

Nota de prensa, 30 de mayo 2018

## Mercabarna y Barcelona Activa crean innovación y empleo en el sector alimentario

### La start-up Cuits & Beans gana el primer premio Innofood por sus legumbres frescas producidas por entidades sociales

### Una deliciosa proteína vegetal y un exprimidor de cítricos más rápido, también galardonados

El **concejal de Turismo, Comercio y Mercados y presidente de Mercabarna**, Agustí Colom, ha entregado hoy en el marco del Biz Barcelona **los primeros premios Innofood a tres start-ups del sector alimentario**.

El primer premio se lo ha llevado **Cuits & Beans**, empresa que ha creado una gama de legumbres frescas y ecológicas, con un formato adaptado a las necesidades actuales, y que están producidas por entidades sociales. El segundo premio ha sido para **Foods for Tomorrow**, por su proteína vegetal fácil de cocinar, nutritiva, deliciosa y muy atractiva visualmente; y el tercer premio se lo ha llevado **Citring Universal**, con un exprimidor que reduce en un 80% el tiempo para hacer un zumo de naranja.

Innofood es un programa diseñado por Mercabarna y Barcelona activa con el objetivo de apoyar la creación de nuevas empresas que presenten innovaciones en cualquier fase de la cadena de valor, como el packaging, la comercialización o la distribución logística. Innofood arrancó en septiembre de 2017 con la selección de 15 proyectos start-ups de los 28 presentados por parte de emprendedores o empresas del sector alimentario.

Colom, ha afirmado que estos premios han sido concebidos "con el objetivo de generar innovación y empleo en el sector alimentario, uno de los más estratégicos en Cataluña". "Con este programa -ha dicho Colom- Barcelona Activa y Mercabarna acompañan jóvenes emprendedores desde la idea de negocio hasta la puesta en marcha de la empresa".

**Las start-ups seleccionadas han recibido durante 4 meses, formación gerencial y sectorial junto con el desarrollo de habilidades emprendedoras y una red de contactos relevantes en el sector.** Los finalistas, además del premio económico, recibirán el acompañamiento en la puesta en marcha y la búsqueda de financiación.

### Los premios

La empresa ganadora del primer premio, recibirá la aportación de 12.000 €, y el segundo y el tercero, 6.000 € y 3000 €, respectivamente. Además, estas tres start-ups

dispondrán, **a partir de ahora y durante seis meses, de un espacio de incubación en el Food Trade Center de Mercabarna para terminar la implantación de sus empresas, y contarán con el monitoreo de los especialistas del gran mercado, así como de empresas del polígono alimentario.**

## Proyectos premiados

### Primer premio

**Cuits & Beans** es una gama de legumbres y cereales ecológicos variados, de diferentes orígenes, cocidos respetando sus tiempos, envasados al vacío y listos para comer. Bajo el lema 'legumbre, que sea costumbre' y a través de formatos de producto innovadores (raciones individuales de 200g), la start-up busca incrementar el consumo de este alimento, saludable y altamente proteínico, pero desplazado en la dieta moderna para otros alimentos. La novedad que incorpora es que se trata de un producto fresco (refrigerado, con una vida útil de 90 días), en un formato cómodo, que introduce variedades de legumbres y cereales menos conocidos (azuki, judía mungo, lenteja de puy, mix alubias, mix quinoa y sorgo integral), todos sin gluten y preparados sin sal ni conservantes. Paralelamente al producto, a través de la página web de Cuits & Beans también se ofrece el servicio de suscripción mensual a domicilio, pionero en esta gama de alimentos.

Además, la producción se realiza con la participación de entidades sociales que velan por la inclusión laboral de personas con diversidad funcional. La empresa ha encontrado financiación y está a punto de lanzar al mercado altramuz en aliño oriental con umeboshi, un snack saludable milenario.

### Segundo premio

**Foods for Tomorrow** es un proyecto que responde al reto global de cómo alimentar de manera sostenible a una población mundial en crecimiento. La start-up ha producido una nueva generación de proteínas vegetales revolucionarias fáciles de cocinar, nutritivas, deliciosas y muy atractivas. La empresa ya ha creado, a partir de un proceso productivo innovador, Heura, una proteína vegetal a base de soja que contiene todos los nutrientes de una proteína completa, y con un sabor que recuerda claramente al de la carne.

Foods for Tomorrow ganó el primer premio en la start-up alimentaria más innovadora de 2018 en la última edición de la Feria Alimentaria y del Basque Culinary Center. Cuenta con 403 puntos de venta en España y entre sus objetivos para 2018 destaca el lanzamiento de cuatro productos más y la entrada en el mercado inglés y alemán.

### Tercer premio

**Citring Universal** ha diseñado el primer exprimidor del mercado, Citring, capaz de exprimir tres naranjas enteras en menos de 30 segundos. Además, facilita su lavado posterior, ya que sólo es necesario extraer un elemento, el contenedor donde se introducen los cítricos. Todo ello reduce en un 80% el tiempo requerido para preparar un zumo en comparación con los sistemas actuales. Citring exprime todo tipo de cítricos (Pomelos, limones y mandarinas), aunque el 80% de los cítricos que consumimos son naranjas.

Como parte de su negocio, la start-up también tiene previsto ofrecer productos de proximidad o ecológicos para sus clientes.

### El jurado

El jurado del programa Innofood está formado por 18 personas: directores y formadores de Barcelona Activa y Mercabarna; profesores y consultores especializados, contratados para impartir el programa y acompañar en el desarrollo de los proyectos; empresarios mayoristas de Mercabarna que han asesorado a los emprendedores y valorado sus start-ups; y otras empresas y entidades vinculadas al sector agroalimentario de productos frescos.

**Más información:** Roser Lapuente, Responsable de Medios de Comunicación  
Tel: 93 556 35 08/93 556 30 00/610 59 50 24; [lapuente@mercabarna.cat](mailto:lapuente@mercabarna.cat)