



Programa para jóvenes con ideas

Banco Santander lanza la octava edición de Yuzz

El Banco Santander lanza la 8.ª edición del programa Santander Yuzz, Jóvenes con Ideas, que pretende impulsar la genera-

ción de ideas innovadoras por parte de jóvenes de entre 18 y 31 años. En esta nueva edición, el programa contará con más de 50 centros Santander Yuzz repartidos por todo el Estado con capacidad para acoger a más de mil jóvenes emprendedores que podrán acceder a centros de cotrabajo de alto rendimiento, ampliar su red de contactos y recibir asesoramiento

personalizado. Al finalizar el proceso de formación, los emprendedores con el proyecto más valorado de cada centro Santander Yuzz viajarán a Silicon Valley para presentarlo. En esta línea, los tres mejores proyectos recibirán 30.000, 20.000 y 10.000 euros respectivamente para el desarrollo de su negocio

Empresas

Mün Fements

Inventario-motor

Uttopy

Nepcom

Mimcook



Uttopy produce sus prendas en Catalunya con algodón orgánico y poliéster reciclado

Moda de impacto social

Uttopy donará el 15% de su recaudación a las oenegés con las que trabaja, integrando la moda con la solidaridad

Integrar moda y solidaridad en una firma de ropa que, además de recaudar fondos para oenegés, saque a la calle, a través de sus diseños, mensajes con conciencia social. Es la propuesta de la firma Uttopy, creada por las barcelonesas Inés Echevarría y Cristina Fernández, que llega al mercado con cuatro colecciones de ropa inspiradas en cuatro grandes causas, como la lucha por la investigación de enfermedades raras, en colaboración con la fundación Dgeneración, o la conservación de la biodiversidad con la fundación Oso Pardo, entre otras. "El objetivo de Uttopy es ayudar a las oenegés a contar con un nuevo canal de comunicación para hacer visibles sus causas y obtener recursos, así como empoderar a la gente a lucir sus causas, vistiendo como le gusta y siendo parte activa del cambio social", opina Inés Echevarría.

La empresa, que produce sus prendas en Catalunya con algodón orgánico y poliéster reciclado para minimizar el impacto medioambiental, ha lanzado recientemente una campaña de micromecenazgo de 7.000 euros en la plataforma Verkami con los que pretende "dar a conocer la firma y comercializar sus primeras prendas", sentencia la emprendedora.



BOSTON GLOBE / GETTY

Paellero automático

Mimcook se dirige de momento sólo al sector de la restauración

En el marco de la Feria Hostelco, celebrada esta semana en la Fira de Barcelona, el estudio de diseño gerundense Bahí & Güell y el restaurante Casinet del Vendrell han presentado su proyecto conjunto Mimcook: el primer paellero del mercado de alta precisión que controla automáticamente la cocción del arroz e informa de qué pasos seguir en su elaboración. Para Sergi Escolà, chef del restaurante Casinet e impulsor del proyecto, "Mimcook representa un cambio generacional muy importante respecto a la forma de cocinar arroz y un avance revolucionario en las cocinas profesionales, ya que el aparato permite no tener que estar pendiente del proceso, gracias a que lo automatiza". Tras cinco años de desarrollo y 200.000 euros de inversión, Mimcook se dirige en esta primera fase al sector de la restauración, aunque a medio plazo prevé contar con una versión doméstica para los hogares.



Mimcook cocina arroces automáticamente siguiendo las recetas predefinidas que incorpora



Si eres una pyme somos tu mejor socio para crecer.

Programas de formación y empleo, ayuda a la internacionalización y soluciones para encontrar financiación, para el día a día y para el futuro, para hacer negocios aquí y en el extranjero.

Entra en www.bancosantander.es y descubre todo lo que podemos ofrecer a tu pyme.