

Marzo de 2025. Oficina exterior Copenhague

Catalan Cluster FoodService

AGENDA 19-21 Marzo 2025
DINAMARCA - SUECIA

OBJETIVOS MISION

- Organizar una misión prospectiva inspiracional y de aprendizaje sobre el ecosistema del sector FoodService en la región en Copenhagen, Dinamarca y Region Skåne, Suecia.
- Conocer diversos ejemplos de buenas prácticas en el sector alimentación y HORECA.
- Descubrir innovaciones y nuevas tendencias, que puedan inspirar y contribuir a definir la estrategia de las empresas y entidades participantes a medio y largo plazo.

MIÉRCOLES 19/03

Copenhague



11:30 – 12:30 FOOD NATION (Food Cluster de Dinamarca) + TEMPTY (proteína alternativa)

Food Nation es el clúster de alimentación danés de carácter público-privado con puerta de acceso a la información sobre productos y soluciones alimentarias danesas.

- **Promueve a Dinamarca como líder global en soluciones sostenibles y de alta calidad en el sector alimentario.**

Tempty Foods se dedica a crear los alimentos del futuro basados en proteínas vegetales. Su primer producto, TEMPTY, es una alternativa de nueva generación elaborada a partir de micoproteína, que ofrece un sabor a nuez y umami, y al freírse adquiere una textura crujiente. A diferencia de otros productos, TEMPTY no busca imitar la carne, sino proporcionar una opción proteica sabrosa y sostenible.

13:00 – 14:30 Lunch AAMANNS 21

Smørrebrød: Comida típica danesa - sándwich abierto

15:30 – 16:45 TEKNOLOGISK INSTITUTE (Mayor centro de investigación –innovación)

Centro tecnológico en ámbitos como procesamiento de alimentos, sostenibilidad, seguridad alimentaria y optimización de recursos.

- **Inteligencia Artificial y el uso en procesos innovativos/digitalización para reducción de CO2 en fertilizantes.**

18:30 – 20:30 Visita y Cena Madklubben København

Cadena de restaurantes. Cocina nórdica con un toque moderno. Platos elaborados siempre con ingredientes de temporada locales.

- ① ○ Food Nation, Vesterbrogade 4A, 1620 København
- ② ○ Aamanns 1921, Niels Hemmingsens Gade
- ③ ○ Teknologisk Institut, Gregersensvej 1, 263
- ④ 📍 Store Kongensgade 66, 1264 København

