

Riudellots: compartir idees per innovar

El centre "Foodlab" dedicat a la gastronomia industrial s'obre a empreses que volen desenvolupar nous projectes



Una de les jornades que s'estaven realitzant ahir entre diferents empreses en el centre Foodlab.

RIUDELLOTS DE LA SELVA | E.BATLLE

En temps de crisi cal apostar per la innovació. Aquesta és la idea que molts economistes consideren que pot provocar que moltes empreses puguin remuntar la situació econòmica actual i també és el missatge que vol transmetre el centre d'innovació gastronòmica industrial Foodlab de Riudellots de la Selva entre les empreses que utilitzen les seves instal·lacions i les que hi passaran en el futur. A més, té com a objectiu convertir-se en un punt de trobada per a empreses de tot el món relacionades amb el sector gastronòmic i

que un cop allà, comparteixin idees per tal de desenvolupar nous projectes innovadors en aquest àmbit de l'alimentació. Per tot això, l'Ajuntament de Riudellots va projectar el seu dia juntament amb el Consell Comarcal de la Selva aquest centre que es troba situat en un municipi que té una concentració d'empreses càrnies i en un polígon industrial que genera més de 1.500 llocs de treball.

La Masia de Can Rafael, situada en un punt elevat del polígon, s'ha transformat per acollir l'espai, tal i com va destacar l'alcalde de Riudellots de la Selva Montserrat Roura l'obra ha costat 1,5 milions d'euros i comptat amb finançament del fons Feder europeu.

El Foodlab es va posar en funcionament el mes de febrer i des des llavors hi han passat almenys 22 empreses catalanes del sector, un bon inici, segons Roura. Aquestes han participat en diferents activitats com ara alguna centrada en el "packaging" alimentari però en un futur se'n d'altres tipus com de formació empresarial, assessorament de finançament de projectes, entre d'altres. Però, sobretot, el que té aquest centre que ara gestiona l'empresa Kinglobal durant el primer mig any són espais per contribuir a la col·laboració entre empreses i, en conseqüència, a la innovació del sector de la gastronomia industrial.

La masia compta amb un auditori on s'hi poden fer demostracions dels productes així com veure la seva elaboració; una cuina on s'hi poden preparar els aliments i cuinar; una sala de tast; una de "co-working" amb el mobiliari necessari per fer-hi les activitats de col·laboració; una sala de reunions, entre d'altres. El regidor de de Promoció econòmica, Lluís Barnés, va destacar que és un equipament únic però que ara el que cal és saber-lo gestionar i que les empreses s'adonin de les possibilitats de la col·laboració entre elles.

La idea de l'empresa Kinglobal i l'Ajuntament és que es converteixi en un centre referent de la innovació gastronòmica no només a Catalunya sinó a tot el món. I de fet, tal i com també va destacar l'alcalde de Riudellots també col·laborarà amb d'altres centres. Un d'ells és l'impulsat per l'Ajuntament d'Hostalric, el Domus Sent Soví, que quan s'obri serà en un espai de difusió i promoció del patrimoni gastronòmic català.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/04/28/riudellots-compartir-idees-innovar/559370.html?utm_source=rss