

FOODTURE, UN EVENTO DE BARCELONA CENTRE DE DISSENY Y PLAT INSTITUTE

Un kit para fabricar plástico en casa a partir de residuos orgánicos gana los Premios Foodture de Innovación Sostenible by Alpro

- Alpro ha sido el patrocinador principal de estos premios donde se han presentado más de 40 propuestas contra el desperdicio alimentario.
- El premio ha sido entregado en Foodture Barcelona, un evento que, a través de la innovación, busca explorar y rediseñar el mundo de la alimentación.
- El evento ha contado con mesas redondas como Regenerative Food Brands donde diferentes compañías compartieron sus prácticas y soluciones para cuidar del planeta.

Barcelona, 29 de noviembre de 2021.- Este fin de semana se ha celebrado la segunda edición de los Premios Foodture de Innovación Sostenible de la mano de ALPRO, Barcelona Centre de Disseny y Plat Institute. AGRO ha sido el ganador de estos premios que buscan promover ideas y proyectos innovadores contra el desperdicio alimentario y a los que se han presentado más de 40 propuestas.

AGRO es un proyecto elaborado por Berta Daina que consiste en un Kit de Biomateriales con los ingredientes necesarios para que, de forma fácil y solo con agua, el usuario pueda hacer sus propios bioplásticos en casa y convertirlos en objetos como, por ejemplo, bolsas. El jurado destacó de este proyecto que afrontaba la problemática desde la concienciación ciudadana haciéndola partícip de la solución y del valor de los residuos e, incluso, pudiéndose ampliar a otras vías de concienciación como la realización de talleres en escuelas. El proyecto fue premiado con 1.500 euros para poder llevarlo a cabo y un "Acceleration Day", una jornada de diferentes sesiones de mentoría. El jurado ha sido formado por Charo Saavedra (Danone), Helena Calvo (Too Good to Go), Samanta Peña (Naked Innovation), Isabel Roig (BcD) y Nacho Juan de Creix (Plat Institute).

"Como empresa BCorp, desde ALPRO fomentamos y apoyamos proyectos que ayuden a crear un mundo más sostenible. Un reto donde la innovación es clave y, premios como estos, sirven como palanca de cambio y sensibilización", explica Charo Saavedra (Responsable de Sostenibilidad de Danone). "Han participado proyectos muy sorprendentes con un alto valor añadido. Ha sido realmente difícil escoger a un solo ganador", concluye.

Entre los 6 finalistas destacan una nueva proteína alimentaria saludable hecha a partir de alimentos no usados (MOA) que el jurado destacó por su innovación tecnológica y escalabilidad, así como supermercados de frutas y verduras "feas" (KUDOS) y la reutilización de materiales como cáscaras de huevos y mejillones para la creación de materiales para decoración y mobiliario (en(des)uso y Organic).

Según un estudio de 2013 de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), aproximadamente 1 kilo de comida desperdiciada equivale a 2,5 kg de CO₂ y, tan solo en los hogares españoles, se desechan semanalmente más de 25 millones de kilos de alimentos.

NOTA DE PRENSA

Foodture Barcelona y el futuro de la alimentación sostenible y saludable

La entrega de premios se ha celebrado en el marco de Foodture Barcelona, un evento que, a través de la innovación, busca explorar y rediseñar el mundo de la alimentación poniendo su foco en la alimentación saludable, la emergencia climática y las oportunidades económicas del territorio. En esta tercera edición han participado personalidades del sector como la chef Carme Ruscalleda o Antonis Mavropoulos, ex consultor de Al Gore en materia de sostenibilidad.

Una de las mesas redondas destacadas del evento fue Regenerative Food Brands donde representantes de Waste Atlas, Seaqual, Azti y Danone compartieron sus prácticas y soluciones para construir, mantener y preservar el planeta.

“Luchar contra el cambio climático es urgente y menos complicado de lo que parece: podemos marcar la diferencia solo con elegir el tipo de alimentos que comemos”, afirma Suelen Souza, responsable de sostenibilidad y nutrición de Danone. “Desde la compañía, tenemos la misión de ayudar a transformar el modelo alimentario a través de nuestro portafolio para que la dieta flexitariana no solo sea una opción sostenible y saludable, sino también deliciosa”.

