

From Start-to-Table abre candidaturas estreia nova categoria para projetos sustentáveis

6 de Agosto, 2020

From Start-to-Table, o programa de aceleração da Startup Lisboa para negócios ligados ao ecossistema da restauração, abriu candidaturas para a sua terceira edição, agora com duas categorias: “Tecnologia para Restauração” e “Conceitos de Restauração e Produtos de Food & Beverage Sustentáveis”.

Em comunicado, a Startup Lisboa destaca que “há 20 mil euros para distribuir entre as equipas vencedoras de cada uma das categorias do programa”, que vai decorrer entre 11 de outubro e 10 de dezembro. As candidaturas estão abertas até dia 20 de setembro no [site](#) do programa. Podem candidatar-se ao From Start-to-Table pessoas ou empresas (constituídas há menos de cinco anos), portuguesas ou estrangeiras, que tenham um projeto de tecnologia para a restauração ou novos conceitos – sejam eles de restauração ou produtos – alinhados com objetivos de sustentabilidade.

Para Miguel Fontes, diretor executivo da Startup Lisboa, esta última categoria foi uma linha natural de evolução do programa: “para além da inovação para a sustentabilidade ser uma tendência obrigatória no setor, que merece ter prioridade na nossa escolha, queremos reforçar o nosso suporte a este tipo de negócios”.

Nas primeiras duas edições do From Start-to-Table, candidataram-se mais de 250 projetos, de mais de 30 países. A última edição acolheu participantes de 12 nacionalidades: EUA, Reino Unido, Brasil, Canadá, Israel, Alemanha, Ucrânia, Espanha, França, Bélgica, Itália e Portugal. Este ano, quer manter-se o pendor internacional do programa que está a aceitar candidaturas de todo o mundo.

As candidaturas podem ser feitas a partir desta quinta-feira no site do From Start-to-Table e um júri, constituído por membros da Startup Lisboa e por especialistas, selecionará 20 projetos para entrarem no programa. O From Start-to-Table tem a duração de nove semanas, deverá ocupar, em média, três dias por semana em regime de full-time e não tem qualquer custo para os participantes. Este ano, o programa será adaptado às condições ditadas pela situação que vivemos e, por forma a privilegiar a segurança, a maioria das sessões será feita em modo remoto.

O programa da Startup Lisboa dedicado ao ecossistema da restauração já premiou vários projetos como a Why Not Soda, uma marca de refrigerantes biológicos feitos em Portugal, que forjou recentemente uma parceria com a Delta; a Breakfast, um serviço de entrega de pequeno-almoço ao domicílio, que foi comprada pela EatTasty em maio de 2019; a TempJobs, um marketplace de trabalhadores independentes, que funciona em tempo-real; a Miap, uma plataforma digital para restaurantes, bares e hotéis para pedidos e pagamento

em apenas 30 segundos; a Kitchen Villages, uma rede de contentores-cozinha que permite a todos os que se querem lançar na atividade da restauração, ou o Fumeiro do Mar, um projeto que produz cavala fumada naturalmente, oferecendo ao mercado a possibilidade de diversificar o consumo de peixe, de forma sustentável.

Este programa conta com o apoio de uma extensa rede de parceiros e profissionais do setor. Vários mentores de reconhecida experiência neste mercado, como gestores de grandes marcas da indústria da restauração, vão acompanhar os participantes durante todo o programa.

O From Start-to-Table é apoiado pelo Turismo de Portugal, e conta também, desde a sua primeira edição, com o apoio da Delta Cafés, associada da Startup Lisboa. A Delta Cafés tem-se destacado como uma empresa de aposta continuada na inovação e sustentabilidade não só em novos produtos, como no apoio a startups que estão a lançar-se no setor da restauração.

Outro parceiro que continuará a apoiar o programa é Sociedade Central de Cervejas, entidade de referência no setor em Portugal, que tem sido um parceiro relevante nesta iniciativa e que tem acompanhado as novas dinâmicas que os empreendedores têm vindo a desenvolver. Esta terceira edição, conta ainda com a AHRESP e a Intermagazine como parceiros institucionais.