de països que es fa per primera vegada a l'espai de Lleida.

La República

El País Català de les Illes

Dimarts, 14 de març del 2022

RECULTURA

HEMEROTECA

Una vintena de productors d'oli donen a conèixer el seu producte a importadors d'Alemanya, Regne Unit, Japó i Taiwan



Una vintena de productors d'oli donen a conèixer el seu producte a importadors d'Alemanya, Regne Unit, Japó i Taiwan

14/03/2022 10:11:00h i 10:12h

Lleida acollirà la I edició de l'Olive Oil Business Forum per donar a conèixer el seu producte a importadors internacionals.



Prodeca organiza un viaje a Nigeria para explorar oportunidades comerciales para el sector cárnico

17/03/2022

Una delegación encabezada por el director de Prodeca, Javier Martínez, acompañada por representantes de empresas productoras de carne de cerdo, visitará Nigeria para explorar oportunidades comerciales.

La delegación estará formada por:

- Javier Martínez, Director de Prodeca
- Pedro Martínez, Director de Prodeca
- M.ª Dolores Martínez, Directora de Prodeca
- Representantes de empresas productoras de carne de cerdo



Una vintena de productors d'oli donen a conèixer el seu producte a importadors d'Alemanya, Regne Unit, Japó i Taiwan



PRODECA organitza un viatge de promoció a Nigeria per a explorar oportunitats comercials per al sector carni.

Una delegació formada per PRODECA i empreses d'elaboració de carnis, visitaran Nigeria per a explorar oportunitats comercials.



APARICIONS EN MITJANS



'Catalan Food': el producto catalán se promociona en todo el mundo a través de la gastronomía



'Catalan Food': el producto catalán se promociona en todo el mundo a través de la gastronomía



Lleida se suma un any més a la celebració del Benvinguts a Pagès

Lleida
El municipi de Lleida ha participat a la 7a edició de Benvinguts a Pagès, la festa de la pagesia catalana que se celebra cada any a Lleida i que té com a objectiu promoure la pagesia i la gastronomia catalanes.



El grup de treball de la festa de Benvinguts a Pagès a Lleida.

Benvinguts a Pagès tindrà una vintena d'explotacions de la Catalunya central

La festa de la pagesia catalana tindrà una vintena d'explotacions de la Catalunya central.



El grup de treball de la festa de Benvinguts a Pagès a Lleida.

Les Terres de l'Ebre participaran a la 7a edició de 'Benvinguts a Pagès'

Terres de l'Ebre

Les Terres de l'Ebre participaran a la 7a edició de Benvinguts a Pagès, la festa de la pagesia catalana que se celebra cada any a Lleida i que té com a objectiu promoure la pagesia i la gastronomia catalanes.



El grup de treball de la festa de Benvinguts a Pagès a Lleida.

Benvinguts a Pagès celebra la setena edició aquest octubre

Una de les novetats d'aquesta edició és l'ampliació de rutes que combinen pagesia, gastronomia i patrimoni.

Maria Lluïsa

Les novetats de la setena edició de Benvinguts a Pagès són: la inclusió de noves rutes que combinen pagesia, gastronomia i patrimoni.

A més, la setena edició de Benvinguts a Pagès tindrà una vintena d'explotacions de la Catalunya central.



El grup de treball de la festa de Benvinguts a Pagès a Lleida.

L'essència de la Conca de Barberà, protagonista en la 7a edició de 'Benvinguts a Pagès'

Conca de Barberà

La Conca de Barberà participaran a la 7a edició de Benvinguts a Pagès, la festa de la pagesia catalana que se celebra cada any a Lleida i que té com a objectiu promoure la pagesia i la gastronomia catalanes.



El grup de treball de la festa de Benvinguts a Pagès a Lleida.

5.3. COMUNICACIÓ DIGITAL

INFOPRODECA

OBJECTIU

- ✓ **Trametre mensualment** a les empreses informació sobre les actuacions de Prodeca.

