



Apoyo a la industria agroalimentaria

Jordi Hereu visita la fábrica del grupo Teresa Carles Flax & Kale en Bell-lloc d'Urgell (Lleida)

- La empresa leridana de alimentación saludable ha obtenido 4,3 millones de euros en la primera convocatoria del Perte Agroalimentario.
- El ministro de Industria y Turismo recuerda que Lleida es uno de los epicentros de la industria agroalimentaria, una industria estratégica que está en plena transformación gracias a los pertes.

03 de mayo de 2024.- El ministro de Industria y Turismo, **Jordi Hereu**, ha visitado hoy las instalaciones que el grupo de alimentación saludable Teresa Carles Flax & Kale tiene en la localidad leridana de Bell-lloc d'Urgell. Allí ha podido ver cómo se produce la kombucha, una bebida probiótica baja en azúcares y calorías que nació como alternativa a los refrescos tradicionales.

El ministro ha avanzado que esta compañía ha obtenido 4,3 millones de euros del Perte Agroalimentario canalizados a través del consorcio que lidera -From Green to Healthy-, que obtuvo un total de 26,7 millones de euros de este Perte.

Jordi Hereu ha mostrado su satisfacción por 'poner cara' a los beneficiarios del Perte Agro que afianzará la producción y facilitará el crecimiento empresarial en territorios más despoblados. Una de las aspiraciones del Ministerio de Industria y Turismo con este Perte es llegar al territorio y a todo tipo de empresas.

Para el ministro, estos fondos del perte Agro ayudarán a posicionar la planta de Bell-lloc d'Urgell del grupo Teresa Carles Flax & Kale como el centro de referencia de esta bebida en el sur de Europa. La inversión en estas instalaciones asciende ya a 12 millones de euros desde su puesta en marcha

en 2018 y aumentará hasta un mínimo de 5 millones de euros de aquí a 2026, en parte gracias al Perte. Esto permitirá incrementar la capacidad de producción actual pasando de 15 millones de botellas anuales a más de 75 millones, lo que impulsará su entrada en nuevos mercados.

El CEO del grupo Teresa Carles Flax & Kale, **Jordi Barri**, destaca que el sector agroalimentario es uno de los motores de nuestro país y se encuentra en plena revolución. Considera que la obtención de los fondos europeos Next Generation mediante el Perte Agro representa, sin lugar a duda, un espaldarazo al trabajo bien hecho desde hace años por parte de las empresas que apuestan por una alimentación más saludable y sostenible.

Además de ser uno de los referentes en producción de kombucha en España y Europa, el grupo TCFK tiene diversos restaurantes vegetarianos y flexitarianos en España y también fabrica platos preparados. Actualmente cuenta con una plantilla de 250 trabajadores, 50 de los cuales corresponden a la planta de Bell-lloc.

Segunda convocatoria Perte Agro

En los próximos meses se lanzará una segunda convocatoria del Perte Agro dotada con 300 millones de euros más flexible en su tramitación para llegar a más empresas. Entre las novedades, se va a cambiar el esquema de presentación de solicitudes, que estará basado en proyectos individuales, y se reducirá la inversión mínima de los proyectos financiables para facilitar un mayor grado de participación de las pymes.