‘Mercabarna Innova’, estos son los ganadores la 5a edición

Mercabarna ha entregado los premios 'Mercabarna Innova', unos galardones que, desde 2015, premian la innovación entre las 600 empresas agroalimentarias situadas en su recinto.

En esta 5ª edición de los premios han participado 11 empresas de Mercabarna que han presentado 15 proyectos innovadores en las 3 categorías siguientes:

- **Producto alimentario:** nuevas variedades, gamas de producto, procesos de transformación, nuevos lanzamientos, nuevos ingredientes adaptados a las necesidades y expectativas cambiantes de los consumidores.
- **Packaging:** nuevos materiales, formatos y diseños de packaging pensados para aplicaciones concretas de producto alimentario, mejorando la sostenibilidad, operaciones y líneas de negocio de las empresas.
- **Operaciones y modelos de negocio:** proyectos que implementan mejoras significativas de carácter tecnológico y de procesos en la eficiencia de operaciones, el uso de recursos y la dinamización de nuevas oportunidades de negocio para la compañía y para el sector alimentario.

Para cada una de estas categorías se ha otorgado un premio valorado en 6.000 €. Mercabarna ha premiado los proyectos realizados y con aplicación en los últimos 3 años. La encargada de entregar los galardones ha sido la presidenta saliente de Mercabarna, Montserrat Ballarín, acompañada de Anna Majó, directora de Innovación de Barcelona Activa en representación del jurado. Un jurado de prestigio vinculado al ecosistema innovador del sector alimentario.

Ballarín ha explicado que para Mercabarna la innovación es el camino fundamental a través del cual las empresas del sector agroalimentario pueden responder a los retos de demanda social y ambiental y, a su vez, ser más competitivas y resilientes. La presidenta ha querido hacer un reconocimiento a todo el ecosistema empresarial de Mercabarna “una ciudad alimentaria con 600 empresas -ha afirmado- sin cuyo papel no lograríamos esta capacidad de generar un futuro alimentario cada vez más sano, sostenible y al servicio de las necesidades de la ciudadanía”.

Los proyectos ganadores

En la edición de este año los proyectos ganadores han sido los siguientes:

En la categoría de producto, una nueva tecnología empleada en la elaboración de las perlas de trufa de la empresa Laumont, especializada en el comercio y la distribución mayorista de setas y trufas, ha permitido el lanzamiento de un producto más adaptado al mercado, elaborado con auténtica trufa negra en pequeñas esferas. Este producto está llegando con fuerza a los mejores espacios gastronómicos del país, desde la tienda minorista hasta el sector de la restauración. Además, permite muchos más usos y aplicaciones y hacer llegar la cultura de la trufa a un público mucho más amplio.

En la categoría de packaging, la firma Maresmar, especializada en el comercio y la distribución mayorista de marisco, ha implementado un envase para sustituir la caja de poliestireno expandido (pórex) que abunda en el sector del pescado y el marisco debido a sus buenas propiedades mecánicas y térmicas, pero que tiene una difícil gestión como residuo en el final de su vida útil. Después de años de I+D interno y colaborativo, Maresmar ha desarrollado una solución alternativa a base de cartón con un laminado interior de plástico reciclable, en colaboración con el fabricante de embalajes, Saica. Una solución pionera para contener y transportar marisco fresco y congelado, resistente al agua, que da respuesta a la demanda de formatos de envases con nuevos materiales más sostenibles, respetando siempre la seguridad alimentaria y la conservación idónea del producto.

Por último, en **la categoría de Operaciones** y modelos de negocio, la compañía FRIME, especializada en el comercio y distribución mayorista de pescado, ha sido reconocida por un proyecto de innovación de referencia en sus operaciones y modelo de negocio para la producción y comercialización de atún. La inauguración de su nueva fábrica de la Roca del Vallès representa un modelo avanzado de la aplicación de soluciones de producción inteligente, así como de llevar a la práctica un claro ejemplo de Industria 4.0., que les permite ser altamente eficientes en sus

procesos productivos y además estandarizar y mantener una calidad homogénea de sus productos durante todo el año.

Un jurado de prestigio en Mercabarna Innova

Como en las anteriores ediciones de los 'Mercabarna Innova', los miembros del jurado son personas de renombre del sector de la innovación y la alimentación:

• Mar Alarcón, vicepresidenta y comisionada de Digitalización e Innovación de Foment del Treball
• Joan Ramon Barrera, presidente del Círculo Tecnológico de Cataluña
• Anna Majó, directora de Innovación de Barcelona Activa

•Josep Usall, director general del IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Alimentaria de Cataluña)
• Antoni Valls, director general de la feria Alimentaria Exhibitions