

Nota de premsa, 30 maig 2018

Mercabarna i Barcelona Activa han creat el programa per generar innovació i ocupació al sector alimentari

La start-up Cuits & Beans guanya el primer premi Innofood pels seus llegums produïts per entitats socials

Una deliciosa proteïna vegetal i una espremedora de cítrics més ràpida, també guardonats

Avui en el marc del Biz Barcelona, el **regidor Turisme, Comerç i Mercats i president de Mercabarna, Agustí Colom, ha lliurat els primers premis Innofood** a tres de les cinc start-ups del sector alimentari finalistes.

El primer premi se l'ha endut Cuits & Beans, empresa que ha creat una gamma de llegums frescos i ecològics, amb un format adaptat a les necessitats actuals, i que estan produïts per entitats socials. El segon premi ha estat per a Foods for Tomorrow, per la seva proteïna vegetal fàcil de cuinar, nutritiva, deliciosa i molt atractiva visualment; i el tercer premi se l'ha endut Citring Universal, amb una espremedora que redueix en un 80% el temps per fer un suc de taronja.

Innofood es un programa dissenyat per Mercabarna i Barcelona Activa amb l'objectiu de donar suport a la creació de noves empreses que presenten innovacions en qualsevol fase de la cadena de valor, com el packaging, la comercialització o l distribució logística. Va arrencar al setembre de 2017 amb la selecció de 15 projectes start-ups dels 28 presentats, tots ells d'emprenedors o empreses del sector alimentari.

Colom, ha afirmat que aquests premis han estat concebuts **“amb l'objectiu de generar innovació i ocupació en el sector alimentari, un dels més estratègics a Catalunya”**. “Amb aquest programa –ha dit Colom- Barcelona Activa i Mercabarna acompanyen joves emprenedors des de la idea de negoci fins a la posada en marxa de l'empresa”.

Les start-ups seleccionades han rebut durant 4 mesos, formació gerencial i sectorial juntament amb el desenvolupament d'habilitats emprenedores i una xarxa de contactes rellevants en el sector. Els finalistes, a banda del premi econòmic, rebran l'acompanyament en la posada en marxa i la recerca de finançament.

Els premis

L'empresa guanyadora del primer premi, rebrà l'aportació de 12.000€, i el segon i el tercer, 6.000€ i 3000€, respectivament. **A més, aquestes tres start-ups disposaran, a partir d'ara i durant sis mesos, d'un espai d'incubació al Food Trade Center de Mercabarna, per acabar la implantació de les seves empreses, i comptaran amb el**

Més informació: Roser Lapuente, cap de Mitjans de Comunicació
T. 93 556 35 08/ 93 556 30 00/ 610 59 50 24; lapuente@mercabarna.cat

monitoratge dels especialistes del gran mercat, així com d'empreses del polígon alimentari.

Projectes premiats

Primer premi

Cuits & Beans és una gamma de llegums i cereals ecològics variats, de diferents orígens, cuits respectant els seus temps, envasats al buit i llestos per menjar. Sota el lema 'llegum, que sigui costum' i a través de formats de producte innovadors (racions individuals de 200g), l'start-up busca incrementar el consum d'aquest aliment, saludable i altament proteínic, però desplaçat en la dieta moderna per altres aliments. **La novetat que incorpora és que es tracta d'un producte fresc (refrigerat, amb una vida útil de 90 dies), en un format còmode, que introdueix varietats de llegums i cereals menys coneguts** (azuki, judía mungo, lenteja de puy, mix alubias, mix quinoa i sorgo integral), tots sense gluten i preparats sense sal ni conservants. Paral·lelament al producte, a través de la pàgina web de Cuits & Beans també s'ofereix el servei de subscripció mensual a domicili, pioner en aquesta gamma d'aliments.

A més, **la producció es realitza amb la participació d'entitats socials que vetllen per la inclusió laboral de persones amb diversitat funcional**. L'empresa ha trobat finançament i està a punt de llançar al mercat tramús en amaniment oriental amb umeboshi, un snack saludable mil·lenari.

Segon Premi

Foods for Tomorrow respon al repte global de com alimentar de manera sostenible a una població mundial en creixement. **L'start-up ha produït una nova generació de proteïnes vegetals revolucionàries fàcils de cuinar, nutritives, delicioses i molt atractives**. L'empresa ja ha creat, a partir d'un procés productiu innovador, Heura, una proteïna vegetal a base de soja que conté tots els nutrients d'una proteïna completa, i amb un gust que recorda clarament al de la carn.

Foods per Tomorrow va guanyar el primer premi a la start-up alimentària més innovadora de 2018 a la darrera edició de la Fira Alimentaria i del Basque Culinary Center. Compta amb 403 punts de venda a Espanya i entre els seus objectius pel 2018 destaca el llançament de quatre productes més i l'entrada al mercat anglès i alemany.

Tercer premi

Citring Universal ha dissenyat **la primera espremedora del mercat**, Citring, capaç d'esprèmer tres taronges senceres en menys de 30 segons. A més, facilita el seu rentat posterior, ja que només és necessari extreure un element, el contenidor on

Més informació: Roser Lapuente, cap de Mitjans de Comunicació
T. 93 556 35 08/ 93 556 30 00/ 610 59 50 24; lapuente@mercabarna.cat

s'introdueixen els cítrics. Tot plegat **redueix en un 80% el temps requerit per preparar un suc en comparació amb els sistemes actuals**. Citring esprem tot tipus de cítrics (aranges, llimones i mandarines), tot i que el 80% dels cítrics que consumim són taronges.

Com a part del seu negoci, **l'start-up també té previst oferir productes de proximitat o ecològics per als seus clients**.

El jurat

El jurat del programa Innofood està format per 18 persones: directors i formadors de Barcelona Activa i Mercabarna; professors i consultors especialitzats, contractats per impartir el programa i acompanyar en el desenvolupament dels projectes; empresaris majoristes de Mercabarna que han assessorat els emprenedors i valorat les seves start-ups; i altres empreses i entitats vinculades al sector agroalimentari de productes frescos.