RESULTATS

- ▶ 11 enviaments
- ▶ Públic: **4.576 empreses exportadores**
- ▶ Ràtio obertura: **26 %**



XARXES SOCIALS

PRODECA



TWITTER

3.550

seguidors

150

nous seguidors

801

piulades

271.100

impressions

1.631

RT

3.756

m'agrada

555

mentions

1.736

clics



YOUTUBE

284

subscriptors

109

nous
subscriptors

72

vídeos
publicats

18

vídeos en
directe

27.200

visualitzacions

1.281,3

hores
visualitzades

370.100

impressions

20.793

espectadors
únic



LINKEDIN

2.100

seguidors

490

nous seguidors

102

publicacions

77.609

impressions

1.390

reaccions

256

compartits

2.917

clics

7,29 %

taxa d'interacció

XARXES SOCIALS



BAP



TWITTER

4.297 seguidors	346 nous seguidors	664 piulades
918.304 impressions	711 RT	1.751 m'agrada
1.208 mencions	655 clics	



FACEBOOK

19.837 seguidors	128 nous seguidors	135 publicacions
2.900.281 impressions	197.051 interaccions	7.712 clics
8.895 visites a la pàgina	10,49% taxa interacció	



INSTAGRAM

18.751 seguidors	2.193 nous seguidors	137 publicacions
1.310.860 impressions	15.952 visites perfil	25.552 m'agrada
257 comentaris	55,81% engagement	



YOUTUBE

262 subscriptors	109 nous subscriptors	21 vídeos publicats
57.649 visualitzacions	1.006,6 hores visualitzades	120.456 impressions
10.568 espectadors únics		

XARXES SOCIALS

GASTROTECA

GASTROTECA.CAT
El punt de trobada del producte català



TWITTER

1.034 seguidors	196 nous seguidors	265 piulades
57.720 impressions	326 RT	999 m'agrada
201 mencions	300 clics	



FACEBOOK

5027 seguidors	587 nous seguidors	160 publicacions
692.203 impressions	244 m'agrada	18 compartits
160 comentaris	274.482 abast	



INSTAGRAM

3.170 seguidors	320 nous seguidors	105 publicacions
135.385 impressions	2.006 visites perfil	4.396 m'agrada
131 comentaris	20.683 abast	



LINKEDIN

188 seguidors	32 nous seguidors	53 publicacions
4.195 impressions		

6 ACTIVITAT INSTITUCIONAL

6.1. FORUM CATALAN FOOD

Més de 350 empreses, agents i professionals del sector agroalimentari català van participar, el passat 10 de març, al II Fòrum Catalan Food, organitzat per Prodeca.

La jornada, celebrada al **Born Centre de Cultura i Memòria**, va recuperar el seu format presencial després de la cancel·lació de l'edició de l'any anterior per les restriccions de la pandèmia i també es va retransmetre en directe a la web de Prodeca.

Amb el títol **“L'origen com a valor”**, la jornada ha tractat sobre estratègies competitives comercials al voltant de **la proximitat dels aliments**. L'esdeveniment ha comptat amb ponències de diversos experts que han aportat apunts i coneixement sobre com capitalitzar l'origen dels productes locals i un dinar *networking* entre els assistents, agents del sector i ponents.

El director gerent del Prodeca, Ramon Sentmartí, va presentar al sector agroalimentari del **‘Mapatge sobre el consum i la comercialització dels productes agroalimentaris locals i de proximitat’**,



un informe realitzat per Prodeca amb l'objectiu de dimensionar el valor de mercat de productes locals i de proximitat a partir de la percepció de consumidors, distribuïdors i productors adherits al segell “Venda de proximitat”.

L'acte va comptar amb la participació institucional del secretari d'Alimentació del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Carmel Mòdol, i ponents com el director d'alimentació de Kantar Worldpanel, Joan Riera; la directora d'Eatable Adventures, Mila Valcárcel; una taula rodona moderada per Pablo de la Rica, cap de l'àrea de coneixement de Retail i Alimentació d'AECOC, amb Joan Sabartés, director d'operacions de Bon Preu; Victor Asensio, director de frescos d'ALDI, i José Carrasco, responsable d'estratègia de producte local a Catalunya de Carrefour; la conferència de l'investigador científic del CSIC, Antonio Turiel, i la ponència final de Javier Sirvent, evangelitzador tecnològic.