+ Afegeix una destinació

Opcions



Envia'm les indicacions al mòbil

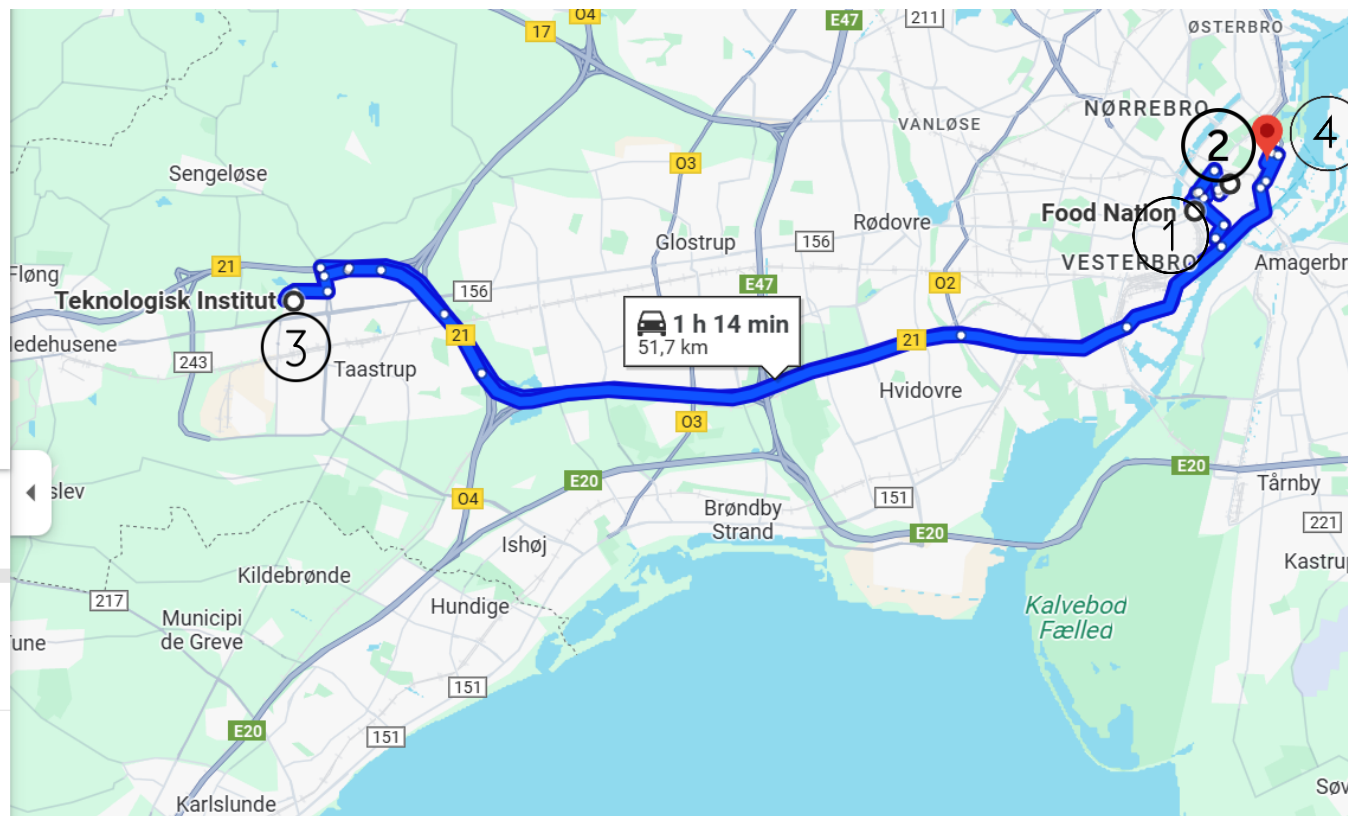


Copia l'enllaç



per Hammerichsgade
1 h 14 min sense trànsit

1 h 14 min
51,7 km



MIÉRCOLES 19/03

COPENHAGUE I

PUNTO DE SALIDA – Catalonia T&I Nordic & Baltics

- Desde el punto de salida, hay 5 minutos a pie hasta Food Nation. ①
- Desde el punto 1, hay 15 minutos a pie hasta Aamanns 1921. ②
- Desde el punto 2, hay 38 minutos en coche hasta Teknologisk Institut. ③
- Desde el punto 3, hay 35 minutos en coche hasta Maddklubben, København. ④

JUEVES 20/03

Malmö

JORNADA DE PRESENTACION 10:00-13:00

KRINOVA (incubadora - startups)

Incubadora y clúster de innovación alimentaria que apoya startups y proyectos de desarrollo en el sector foodtech.

- **Aceleradora de startups y desarrollo de tecnologías alimentarias.**

LIVSMEDELSAKADEMI Lund (Investigación - sostenibilidad)

Academia dedicada a la innovación en el sector alimentario, promoviendo investigación y desarrollo en Suecia.

- **Investigación de sostenibilidad y foodtech.**

SMILE Lund (Venture Hub)

Venture hub líder, especializado en ayudar a startups desde su nueva idea, concepto, hasta la comercialización.

- **Expertos en FoodService, innovación y crecimiento empresarial.**



5

INVEST SKÅNE (Administración Publica – Skane food sector)

Acelera el crecimiento de pequeñas y medianas empresas en el sector de tecnología alimentaria en las regiones de Skåne

- **Fortalecimiento la posición de la región como centro de innovación en tecnología alimentaria, promoviendo un sistema alimentario más sostenible y saludable.**

REGION SKÅNE (Administración Publica – Food Tech Innovation Network)

Ofrece asesoramiento profesional y servicios a empresas internacionales interesadas en invertir o expandirse en la región con enfoque destacado en el sector tecnología alimentaria.

- **Reinvención sistema alimentario del futuro que abarca toda la cadena de valor alimentaria**

14:00 – 15:30: OATLY Malmö HQ (Líder nórdico en bebidas vegetales)

Pioneros en la producción de lácteos vegetales, principalmente con avena. Controlan desde la fabricación hasta la distribución de sus productos. Es el líder en leche vegetal para el consumidor nórdico.

- **Enfoque en sostenibilidad y promoción de una alimentación más saludable y respetuosa con el medio ambiente. Centrados en la reducción de la huella de carbono.**

- 1 ○ Krinova Science Park, Stridsvagnsvägen 14
- 2 ○ Livsmedelsakademin, Mobilvägen 10, 223
- 3 ○ Oatly Malmö HQ, Ångfärjekajen 8, 211 19
- 4 ○ Packbridge AB (SVB), Media Evolution, Stora
- 5 ○ Innoscentia AB, Anckargripsgatan 3, 211 2

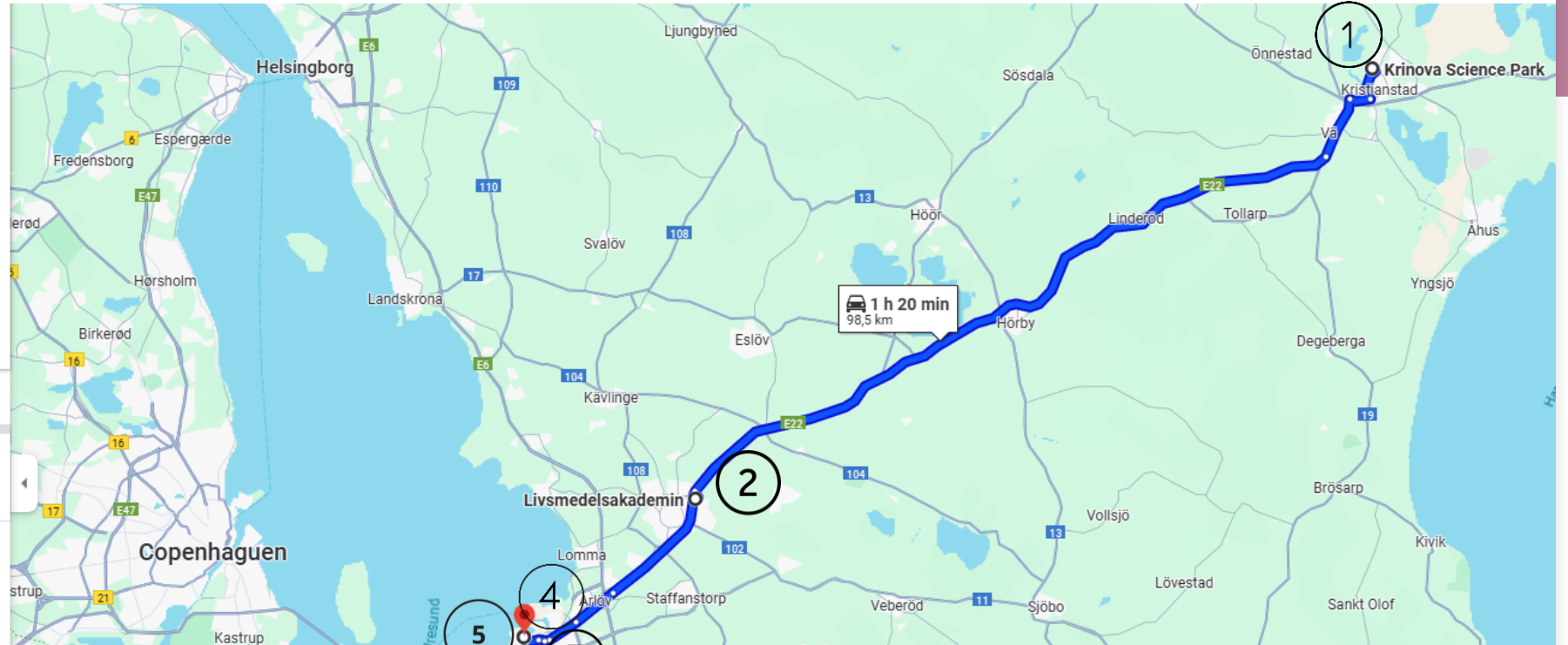
⊕ Afegeix una destinació

Opcions

📱 Envia'm les indicacions al mòbil

🔗 Copia l'enllaç

🚗 per E22 1 h 20 min
1 h 20 min sense trànsit 98,5 km
[Detalls](#)



