

Lliurament de la 5a edició del premis 'Mercabarna Innova'

Dues empreses del sector del peix i el marisc, i una d'hortofrutícola, premiades

Mercabarna potencia la competitivitat i resiliència de les 600 empreses alimentàries situades al recinte

Mercabarna ha lliurat avui els premis 'Mercabarna Innova', uns guardons que, des de 2015, premien la innovació entre les 600 empreses agroalimentàries situades al seu recinte.

En aquesta 5a edició dels premis han participat 11 empreses de Mercabarna que han presentat 15 projectes innovadors en les **3 categories següents**:

- **Producte alimentari:** noves varietats, games de producte, processos de transformació, nous llançaments, nous ingredients adaptats a les necessitats i expectatives canviants dels consumidors.
- **Packaging:** nous materials, formats i dissenys de packaging pensats per a aplicacions concretes de producte alimentari, millorant la sostenibilitat, operacions i línies de negoci de les empreses.
- **Operacions i model de negoci:** projectes que implementen millores significatives de caire tecnològic i de processos en l'eficiència d'operacions, l'ús de recursos i la dinamització de noves oportunitats de negoci per a la companyia i per al sector alimentari.

Per a cadascuna d'aquestes categories s'ha atorgat un premi valorat en 6.000€. Mercabarna ha premiat els projectes realitzats i amb aplicació durant els darrers 3 anys.

L'encarregada de lliurar els guardons ha estat la presidenta sortint de Mercabarna, Montserrat Ballarín, acompanyada d'Anna Majó, directora d'Innovació de Barcelona Activa en representació del jurat. Un jurat de prestigi vinculat a l'ecosistema innovador del sector alimentari.

Ballarín ha explicat que per a Mercabarna la innovació és el camí fonamental a través del qual les empreses del sector agroalimentari poden respondre als reptes de demanda social i ambiental i, alhora, ser més competitives i resilients. La presidenta ha volgut fer un reconeixement a tot l'ecosistema empresarial de Mercabarna **"una ciutat alimentària amb 600 empreses -ha afirmat- sense el paper de les quals no assoliríem aquesta capacitat de generar un futur alimentari cada cop més sa, sostenible i al servei de les necessitats de la ciutadania"**.

Els projectes guanyadors

En l'edició d'enguany els projectes guanyadors han estat els següents:

En la categoria de producte, una nova tecnologia emprada en l'elaboració de **les perles de tòfona de l'empresa Laumont,** especialitzada en el comerç i la distribució majorista de bolets i tòfones, ha

permès el llançament d'un producte més adaptat al mercat, elaborat amb **autèntica tòfona negra en petites esferes**. Aquest producte està arribant amb força als millors espais gastronòmics del país des de la botiga minorista fins al sector de la restauració. A més, **permet molts més usos i aplicacions i fer arribar la cultura de la tòfona a un públic molt més ampli**.

En la categoria de packaging, la firma **Maresmar**, especialitzada en el comerç i la distribució majorista de marisc, ha implementat un envàs per substituir la caixa de poliestirè expandit (pórex) que abunda en el sector del peix i el marisc a causa de les seves bones propietats mecàniques i tèrmiques però que té una difícil gestió com a residu en el final de la seva vida útil. Després d'anys de d'I+D intern i col·laboratiu, Maresmar ha desenvolupat una solució alternativa a base de cartró amb un laminat interior de plàstic reciclable, en col·laboració amb el fabricant d'embalatges, Saica. **Una solució pionera per contenir i transportar marisc fresc i congelat, resistent a l'aigua, que dona resposta a la demanda de formats d'envasos amb nous materials més sostenibles**, sempre respectant la seguretat alimentària i la conservació idònia del producte.

Per últim, **en la categoria d'Operacions i models de negoci**, la companyia **FRIME**, especialitzada en el comerç i la distribució majorista de peix, ha estat reconeguda per un **projecte d'innovació de referència en les seves operacions i model de negoci per a la producció i comercialització de tonyina**. La inauguració de la seva nova fàbrica de la Roca del Vallès representa un model avançat de l'aplicació de solucions de producció intel·ligent, així com de portar a la pràctica **un exemple clar d'Indústria 4.0.**, que els permet ser altament eficients en els seus processos productius i a més estandaritzar i mantenir una qualitat homogènia dels seus productes durant tot l'any.

Un jurat de prestigi

Com en les anteriors edicions dels 'Mercabarna Innova', els membres del jurat són persones de renom del sector de la innovació i l'alimentació:

- **Mar Alarcón**, vicepresidenta i comissionada de **Digitalització i Innovació de Foment del Treball**
- **Joan Ramon Barrera**, president del **Cercle Tecnològic de Catalunya**
- **Anna Majó**, directora d'Innovació de **Barcelona Activa**
- **Josep Usall**, director general de **l'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària de Catalunya)**
- **Antoni Valls**, director general de la **fira Alimentària Exhibitions**

Més informació: Roser Lapuente, Cap de Mitjans de Comunicació
T.556 35 08/93 556 30 00/610595024; lapuente@mercabarna.cat