



## Formulari de Participació

### Premis Mercabarna Innova 2023

#### Reconeixement a la Millor iniciativa innovadora en producte alimentari

Benvingut al formulari de participació a la **Millor iniciativa innovadora en producte alimentari**:

Les empreses del sector alimentari estan en constant adaptació a les demandes socials i de mercat elaborant nous productes alimentaris innovadors, aportant valor i fent-los accessibles als consumidors. En aquest cas es reconeixen llançaments innovadors en àrees com:

- Varietats de producte
- Gammes de producte
- Línies de producte transformat
- Productes certificats
- Tractaments en el processat alimentari
- Incorporació de nous ingredients

Busquem iniciatives transformadores de les empreses de Mercabarna que apliquin la innovació en producte per fomentar un sector més resilient, sostenible i competitiu.



## INFORMACIÓ DEL PARTICIPANT

**Nom de l'Empresa/Organització:**

FRUITS CMR, SAU

**Sector d'Activitat** (p.ex. Classificació Directori Mercabarna - 1r nivell)

Majorista Fruites i Hortalisses

**Persona de Contacte:**

Yesenia Trascastro

**Càrrec:**

Directora General

**Email:**

[yesenia.trascastro@cmrfruits.com](mailto:yesenia.trascastro@cmrfruits.com); [marketing@cmrfruits.com](mailto:marketing@cmrfruits.com)

**Telèfon:**

(93) 262.66.00

# PREMI MERCABARNA INNOVA 2023

## DESCRIPCIÓ DEL PROJECTE

### Nom del projecte:

SPRIM FRUITS: Gelats de fruita 100% natural

### Breu descripció (màxim 150 paraules):

Projecte innovador, nascut en el mercat català, amb l'objectiu de llançar i comercialitzar a nivell nacional i internacional, gelats de fruita 100% natural. Distribució minorista a través de fruiteries, botigues d'alimentació, gelateries, HORECA i Gran Distribució. Elaborats exclusivament amb fruita fresca, triturada per preservar tota la seva fibra i propietats, sense concentrats ni colorants artificials. Gelats vegans, baixos en greixos, sense lactosa i sense gluten.

Els gelats SPRIM són els únics al mercat que permeten conservar el seu sabor original al congelador durant 18 mesos, sense conservants artificials i gràcies al seu envasat al buit que lliura d'atmosfera l'interior de l'embolcall, i que a banda de permetre una senzilla apertura, aconseguix que el contingut quedi lliure d'agents externs presents a l'aire.

SPRIM ofereix 22 sabors diferents únics i en combinació.

### Com aquest projecte d'innovació en producte ha millorat la seva oferta o posicionament al mercat davant dels seus clients/usuaris i/o respecte de la competència?

Aquest projecte ens permet diversificar la nostra oferta, basada fins ara a la comercialització de fruites i hortalisses a l'engròs. Així mateix, ens proporciona l'oportunitat d'accedir a una tipologia de client més àmplia tant a nivell nacional com internacional, alhora que ens possibilita poder dirigir la nostra proposta directament al consumidor final a través d'una marca comercial creada exclusivament per al producte, amb una argumentació sòlida, diferencial i de gran valor afegit.

D'altra banda, al nostre client habitual, distribuïdor hortofructícola, se li concedeix l'oportunitat de diferenciar la seva oferta al client final mitjançant la incorporació d'un producte que, tenint com a base argumental l'essència de la seva gamma actual, és a dir una alimentació sana i nutritiva, incorpora addicionalment un component atractiu i de venda compulsiva, que li confereix l'ocasió per atraure un perfil de client diferent, ampliant així la seva base de negoci i oportunitats de venda.

# PREMI MERCABARNA INNOVA 2023

Fig 1:  
Tub floral



*Cichorium  
intybus*

Fig 2:  
Fulles



## Quins resultats mesurables poden mostrar l'impacte del projecte?

(p.ex. increments en el nombre de client/usuaris, increments en la producció, millores en els índex de satisfacció client, increment de facturació, etc.)

D'una banda, la base de clients s'ha ampliat en poder accedir a nous canals de comercialització del producte no habituals amb la nostra oferta, com ara sis cadenes tant regionals i nacionals de distribució alimentària amb servei desestacionalitzat no lligat a períodes estiusencs, o acords de distribució amb operadors a l'estranger per un total de 500 punts de venda a l'actualitat, i amb un augment de consum duplicat durant la última campanya.

D'altra banda, ens ha concedit la possibilitat d'accedir directament a l'usuari final amb la nostra proposta comercial.

De la mateixa manera, i sent la font gairebé exclusiva de fruita per al producte, el nostre volum comercial s'ha incrementat, oferint-nos l'oportunitat de donar una sortida complementària als nostres productes.

Adicionalment, els clients aprecien el fet d'oferir-los l'oportunitat de diferenciar la seva proposta de valor cap als compradors, ampliant els seus perfils de clients, així com la facturació, i tot això a través d'un únic proveïdor de confiança.

## Quins elements incorpora el projecte per a la millora de la sostenibilitat ambiental tant pel que respecta a l'ús eficient dels recursos (aigua, energia, matèries primeres) com pel seu respecte pel medi ambient on es situa?

Els gelats SPRIM són productes senzills i naturals, 100% fruita, sense afegir-hi conservants ni colorants, i a on a la seva producció es fa servir el mínim d'aigua, per tal de ser triturats i preservar d'aquesta manera tota la fibra i propietats de la fruita.

Autèntica fruita i només fruita.

D'altre banda, als proveïdors de la marca, se'ls exigeix el fet de tenir en marxa una política activa de RSC, a més a més de comptar amb tots els certificats alimentaris necessaris per tal de ser capaços de satisfer totes les diferents garanties de consum exigides pels mercats.

# PREMI MERCABARNA INNOVA 2023

Fig 1:  
Tub floral



*Cichorium  
intybus*

Fig 2:  
Fulles



## Quins altres elements d'innovació tecnològica estan presents al projecte?

(p.ex. solucions de millora de monitoreig, seguretat, preservació, etc.)

Els gelats SPRIM, gràcies al seu innovador i natural mètode de producció i envasat, són els únics al mercat capaços de conservar el sabor original del producte durant 18 mesos sense afegir-hi conservants artificials. L'envasat al buit dels gelats SPRIM lliura d'atmosfera l'interior de l'embolcall i d'aquesta manera el contingut queda lliure d'agents externs presents a l'aire.

## Quins altres innovadors del projecte reforcen la seva capacitat per a destacar en l'àmbit del sector alimentari?

(p.ex. millora de la relació amb el territori i la comunitat, millora de les condicions laborals, adequació a demandes específiques de col·lectius de la comunitat, etc.)

Aquest projecte ha requerit el disseny i la construcció d'una estructura independent però complementària a les pròpies ja existents de l'activitat de comercialització hortofructícola de FRUITS CMR.

Una estructura de producció de gelats 100% naturals, dotada amb maquinària moderna i adaptada a aquest propòsit, amb el seu propi personal directiu, de gestió, tècnic i de manipulació.

El seu constant increment de volum de producció i comercialització tant a nivell nacional com internacional requereix de la incorporació contínua de nou personal qualificat a fi de cobrir les noves necessitats de servei.

## DOCUMENTACIÓ DEL PROJECTE

Per tal de facilitar la comprensió i avaluació del projecte, pot adjuntar seguidament documentació complementària.

La documentació pot incloure textos, gràfics i imatges il·lustratives sempre en format PDF.

En cas de voler presentar vídeos, preguem els incloguin com enllaços al document PDF.