JUEVES 19/03

MALMÖ Y LUND

PUNTO DE SALIDA – Catalonia T&I Nordic & Baltics

- Desde el punto de salida, hay 1 hora 45 minutos en coche hasta Krinova Science Park. ①
- Desde el punto 1, hay 1 hora en coche hasta Livsmedelsakademin. ②
- Desde el punto 2, hay 30 minutos en coche hasta Oatly Malmö. ③
- Desde el punto 3, hay 2 minutos en coche hasta Packbridge AB. ④
- Desde el punto 4, hay 1 minuto en coche hasta Innoscentia AB ⑤

VIERNES 21/03

Copenhague

09:00 – 10:00 STOP SPILT LOKALT (Mayor ONG desperdicio alimentos)

Organización social de desperdicio de alimentos más grande de Dinamarca. Distribuyen excedentes de alimentos que de no ser aprovechados, terminarían en contenedores de basura.

- Reducción del desperdicio alimentario, ayudan a las personas y familias económicamente necesitadas en la comunidad local.

10:50 – 12:45 KØBENHAVN MADSERVICE (Restauración social)

Municipalidad de Copenhague. Proveen alimentos a residencias de ancianos, casas de acogida o cualquier centro que pertenezca a la Administración de salud y ciudadano y ayuda social

- Servicio de alimentos, cumplimiento de estándares de calidad, preocupación por el medio ambiente y el entorno laboral.

13:30 – 14:30 DELITASTE (Distribuidor/ Importador)

Compañía distribuidora dentro de la industria foodservice, ofrece la mejor diversidad en charcutería de Dinamarca. Presumen de tener grandes sabores arraigados en el ADN y de haber hecho que la marca sea conocida en las cocinas profesionales de todo el país.

- Foco en la alta calidad, buen sabor y compromiso generacional. Participación muy activa en el mercado del patrocinio.



- ① ○ Glentevej 35, 4600 Køge
- ② ○ Københavns Madservice, Bystævneparken
- ③ 📍 Delitaste ApS, Hammerholmen 15 d, 2650

