

Naturpod entra en el programa WeGrow de IESE

[Multimedia](#)

La startup catalana se incorpora al programa de aceleración de empresas de la escuela de negocios IESE

La iniciativa de la escuela de negocios es una comunidad de ayuda mutua entre directivos, profesionales y emprendedores con el objeto de apoyar emprendedores y proyectos con un impacto positivo en la economía y la sociedad.

El programa WeGrow está concebido para apoyar a startups en su fase inicial. Fundamentalmente el programa pretende reforzar la creación de valor de las a través de la puesta en común de experiencias similares entre directivos y emprendedores, la discusión y contraste de opiniones sobre diversas situaciones y estrategias de negocio y las conexiones que se generan entre los miembros de la comunidad.

A través del programa se pretende crear el marco apropiado para que se produzcan nuevas conexiones entre la comunidad con iniciativas como:

- Emprendedores que se convierten en mentores
- Mentores que invierten en emprendedores
- Emprendedores y mentores que acaban colaborando juntos
- Emprendedores y emprendedores que llegan a acuerdos de colaboración

Marta Pastor, CEO de Naturpod considera que “esta es una oportunidad fundamental para afrontar con garantías los futuros crecimientos de Naturpod en sus mercados naturales y abre nuevas vías para captar nueva financiación y hacer crecer de una manera sostenible el proyecto”

Naturpod es un proyecto nuevo e innovador que nace con el objetivo de reducir el desperdicio orgánico de los hogares manteniendo la frutas y verduras frescas hasta el doble de tiempo, para así ahorrar tiempo y dinero y contribuir al cuidado y la sostenibilidad del planeta.

Naturpod neutraliza el gas etileno que desprenden las frutas y hortalizas en su proceso de maduración consiguiendo mantenerlas en su punto hasta el DOBLE

de TIEMPO y ayudándote a reducir los desperdicios para realizar un consumo más responsable.

Naturpod son cápsulas de arcillas naturales que absorben el gas etileno de las frutas y las verduras, el causante de la rápida maduración de las mismas.

La filosofía de Naturpod se basa en reducir el desaprovechamiento de alimentos contribuyendo a un uso más eficiente del planeta y a una mejor gestión del agua con impactos positivos sobre el cambio climático. Eso va íntimamente ligado con la reducción de los gases de efecto invernadero. Por eso su lema es “Come mejor, encuéntrate mejor” porque conservando los alimentos no solo se contribuye a mejorar la salud, sino a disfrutar de los nutrientes, el aroma o el gusto de frutas y verduras