Los asistentes también han podido disfrutar de charlas inspiradoras como Women in Food que reclama el talento femenino en el sector o Food design for the planet sobre qué puede ofrecer el mundo de la creatividad y el diseño a la restauración para ayudar a regenerar el planeta. Así como workshops que recuperan técnicas de alimentación en momentos de crisis, experiencias gastronómicas que dialogan entre pasado y futuro y una zona expositiva que recoge las mejores propuestas de talentos emergentes.

ALPRO, más de 40 años promoviendo sostenibilidad y salud

Desde que nació, hace más de 40 años, la misión de Alpro ha sido ayudar a cambiar la forma en la que el mundo se alimenta, contribuyendo a la "revolución alimentaria" global: un movimiento que pretende fomentar la adopción de hábitos de alimentación e hidratación más saludables, sostenibles e inclusivos.

Una misión que ha llevado a la marca no solo a ser una BCorp, sino también a ser elegida como una de las mejores empresas del mundo para el medioambiente por BCorp. Además, Alpro forma parte de la comunidad Marcas Waste Warrior de Too Good To Go, que combate el desperdicio de comida y sus consecuencias a la vez que generan un impacto positivo para el planeta.

La lucha de Danone y Alpro contra el desperdicio alimentario forma parte de sus compromisos con la sociedad y el medioambiente. Por un lado, millones de personas pasan hambre en el mundo mientras se desechan toneladas de comida. Por el otro, salvar del desperdicio 1 kg de yogur (8 unidades) supone evitar 1,8 kg de emisión de CO₂, según datos de DanPrint, una herramienta interna desarrollada por Danone que permite medir las emisiones de CO₂ asociada a la actividad de la compañía.

NOTA DE PRENSA

Acerca de Alpro (<http://www.alpro.es>)

Orgullosos de ser el pionero en alimentación y bebidas de origen vegetal durante más de 40 años, Alpro es una empresa europea nacida en Bélgica en 1980 con el objetivo de promover una alimentación más vegetal como opción sostenible para el planeta y beneficiosa para la salud. Alpro es el líder europeo en productos frescos de origen vegetal y ha creado una amplia gama de bebidas vegetales, alternativas vegetales al yogur y a la crema, postres y helados, todo a base de ingredientes naturales como soja no OMG, almendras, avellanas, arroz, avena o coco. Alpro, que desde 2016 es parte de la compañía Danone, tiene su sede en Gante (Bélgica) y cuenta con más de 1.300 empleados y cuatro fábricas, en Kettering (Reino Unido), Issenheim (Francia), Wevelgem (Bélgica) y Parets del Vallès (España). Presente en 54 países y con la mayor parte del negocio en Europa, Alpro continúa su expansión y cerró el 2018 con una cifra de negocios de 611 millones. Desde 2018, Alpro tiene certificación BCorp por sus esfuerzos al combinar los objetivos sociales y ambientales con el éxito financiero.

Acerca de Foodture Barcelona (<http://www.foodture.barcelona>)

Foodture Barcelona es el Summit de Innovación en Food Design, Food Tech y Social Food organizado por Barcelona Centre de Disseny y Plat Institute. Foodture Barcelona busca crear un espacio abierto donde proyectos visionarios, startups, ciencia, diseño e innovación se dan cita para explorar y rediseñar el mundo de la alimentación. Su tercera edición se celebró los días 26 y 27 de noviembre en formato streaming y presencial desde el Disseny Hub Barcelona. Este 2021 Barcelona es la Capital de la Alimentación Sostenible y Foodture Barcelona se suma para aportar su conocimiento en materia de innovación disruptiva alimentaria desde la perspectiva de la regeneración. Cogiendo los tres puntos claves de la capitalidad: alimentación saludable y accesible, oportunidades económicas de territorio y emergencia climática de las amenazas globales, Foodture Barcelona ha presentado una agenda que plantea soluciones reales para emergencias globales y puso en relieve y juntó las mentes creativas que están liderando el cambio del orden alimentario mundial. Propuestas que se perciben utópicas pero que son, ya, una realidad.

Para más información

Carla Granell
Equipo de comunicación Danone

Para más información (Tinkle)

Nina López / Carla González
+34 697 530 832 / +34 661 720 385
clopez@tinkle.es / cgoliver@tinkle.es