



80.000 familias esperando una respuesta: tú se la puedes dar
RESTAURACIÓN PARA EL COLECTIVO CELÍACO

La Asociación Clúster Alimentario de Barcelona, en colaboración con Mercabarna y la Asociación de Celíacos de Cataluña, organizan esta jornada, que tiene como objetivo acercar las necesidades del colectivo celíaco a las empresas mayoristas del polígono alimentario que proveen a la restauración.

La enfermedad celíaca es una intolerancia al gluten de carácter permanente. Muchas empresas creen erróneamente que adaptar sus productos a este colectivo es muy costoso o difícil, pero la normativa no es tan estricta como parece.

El objetivo de esta jornada gratuita es conocer las ventajas competitivas y las oportunidades de negocio que supone la distribución de productos sin gluten.

- **Fecha: 5 de marzo de 2014**
- **Hora: de 09:30 a 12h (degustación de productos a la finalización del acto)**
- **Lugar: Sala de Actos del Edificio Centro Directivo (C/ Mayor Mercabarna, 76, 1a planta)**

**La jornada es gratuita pero el aforo es limitado.
Es necesario efectuar inscripción previa llamando a:
93 556 35 30 o a cluster@mercabarna.cat.**

Programa:

- 09:00 h: Recepción y entrega de documentación
- 09:30 h: Bienvenida, a cargo del **Sr. Josep Tejedo**, director general de **Mercabarna** y presidente de la **Asociación Clúster Alimentario de Barcelona**.
- 09:35 h: Introducción de la **Asociación de Celíacos de Cataluña**, a cargo de la **Sra. Olga Cuesta**, presidenta de la Asociación. Problemática del sector, tamaño y necesidades.
- 09:40 h: Intervención del Sr. **Alfons Conesa**, director de la **Agencia Catalana del Consumo**.

- 09:50 h: "Sensibilización y ventajas competitivas para los productores del etiquetado con el distintivo: Apto para Celíacos y el Símbolo Internacional de la Espiga Barrada"
 - El Pacto para las personas celíacas: una oportunidad para las empresas.
Sr. **Joaquim Bernat**, jefe de Servicio de Normativa y Procedimiento de la **Agencia Catalana del Consumo**. (15')
 - Símbolo Internacional de la Espiga Barrada y European Licensing System. (ELS)
Sra. **Rosalina Esteban**, colaboradora de la **Asociación Celíacos de Cataluña** en el proyecto Licencia para la Utilización del Símbolo Internacional de la Espiga Barrada. (15')

Casos de éxito: Pacto del Celíaco

 - Sr. **Max Harold**, gerente **Molí de Pomerí**. (15')
 - Sras. **Elisabeth Martín** y **Arantxa Soler**, Departamento Comercial **Costa Concentrados Levantinos**. (15')
- 10:50 h: "Sensibilización y ventaja de ofrecer una carta sin gluten "
 - Restauradores y clientes: percepciones y necesidades.
Sra. **Elena Roura**, responsable de Salud y Hábitos Alimentarios **Fundación Alicia**. (15')
 - Restauración sin gluten.
Sra. **Marta Gómez**, responsable del Departamento Técnico **Asociación Celíacos de Cataluña**. (15')

Casos de éxito: Restaurantes

 - Sr. **Braulio Gascón**, gerente **Restaurante Tijuana**. (15')
 - Sr. **Joan Vilalta**, gerente **Restaurante Gut**. (15')
- 11:50 h: Cierre de la jornada a cargo del Sr. **Pablo Vilanova**, **Clúster Manager de la Asociación Clúster Alimentario de Barcelona**.
- 12:00h: Degustación de alimentos sin gluten.

Organiza:



Col·labora:



Amb el suport:

