

Nota de premsa, 16 novembre 2023

**Mercabarna i Barcelona Activa van crear el programa d'start-ups per generar innovació i ocupació al sector alimentari**

## **Sorber Drinks guanya els Innofood amb una ginger beer sense alcohol d'efectes estimulants i saludables**

**Un càtering per a empreses amb aliments aprofitats i un laboratori creador d'experiències sostenibles, segon i tercer premis.**

Avui, el director de Sostenibilitat, Estratègia i Innovació de Mercabarna, Pablo Vilanova i el director executiu d'Emprenedoria i Empresa de Barcelona Activa, Jaume Baró, conjuntament amb alguns dels membres del jurat i representats de les associacions empresarials de Mercabarna, han lliurat els quarts Premis Innofood a tres de les cinc start-ups finalistes.

El primer premi se l'ha endut **Sorber Drinks**, una start-up que ha creat una línia de begudes fermentades no alcohòliques, entre les que destaca una ginger beer que **imita el sabor i la textura de la cervesa i provoca els efectes estimulants de l'alcohol, tot això millorant la circulació, disminuint la inflamació i afavorint la digestió**. El segon premi ha estat per **Segundo Plato**, el primer **càtering de menús saludables per a empreses i treballadors responsables**, ja que combinarà l'aprofitament alimentari i la inclusió social; i el tercer premi se l'ha endut **Indaga**, un laboratori gastronòmic participatiu, que **ensenya, assessora i crea experiències saludables i sostenibles**.

Innofood, programa dissenyat per Barcelona Activa i Mercabarna, neix amb l'objectiu de donar suport -formant i assessorant- a la creació de noves empreses que presenten innovacions en qualsevol fase de la cadena de valor alimentària, com la producció, el packaging, la comercialització, la distribució o la logística. **En cada edició hi participen entre 12 i 15 potencials empreses, de les quals se'n classifiquen 5.**

Com en l'anterior edició, **s'han valorat els projectes que impulsen sistemes agroalimentaris sostenibles, inclusivament, resilents, segurs i diversificats**, per assegurar menjar sostenible, saludable i accessible a totes les persones.

### **Heura i Wäcka, entre les exitoses guanyadores d'altres edicions**

**Dels Innofood han sorgit empreses amb gran impacte en el sector, entre d'altres moltes, per exemple: Heura, Wäcka, Let's cook, Color-sensing o Love Ferments.**

### **Els premis**

L'empresa guanyadora del **primer premi, rebrà l'aportació de 12.000€**, i el **segon i tercer, 6.000€ i 3000€, respectivament**. A més, per acabar la implantació de les seves empreses, comptaran amb el monitoratge dels especialistes de Mercabarna, així com d'empreses del polígon alimentari.

## Els projectes premiats

**Primer premi: Sorber Driks-** Ha creat una línia de begudes sense alcohol fermentades artesanalment. La Real Ginger Beer, Black Bamboo, serà la primera que sortirà al mercat. **Està fermentada amb gingebre, té el sabor, el color i l'escuma de la cervesa i, també, els seus efectes estimulants, però sense alcohol.** Al contrari que les begudes alcohòliques, el gingebre té propietats antisèptiques, antioxidants, expectorants, antiinflamatòries, antimicrobianes i alt contingut de ferro, entre d'altres. A més, **és l'única ginger beer fermentada, baixa en sucre, sense additius ni conservants i elaborada amb un procés de carbonatació natural.**

**Segon premi: Segundo Plato-** esdevindrà un catering d'empreses per a treballadors responsables, amb menús saludables d'alta qualitat i baix preu, basats en l'aprofitament alimentari i la inclusió social. Una gran part dels **aliments que utilitzaran seran recuperats** per excés de producció o per no complir els requisits estètics, això **els permetrà poder oferir uns preus ajustats. Els seus proveïdors seran pagesos** i altres empreses que treballen amb productes d'alta qualitat, i una part important dels seus treballadors seran persones amb risc d'exclusió social, així com amb discapacitat intel·lectual. Destinaran una part dels beneficis a la investigació amb el seus productors.

**Tercer premi: Indaga-** és un laboratori gastronòmic participatiu que ensenya, assessora i crea experiències gastronòmiques saludables, respectuoses amb la societat i el medi ambient. Per exemple, com a ofertes educatives imparteixen a universitats i escoles de cuina i gastronomia les seves **formacions sobre fermentació dels aliments per evitar el malbaratament.** D'altra banda, en l'apartat de consultoria tenen, per exemple, moltes **propostes gastronòmiques per minimitzar residus en el sector de la restauració.** I en el d'experiències, ofereixen a grups de treballadors d'empreses, amics, familiars, etc. **'Jornades d'Entreteniment amb Consciència'**. Es tracta, per exemple, de passar una estona divertida fora de la ciutat realitzant un menú amb Malbaratament Cero.

### **El jurat**

El jurat del programa Innofood està format per **22 persones directives de les entitats següents:** Acció, Ajuntament de Barcelona, Barcelona Activa, Barcelona Health Hub, Campus de l'Alimentació de Torribera (Universitat de Barcelona), CETT-UB (School of Tourism, Hospitality and Gastronomy BCN), Escola Enginyeria Alimentària i Biosistemes de Barcelona, Eurecat, Fundació Carasso, Grup Cano, Kmzerohub, Institut dels Aliments de Barcelona, Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA), Leitat, MARKETAAD, Mercabarna, Meriexnutrisciences, Pla Estratègic Metropolità 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](mailto:lapuente@mercabarna.cat)

#### **Barcelona Activa**

Marta Aguilar-T. 669323144; [marta.aguilar@barcelonactiva.cat](mailto:marta.aguilar@barcelonactiva.cat)