

La start-up Voilà guanya 12.000 euros del Premi Innofood pels seus coberts comestibles i substituïts del plàstic

- » Els premis, destinats a la promoció d'empreses lligades a la innovació alimentària, han atorgat 12.000€ a la iniciativa guanyadora i 6.000€ i 3.000€ a la segona i tercera classificada, respectivament
- » Les tres start-ups finalistes comptaran amb un espai d'incubació al Food Trade Center de Mercabarna

La start-up *Voilà* ha rebut el primer premi d'Innofood, creat per Barcelona Activa i Mercabarna amb l'objectiu de donar suport a la creació de noves empreses que presenten innovacions en el món gastronòmic. L'empresa guanyadora ha creat coberts comestibles, substituïts del plàstic, fets amb cereals, sense gluten i sense lactosa, per a tots els públics, amb un nou concepte pel mercat dels productes d'un sol ús.

El segon premi ha estat per *Let's Cook*, que envia setmanalment als usuaris els ingredients per preparar el sopar. El tercer reconeixement se l'ha endut Gastrocampo, que ha participat amb una app per afavorir la comercialització directa dels petits productors als restaurants. Tots els projectes han destacat per la innovació en algun moment de la cadena de valor, com el *packaging*, la comercialització o la distribució.

Els tres guanyadors, a banda del premi econòmic de 12.000€, 6.000€ i 3.000€, comptaran amb un espai d'incubació al Food Trade Center de Mercabarna, on rebran l'acompanyament dels especialistes del gran mercat, així com d'empreses del polígon alimentari.

Aquesta ha estat la segona edició del programa, i una dotzena d'start-ups participants han rebut formació gerencial i sectorial juntament amb el desenvolupament d'habilitats emprenedores i una xarxa de contactes rellevants en el sector. A través d'InnoFood, es vol fer èmfasi en els paràmetres d'innovació, emprenedoria i sostenibilitat, al voltant del TechFood, un concepte aportarà solucions innovadores als reptes actuals en alimentació, i respon a un canvi d'hàbits i a l'acceleració tecnològica.

Aquest any, 2021, a més, Barcelona és la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible, per la qual cosa a la ciutat es desplegaran polítiques i projectes alimentaris per situar la metròpoli com a referència en aquest àmbit i amb un horitzó de nous objectius de cara a l'any 2030.



Start-ups d'innovació alimentària, al detall

Voilà, empresa fundada per Laura Gispert, i que sortirà al mercat al mes de febrer, ha estat guanyadora per portar a terme la fabricació i venda de coberts comestibles, fets de cereals. L'invent, que va néixer mentre estudiava a l'escola Elisava, suposa un producte bio des de totes les perspectives, incloent l'etiqueta de malbaratament zero. A més, la creadora introdueix el concepte *use&eat*, que lluita directament contra els coberts de plàstic d'un sol ús, entre d'altres.

Let's Cook, de Nils Gustav Magnus Johansson, ha estat valorada pel seu web on cada setmana, envien als seus usuaris subscrits els ingredients per preparar el menjar. En aquest cas, es tracta d'una iniciativa que ja estava en funcionament i que ha experimentat un gran creixement durant l'any.

Finalment el tercer premi, **Gastrocampo** de Léa Blanchard, un *marketplace* B2B innovador perquè restaurants, botigues i càterings poden comprar directament a petits i mitjans productors agroalimentaris, reduint els intermediaris i millorant les condicions pels productors. Actualment, el projecte es troba en fase de prova pilot amb alguns restaurants i proveïdors.

Pel que fa a les idees de negoci generades arran d'aquesta convocatòria n'hi ha de diferents tipus: nous productes (5), *marketplaces* per particulars (2), webs de venda de menjar per subscripció (2) i hidroponia o hidrocultiu (2). Una diferència respecte a l'edició anterior, és que la COVID-19 ha impactat en l'activitat d'un gran nombre dels projectes participants, en alguns casos posposant temporalment l'inici dels projectes, i en d'altres, més vinculats al sector alimentari i distribució online, accelerant la seva expansió.