El Fòrum Catalan Food també va acollir l'**acte de cloenda del projecte EUREGA**, en el qual se'n presentaran els resultats i es debatrà sobre com promoure un sistema alimentari europeu més sostenible a través de la compra pública d'aliments.



6.2. ACTIVITAT DE REPRESENTACIÓ

▶ VIATGE DE PROSPECCIÓ A NIGÈRIA I BENÍN

Una delegació formada per PRODECA – Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural i les principals **associacions del sector carni** es van reunir amb representants institucionals, associacions i agents empresarials i empresaris de **Nigèria**, en un viatge empresarial del **7 al 10 de novembre**.

La delegació, encapçalada pel director de Prodeca, Ramon Sentmartí, acompanyat de representants de les principals associacions del sector carni de Catalunya, va tenir l'objectiu de conèixer **les oportunitats comercials per al sector de la carn**.

Durant l'estada a Nigèria, la delegació es va reunir amb la **Cambra de Comerç d'Abuja**, l'**Associació de Cambres de Comerç de Nigèria**, la **Comissió Nigeriana per a la Promoció de les Inversions**, el **Ministeri d'Agricultura**, el **Ministeri de Comerç** i importadors i distribuïdors d'alimentació del país.

Durant les reunions, es va presentar el **potencial agroalimentari català** i es va explorar els interessos mutus amb l'objectiu d'explorar les possibilitats de col·laboració en termes comercials.

El viatge va finalitzar a **Benín**, on la delegació es va reunir amb importadors i distribuïdors d'aquest país de l'Àfrica occidental.

Les entitats sectorials participants en la missió comercial foren:

- ANAFRIC (Associació Empresarial Càrnica)
- FECIC (Federació Empresarial de Carns i Indústries Càrniques)
- FAC (Federació Avícola Catalana)
- Agrupació de Productors d'Ous de Catalunya



PRESENCIA INSTITUCIONAL A FIRES AGROALIMENTÀRIES

• Inauguració oficial del Fòrum Gastronòmic de Girona	11/03	• Inauguració fira Biocultura amb l'HC Sra. Teresa Jordà	05/05
• Inauguració institucional Alimentaria , amb el M. H. Sr. Pere Aragonès i HC. Sra. Teresa Jordà	04/04	• Roda de premsa de presentació de la fira Lactium	11/05
• Inauguració institucional Barcelona Wine Week amb HC Sra. Teresa Jordà	04/04	• Assistència a la fira ProWein	14/05
• Assistència a la fira Fruit Logistica (Berlin)	06/04	• Assistència a la fira Fruit Attraction (Madrid)	04/10
• Assistència a la fira Seafood	26/04	• Entrega de premis Botifarra Catalana a la Fira Orígens	20/11

PARTICIPACIÓ EN ACTUACIONS DE PRODECA

• Presentació del projecte Benvinguts a Pagès La Festa 2022	09/06	• Assistència a Benvinguts a Pagès La Festa	20/06
• Assistència a Local Buyers Networking	08/09	• Assistència al PPV Hyundai (Corea del Sud) –	07/10
• Participació a l'acte de Promoció de productes catalans a Nova York amb el M. H. Sr. Pere Aragonès i l'HC Sra. Teresa Jordà	17/09	• Assistència al Catalan Food Maroc	01/12

PARTICIPACIÓ EN CONGRESSOS I SEMINARIS

• Participació a la Session Made for Trade	01/03	• Presentació de la nova estratègia de Turisme Enogastronòmic de Catalunya 2022-2027	20/06
• Participació a la jornada "COP26: les claus i els reptes"	02/03	• Assistència als digital Worlwide Awards organitzats per Agora amb el suport de la Cambra de Comerç de Barcelona	28/10
• Participació a la taula rodona de la 13a Jornada tècnica del conreu del noguer	17/03		
• Participació a l'acte Final Conference MD.net (Nàpols)	29/04		
• Participació a la jornada Producció d'aliments i sostenibilitat: present i futur	07/06		

