

Comunicat de premsa

El projecte *Hey Cakes* és el guanyador de la segona edició del programa d'emprenedoria *Salt Xef*

Salt Xef, incubadora de negocis gastronòmics és una iniciativa que l'Ajuntament de Salt impulsa amb l'objectiu de dinamitzar el sector de la restauració i l'alimentació del municipi

Hey Cakes és el projecte guanyador de la segona edició del *Salt Xef, incubadora de negocis gastronòmics*. La proposta té l'objectiu de posar en marxa una pastisseria/obrador al municipi per tal i com explica la responsable del projecte, **Diana Lauska**, **“satisfer les necessitats del mercat per un lloc modern que segueixi les tendències actuals”**.

Salt Xef és un programa d'emprenedoria adreçada al món de la restauració i l'alimentació que es va iniciar el 2017. Ofereix assessorament, servei de consultoria personalitzada, formació i una estada professional en un local situat a l'exterior del mercat municipal, a preu reduït i durant 1 any amb la possibilitat d'una pròrroga de sis mesos, per la posada en marxa de nous negocis gastronòmics.

El segon tinent d'alcalde de l'**Ajuntament de Salt** i responsable de *Nou Salt* (responsable de la gestió del local), **Àlex Barceló**, recorda que **“els guanyadors de Salt Xef tenen l'oportunitat d'iniciar el seu negoci en un local del Mercat Municipal, donar-se a conèixer i començar a crear la seva clientela. A partir d'aquí, un any després, han de deixar el local i tenen el compromís de traslladar la seva activitat en un altre punt de Salt.”**

“Salt Xef va néixer amb l'objecte de donar suport a projectes de negoci amb possibilitats reals d'èxit. En aquesta línia està dissenyat tot l'assessorament per crear el pla d'empresa i el suport que donem des de l'Ajuntament”, afegeix Barceló.

Pastisseria i obrador

Hey Cakes que està previst que es posi en marxa durant el darrer trimestre d'aquest any neix amb dues línies de negoci diferenciades. En aquest sentit la principal se centrarà en la vessant de pastisseria i obrador mentre que la línia complementària es dirigirà a la creació de pastissos per encàrrec, tan per altres negocis de restauració com per clients particulars.

Cal destacar que l'oferta de l'obrador inclourà especialitats de la de l'Europa de l'est i, en aquest sentit, cada setmana també es podrà gaudir d'un pastís diferent d'aquesta zona del continent. Tal i com s'explica al pla de negoci, aquests postres internacional s'elaboraran amb productes locals. Alguns exemples seran el pastís de formatge letó fet amb mató o el pastís de mel típic de Rússia amb iogurt i fruita de proximitat.

Formacions paral·leles

D'altra banda, cal destacar que el 30 de setembre s'iniciaran les formacions enfocades al sector de la restauració i alimentació, una proposta vinculada al programa *Salt Xef*. Tothom que estigui interessat en conèixer més detalls o fer les inscripcions ho pot fer a <http://elviversalt.cat/calendari/>