

Nota de prensa, 16 noviembre 2023

Mercabarna y Barcelona Activa crearon el programa de startups para generar innovación y empleo en el sector alimentario

Sorber Drinks gana los Innofood con una ginger beer sin alcohol de efectos estimulantes y saludables

Un catering para empresas con alimentos aprovechados y un laboratorio creador de experiencias sostenibles, segundo y tercer premio.

Hoy, el director de Sostenibilidad, Estrategia e Innovación de Mercabarna, Pablo Vilanova y el director ejecutivo de Empreneduría y Empresa de Barcelona Activa, Jaume Baró, conjuntamente con algunos de los miembros del jurado y representantes de las asociaciones empresariales de Mercabarna, han entregado los cuartos Premios Innofood a tres de las cinco startups finalistas.

El primer premio se lo ha llevado **Sorber Drinks**, una startup que ha creado una línea de bebidas fermentadas no alcohólicas, entre las que destaca una ginger beer **que imita el sabor y la textura de la cerveza y provoca los efectos estimulantes del alcohol, todo ello mejorando la circulación, disminuyendo la inflamación y favoreciendo la digestión**. El segundo premio ha sido para **Segundo Plato**, el primer **catering de menús saludables para empresas y trabajadores responsables**, combinando el aprovechamiento alimentario y la inclusión social; y el tercer premio se lo ha llevado **Indaga, un laboratorio gastronómico participativo**, que enseña, asesora y crea experiencias saludables y sostenibles.

Innofood, programa diseñado por Barcelona Activa y Mercabarna, nace con el objetivo de apoyar -formando y asesorando- la creación de nuevas empresas que presentan innovaciones en cualquier fase de la cadena de valor alimentaria, como la producción, el packaging, la comercialización, la distribución o la logística. **En cada edición participan entre 12 y 15 potenciales empresas, de las que se clasifican 5.**

Como en la edición anterior, **se han valorado los proyectos que impulsan sistemas agroalimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados**, para asegurar comida sostenible, saludable y accesible a todas las personas.

Heura y Wäcka, entre las exitosas ganadoras de otras ediciones

De los Innofood han surgido empresas con gran impacto en el sector, entre otras muchas, por ejemplo: Heura, Wäcka, Let's cook, Color-sensing o Love Ferments.

Los premios

La empresa ganadora del primer premio recibirá la aportación de 12.000€, y el segundo y tercero, 6.000€ y 3.000€, respectivamente. Además, para terminar la implantación de sus empresas, contarán con la monitorización de los especialistas de Mercabarna, así como de empresas del polígono alimentario.

Los proyectos premiados

Primer premio: Sorber Driks- Ha creado una línea de bebidas sin alcohol fermentadas artesanalmente. La Real Ginger Beer, Black Bamboo, será la primera en salir al mercado. **Está fermentada con jengibre, tiene el sabor, color y espuma de la cerveza y, también, sus efectos estimulantes, pero sin alcohol.** Al contrario que las bebidas alcohólicas, el jengibre tiene propiedades antisépticas, antioxidantes, expectorantes, antiinflamatorias, antimicrobianas y alto contenido de hierro, entre otros. Además, **es la única ginger beer fermentada, baja en azúcar, sin aditivos ni conservantes y elaborada con un proceso de carbonatación natural.**

Segundo premio: Segundo Plato- se convertirá en un catering de empresas para trabajadores responsables, con menús saludables de alta calidad y bajo precio, basados en el aprovechamiento alimentario y la inclusión social. Gran parte **de los alimentos que utilizarán serán recuperados** por exceso de producción o por no cumplir los requisitos estéticos, **esto les permitirá poder ofrecer unos precios ajustados. Sus proveedores serán agricultores** y otras empresas que trabajan con productos de alta calidad, y una parte importante de sus trabajadores serán personas con riesgo de exclusión social, así como con discapacidad intelectual. Destinarán parte de los beneficios a la investigación con sus productores.

Tercer premio: Indaga- es un laboratorio gastronómico participativo que enseña, asesora y crea experiencias gastronómicas saludables, respetuosas con la sociedad y el medio ambiente. Por ejemplo, como ofertas educativas imparten en universidades y escuelas de cocina y gastronomía sus **formaciones sobre fermentación de los alimentos para evitar el desperdicio.** Por otra parte, en el apartado de consultoría tienen, por ejemplo, muchas **propuestas gastronómicas para minimizar residuos en el sector de la restauración.** Y en el de experiencias, ofrecen a grupos de trabajadores de empresas, amigos, familiares, etc., '**Jornadas de Entretenimiento con Conciencia**'. Se trata, por ejemplo, de pasar un rato divertido fuera de la ciudad realizando un menú con Despilfarro Cero.

El jurado

El jurado del programa Innofood está formado por 22 personas directivas de las siguientes entidades: Acció, Ayuntamiento de Barcelona, Barcelona Activa, Barcelona Health Hub, Campus de la Alimentación de Torribera (Universidad de Barcelona), CETT-UB (School of Tourism, Hospitality and Gastronomy (BCN), Escuela de Ingeniería Alimentaria y Biosistemas de Barcelona, Eurecat, Fundación Carasso, Grup Cano, Kmzerohub, Instituto de los Alimentos de Barcelona, Instituto de Investigación y Tecnología Alimentaria (IRTA), Leitat, MARKETAAD, Mercabarna, Meriexnutrisciences, Plan Estratégico Metropolitano de Barcelona (PEMB), Plat Institute.

Més informació:

Mercabarna

Roser Lapuente-T. 93 556 35 08/ 93 556 30 00/ 610 59 50 24/ lapuente@mercabarna.cat

Barcelona Activa

Marta Aguilar-T. 669323144; marta.aguilar@barcelonactiva.cat