VISITES INSTITUCIONALS

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| • Visita institucional a la Fira Oli de Borges | 23/01 | • Assistència a la fira Arrels amb l'HC | 19/11 |
| • Visita institucional a Arbeca i trobada productors DOP Les Garrigues amb el M. H. Sr. Pere Aragonès i l'HC Sra. Teresa Jordà | 19/02 | Sra. Teresa Jordà | |
-

ALTRES ACTIVITATS

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| • Entrega de Premis del CCNIEC | 21/01 | • Assistència als Premis Nacionals de Comerç i als Premis Nacionals als Establiments Comercials Centenaris | 27/10 |
| • Assistència als Premis Nacionals de Gastronomia | 15/06 | • Assistència a l'acte homenatge Juli Soler | 15/11 |
| • Assistència a l'esmorzar informatiu del Fòrum Europa. Tribuna Catalunya amb la l'HC Sra. Laura Vilagrà Pons, consellera de la Presidència de la Generalitat de Catalunya | 15/06 | • Assistència a l'acte de presentació de l' Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030 | 28/11 |
| • Visita a Cellers Domenys | 21/06 | • Participació a l'Acte d'entrega de les noves distincions de Vi de Finca Qualificada | 12/12 |
| • Participació a la Trobada Expansión | 28/06 | | |
-

6.3. SERVEIS CORPORATIUS

▶ LICITACIONS I CONTRACTACIÓ PÚBLICA

- Servei de disseny, muntatge, desmuntatge i supervisió dels estands que conformen el Pavelló de Catalunya a la Fira FRUIT LOGISTICA 2022
- Servei d'auditoria per a la verificació de la despesa del projecte "European quality wines taste the difference (TTD. EU 874904)
- Servei de disseny, muntatge, desmuntatge i supervisió dels estands que conformen el Pavelló de Catalunya a la Fira ALIMENTÀRIA 2022
- Servei de disseny, muntatge, desmuntatge i supervisió dels estands que conformen el Pavelló de Catalunya a la Fira PROWEIN 2022
- Servei de disseny, muntatge, desmuntatge i supervisió de l'espai Catalonia HUB; producció d'audiovisuals i interactius; i producció de la programació de cuina en directe en el marc de la fira Alimentària 2022
- Servei de disseny, muntatge, desmuntatge i supervisió de l'espai Catalonia Hub i de creació de contingut audiovisual per al mateix espai en el marc de la Fira Seafood 2021
- Servei de consultoria en promoció comercial exterior als mercats d'Àfrica, Amèrica llatina, CEI, Corea del Sud, Japó, Orient Mitjà, Singapur-Taiwan i Xina
- Serveis d'assessorament per a la realització del mapatge del sector dels embotits curats i cuits de Catalunya, del mapatge del sector de la pastisseria i fleca industrial de Catalunya i del mapatge dieta mediterrània: oportunitats comercials pel sector agroalimentari
- Serveis de comunicació corporativa
- Servei de disseny, muntatge, desmuntatge i supervisió dels estands que conformen el Pavelló de Catalunya a la fira ISM 2023
- Servei d'assistència tècnica per a la realització del treball de camp, recollida, monitoratge, tractament i programació de dades per a l'elaboració del Baròmetre d'exportacions agroalimentàries de Catalunya
- Assessorament jurídic en matèria de contractació pública
- Estands fires Prowine i FHA a Singapore 2022
- Estands pavelló de Catalunya a la fira SIAL 2022
- Estands del Pavelló de Catalunya a Fruit Attraction 2022
- Serveis per a Benvinguts a Pagès (BaP) i Gastroteca
- Serveis de consultoria en màrqueting retail a Corea del Sud





Contacte

Prodeca

C/ Doctor Roux, 80
08017 Barcelona
Tel.: (+34) 935 524 820
prodeca@prodeca.cat
www.prodeca.cat



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**

 **Prodeca**
Promotora dels aliments catalans