+ Afegeix una destinació

Opcions

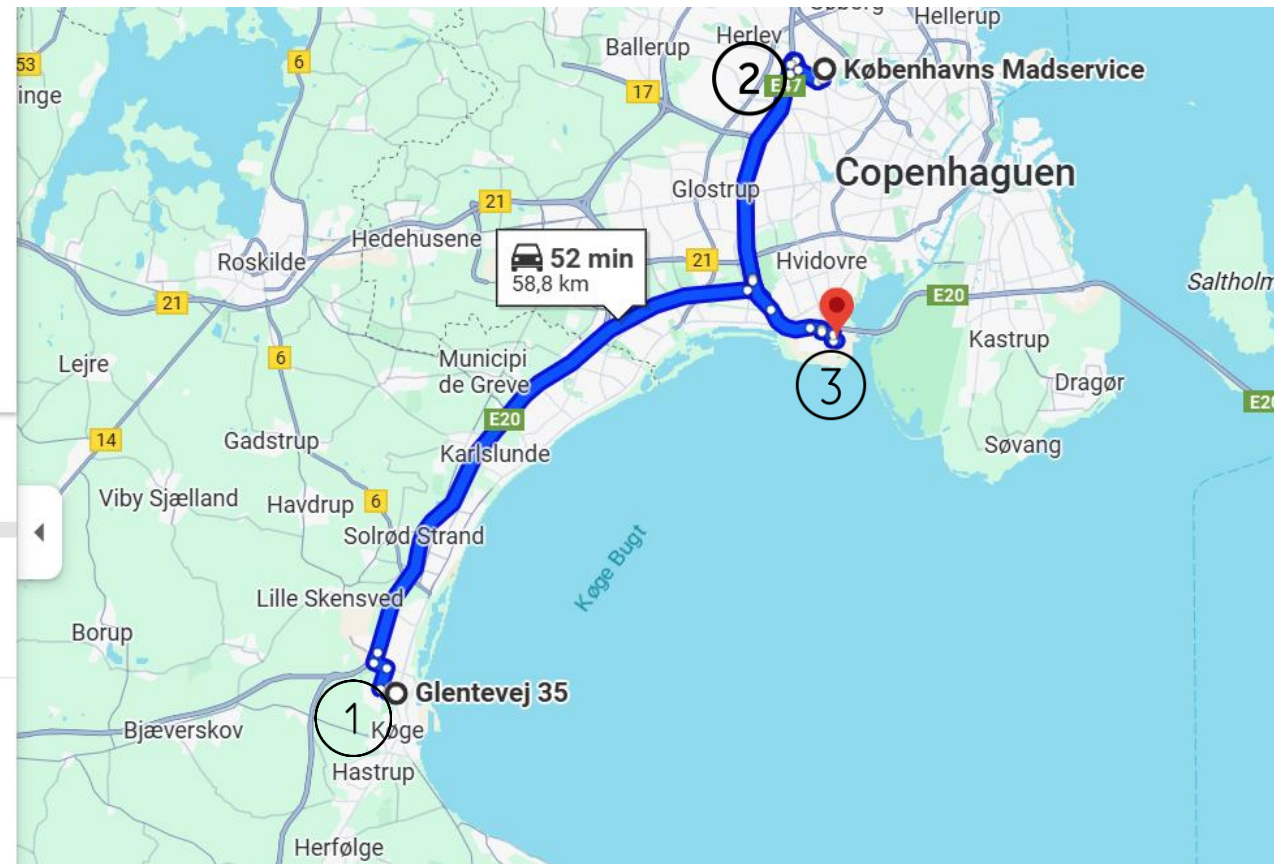
📱 Envia'm les indicacions al mòbil

🔗 Copia l'enllaç

🚗 per E20/E47
52 min sense trànsit

52 min
58,8 km

[Detalls](#)



VIERNES 21/03

COPENHAGUE II

PUNTO DE SALIDA – Catalonia T&I Nordic & Baltics

- Desde el punto de salida, hay 45 mins en coche hasta Stop Spild Lokalt. ①
- Desde el punto 1, hay 35 minutos en coche hasta København Madservice. ②
- Desde el punto 2, hay 20 minutos en coche hasta Delitaste. ③

Miércoles 19/03

11:30 – 12:30

Food Nation +Tempty

13:00 – 14:30

LUNCH: Ammanns 21

15:30 – 16:45

Teknologisk Institute

18:30– 20:30

Visita/Cena: Madklubben KBH

Jueves 20/03

Jornada Malmö. Restaurante Spill

10:00 – 13:00

Krinova Malmo
Livsmedelsakademin
Smile Venture Hub
Invest Skane
Region Skane

12:15 – 13:00

LUNCH y NETWORKING Malmo

14:00 – 15:30

Oatly HQ

16:30 – 17:30

Tørvehallerne/Supermercados

18:00 – 20:15

Cena: Høst

Viernes 21/03

9:00 – 10:00

Stop Spild Lokalt

10:50 – 12:45

København Madservice

13:30 – 14:30

Delitaste

VUELOS 19-21 Marzo

Denne flyrejse udleder **17 % mindre CO₂** end en typisk flyrejse på denne rute



vueling.com

06.25

BCN

3 t. 05 min.

Direkte



09.30

CPH

13 tilbud fra

643 kr.



vueling.com

19.40

CPH

3 t.

Direkte



22.40

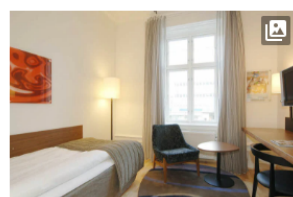
BCN

Vælg →

643 kr. = 86 €

Propuestas HOTEL Copenhagen 19-21 Marzo

OPCIÓN 1: Scandic Webers



Economy Single

[Show images](#)

The perfect room for solo travellers. While the room is not large, we have made sure to make the most of the space available so that you have everything you need during your stay.

