

PREMIOS FOODTURE DE INNOVACIÓN SOSTENIBLE

Innovación para luchar contra el desperdicio alimentario

- ALPRO, Barcelona centre de Disseny y Plat Institute, promueven proyectos innovadores para ayudar a reducir el desperdicio alimentario, responsable del 7% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero.
 - Del 29 de septiembre al 15 de noviembre, podrán presentar sus ideas y proyectos contra dicha problemática social y sostenible.
 - La idea ganadora recibirá como premio una jornada de diferentes sesiones de mentoría, así como 1.500 euros para poder llevar a cabo su proyecto.
 - Según la FAO, aproximadamente 1 kilo de comida desperdiciada equivale a 2,5 kg de CO2.

[PREMIOS FOODTURE](#)

Barcelona, 30 de septiembre de 2021.- Con motivo del Día contra el Desperdicio Alimentario celebrado ayer, una fecha que designó la Asamblea General de las Naciones Unidas para sensibilizar sobre esta problemática, ya que el desperdicio alimentario es el responsable del 7% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero, una de las principales causas del cambio climático.

Coincidiendo con esta fecha ALPRO, la marca de alternativas vegetales de Danone, junto con Barcelona Centre del Disseny (BCD) y Plat Institute organizadores de Foodture Barcelona, convocan la segunda edición de los Premios Foodture de Innovación Sostenible para promover ideas y proyectos innovadores contra el desperdicio alimentario, ya sea a lo largo de la cadena de producción como en el hogar. El proyecto ganador recibirá como premio un “Acceleration Day”, una jornada de diferentes sesiones de mentoría de la mano de expertos, así como 1.500 euros para poder llevar a cabo su proyecto.

“Estamos muy concienciados con la sostenibilidad y el medio ambiente, no solo a la hora de ofrecer más y mejores soluciones para promover una dieta cada vez más sostenible, sino colaborando con aquellos que, como nosotros, quieren cuidar de la salud del planeta”, explica Roberto del Barrio Riopedre, director de la división de productos de origen vegetal de Danone España. “Para llegar a cumplir con los objetivos de Desarrollo Sostenible, debemos sumar fuerzas: queda mucho trabajo”, añade.

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

Los participantes, tanto estudiantes como emprendedores o mentes creativas, podrán proponer tantas propuestas como crean conveniente hasta el 15 de noviembre a las 23.59 h. Un jurado formado por representantes de Foodture Barcelona, la marca ALPRO de Danone y un experto en food design, seleccionará a los 6 finalistas que mejor respondan a la problemática, de forma innovadora y viable. Estos deberán presentar sus ideas el 26 de noviembre durante la celebración de Foodture Barcelona que tendrá lugar en el Disseny Hub Barcelona, donde finalmente también se seleccionará el proyecto ganador.

Toda la información y bases de la convocatoria de los Premios Foodture en:
<http://www.foodture.barcelona/premios-foodture/>

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 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, igual que lo consiguió Danone en 2016 convirtiéndose en la primera empresa de gran consumo en conseguir esta certificación en España, sino también a ser elegida por BCORP como una de las mejores empresas del mundo para el medioambiente. 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 el medioambiente y tiene una doble razón. Por un lado, millones de personas pasan hambre en el mundo mientras se desechan toneladas de comida. Salvar del desperdicio 1 kg de yogur (8 unidades), supone evitar 1,8 kg de emisión de CO2, según datos de DanPrint, 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, margarinas y helados, todo a base de ingredientes naturales como soja no OMG, almendras, avellanas, anacardos, 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 la certificación B Corp por sus esfuerzos al combinar los objetivos sociales y ambientales con el éxito financiero.

Acerca de Foodture (<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 celebrará 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 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 presentará una agenda que plantea soluciones reales para emergencias globales y pondrá en relieve y juntará 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