



Candidaturas abertas para a segunda edição do From Start-to-Table

Estão abertas as candidaturas para a segunda edição do From Start-To-Table, o programa de aceleração da Startup Lisboa para negócios ligados ao ecossistema da restauração. Para se candidatarem, os projectos devem ter menos de três anos de existência e enquadrar-se numa de 3 categorias: Tecnologia para restauração, Novos conceitos de restauração e Produtos inovadores de *food & beverage*. Há 30 mil euros para distribuir entre 3 projectos vencedores.

As candidaturas decorrem até dia 15 de Setembro e podem ser feitas no *website* do programa: fromstart-to-table.com. Depois desta fase, um júri constituído por membros da Startup Lisboa e especialistas irá seleccionar até 25 projectos para entrar no programa. A partir de dia 12 de Outubro, durante 8 semanas, os empreendedores dos projectos seleccionados vão trabalhar na prototipagem e validação do seu produto e terão acesso a especialistas e investidores do ecossistema. O programa vai ocupar, em média, 3 dias por semana, em regime de *full-time*, aos empreendedores participantes.

A primeira edição foi um sucesso: “só na categoria de conceitos de restauração, 75% dos projectos já abriram portas ou vão abrir em breve”, declara Marta Miraldes, coordenadora do programa de aceleração. Um dos objectivos mais importantes do programa é a profissionalização da gestão nesta área: “o mercado está mais exigente e para se vencer no ecossistema da restauração não basta uma boa receita - há um consumidor muito mais exigente a quem é preciso dar resposta. A primeira edição foi uma prova de que conseguimos fazer isso sem perder de vista a paixão dos nossos empreendedores e a qualidade dos seus projectos”, reforça a coordenadora.

O programa premiou vários projectos: a Why Not Soda, uma marca de refrigerantes biológicos feitos em Portugal, a TempJobs, um marketplace de trabalhadores independentes para a indústria da restauração e ainda a Breakfast, um serviço de entrega de pequeno-almoço ao domicílio, que foi comprada pela Eat Tasty em Maio deste ano.

O sucesso deste programa apoiado pelo Turismo de Portugal é também fruto de uma intensa rede de parceiros, entre eles a Delta, como Innovation Golden Partner, a Sagres, como Silver Partner e a AHRESP como parceiro institucional. Para além destes parceiros, o programa conta ainda com o apoio de entidades como a Inter Magazine, N360, entre outros.

São vários também os profissionais nas mais variadas funções que se juntaram ao programa como mentores: desde gestores de grandes marcas da indústria da restauração, como Rui Miguel Nabeiro, CEO da Delta, ou Rui Sanches, CEO do Grupo Multifood, até chefs ou empreendedores do ecossistema como é o caso de Miguel Ribeiro, Head of Growth para a Europa e Country Manager da Zomato em Portugal.



“Um programa desta dimensão e com esta ambição, só é possível graças à colaboração de um conjunto muito relevante de parceiros. Para a Startup Lisboa é motivo de orgulho reunir à volta desta iniciativa um conjunto tão qualificado de entidades e de actores deste ecossistema”, reforça Miguel Fontes, director executivo da Startup Lisboa.

SOBRE A STARTUP LISBOA A Startup Lisboa é uma incubadora de empresas, sediada na Baixa de Lisboa e que conta actualmente com dois edifícios históricos reabilitados com espaços de trabalho para acolher empreendedores e startups nas áreas de tecnologia, comércio e turismo, e uma residência para empreendedores (Casa Startup Lisboa). Nasceu da vontade dos cidadãos, ao ter sido uma das ideias mais votadas no Orçamento Participativo de Lisboa, uma iniciativa do Município de Lisboa. Inaugurada em 2012, é uma associação privada sem fins lucrativos que conta com três entidades fundadoras: Câmara Municipal de Lisboa, IAPMEI e Montepio.

Redes Sociais do From Start-To-Table: [Facebook](#) + [Twitter](#) + [Instagram](#) + [LinkedIn](#)

Para mais informações consultar: fromstart-to-table.com

Para mais informações e imagens, por favor contacte: Patrícia Roque T: +351 916 053 083 E: patricia.roque@doctorspinpr.com