- 10 - 12 m² (1 persons)
- Desk and chair
- Ironing board and iron
- Hairdryer

931 kr. = 124,84 €

980 kr. = 131,41 €

1010 kr. = 135,44 €

[Show more](#)

Best Price incl. breakfast
Non-refundable

931 DKK/night
Total price 1862 DKK

Members [?](#)
904 DKK/night [Pay Now](#)

Change incl. breakfast
Free rebooking. Non-refundable.

980 DKK/night
Total price 1960 DKK

Members [?](#)
951 DKK/night [Pay Now](#)

Full Flex incl. breakfast
Free cancellation

1010 DKK/night
Total price 2020 DKK

Members [?](#)
980 DKK/night [Pay later](#)

OPCIÓN 2: Scandic Copenhagen



Standard Single

[Show images](#)

Are you in Copenhagen for a short remark? Then our single rooms are perfect for you. Here is everything you need for a short stay.

- 15 m² (2 persons)
- Desk and chair
- Ironing board and iron

1025 kr. = 137,45 €

1056 kr. = 141,60 €

1200 kr. = 160,91 €

[Show more](#)

Best Price incl. breakfast
Non-refundable

1025 DKK/night
Total price 2049 DKK

Members [?](#)
994 DKK/night [Pay Now](#)

Change incl. breakfast
Free rebooking. Non-refundable.

1056 DKK/night
Total price 2112 DKK

Members [?](#)
1025 DKK/night [Pay Now](#)

Full Flex incl. breakfast
Free cancellation

1200 DKK/night
Total price 2400 DKK

Members [?](#)
1165 DKK/night [Pay later](#)

Propuestas RESTAURANTES Copenhagen 19-21 Marzo

LEVÍ

Experiencia culinaria única que combina la gastronomía italiana y japonesa, con excelentes vinos y diseño internacional.

MARV & BEN

Destaca por su enfoque en ingredientes locales y platos de temporada.

CAPA

Experiencia informal con ingredientes de alta calidad y carne premiada, mejor experiencia gastronómica de Dinamarca en 2023.

RADIO

Gastronomía sostenible con ingredientes locales y de temporada, con vistas al Radiohuset.

MADKLUBBEN

Cadena de restaurantes que ofrece una variedad de experiencias gastronómicas con un enfoque en la cocina danesa moderna a precios accesibles. Cuenta con más de 30 restaurantes en Dinamarca.

HØST - COFOCO

Empresa líder en la industria de la restauración con enfoque innovador. Galardonado mundialmente, experiencia gastronómica nórdica basada en ingredientes locales y de temporada. Cuenta con 18 restaurantes en Copenhagen.

Seu d'ACCIÓ a Barcelona

Passeig de Gràcia, 129
08008 Barcelona
Tel. 934 767 206
info.accio@gencat.cat



@accio_cat
@Catalonia_TI



linkedin.com/company/acciocat/
linkedin.com/company/invest-in-catalonia/

Delegacions a Catalunya

Alt Penedès, Garraf i Maresme

Tel. 934 767 251
altpenedesgarrafmaresme.accio@gencat.cat

Catalunya Central

Tel. 936 930 209
manresa.accio@gencat.cat

Lleida

Tel. 973 243 355
lleida.accio@gencat.cat

Terres de l'Ebre

Tel. 977 495 400
terresebre.accio@gencat.cat

Alt Pirineu i Aran

Tel. 973 355 552
altpirineuaran.accio@gencat.cat

Girona

Tel. 872 975 991
girona.accio@gencat.cat

Tarragona

Tel. 977 251 717
tarragona.accio@gencat.cat

Oficines d'ACCIÓ al món

Accra / Amsterdam / Austin / Berlín / Bogotá / Bombai / Brussel·les / Buenos Aires / Casablanca / Ciutat de Mèxic / Copenhaguen / Dubai / Hong Kong / Istanbul / Johannesburg / Lima / Londres / Miami / Milà / Montreal / Moscou / Nairobi / Nova Delhi / Nova York / Panamà / París / Pequín / Santiago de Xile / Sao Paulo / Seül / Silicon Valley / Singapur / Sydney / Stuttgart / Tel Aviv / Tòquio / Varsòvia / Washington DC / Xangai / Zagreb

