

**ACTA DE VALORACIÓ DE LA DOCUMENTACIÓ REQUERIDA CORRESPONENTS A
LES SOL·LICITUDS REBUDES EN EL MARC DEL PROCEDIMENT DE SELECCIÓ
PER A LA PARTICIPACIÓ A L'ESPAI FOODTASTIC DEL SITGES – FESTIVAL
INTERNACIONAL DE CINEMA FANTÀSTIC DE CATALUNYA, 58a EDICIÓ**

En data 17 de març de 2025, es van publicar al Perfil del Contractant del web de la Fundació (sitgesfilmfestival.com) les Bases reguladores del procediment de selecció de les food trucks que s'ubicaran a l'espai FOODTASTIC, habilitat durant la celebració de la 58a edició del Sitges – Festival Internacional de Cinema Fantàstic de Catalunya. La data límit per a la presentació d'ofertes va ser el 23 d'abril de 2025.

En data 8 de maig de 2025, es va reunir el jurat per analitzar i avaluar les propostes rebudes. Un cop revisada la documentació, en data 15 de maig de 2025, es va requerir a determinades empreses perquè, en el termini establert al punt 5 de les Bases reguladores del procediment, presentessin la corresponent documentació complementària.

En data 23 de maig de 2025, quan són les 16:30, i un cop rebuda la documentació que s'havia requerit, es reuneix novament el jurat tècnic, format pels següents representants de la Fundació Sitges – Festival Internacional de Cinema de Catalunya:

- Natàlia Rey-Joly, Responsable del Departament d'Administració.
- Marta Artigas, Responsable del Departament d'Activitats Paral·leles.
- Jaume Marfà, Assessor Jurídic.

El jurat tècnic procedeix a l'estudi i valoració de les propostes avaluables mitjançant l'aplicació dels criteris previstos a l'apartat 4. PROCÉS DE PARTICIPACIÓ, de les Bases reguladores del procediment.

A aquests efectes, el jurat tècnic procedeix a elaborar l'informe de valoració que s'incorpora a l'acta com a Annex número 1 i, en base al qual i de conformitat amb l'apartat 4 de les Bases reguladores del procediment, resol que l'espai gastronòmic FOODTASTIC, habilitat durant la celebració de 58a edició del Sitges – Festival Internacional de Cinema Fantàstic de Catalunya, quedarà cobert per les següents empreses, amb la puntuació que s'indica:

	NOM	NIF CIF	PRODUCTE	PUNTUACIÓ
1	THE BIG WHIM	**7585***	HAMBURGUESES D'AUTOR	95
2	WETBURG	**3542***	PULLED PORK&BEEF AMANIDES NATXOS TACS	95
3	ÀCID BAR	B67949511	HAMBURGUESES D'AUTOR FALAFEL BRAVES	95
4	CAL PASTOR	B19953520	BURRITOS TACS NATXOS ARTESANS	95
5	GO-GO	B70666128	GELATS SUCS POLOS	93
6	THE GOAT	B72534514	GUIRRITOS HALLOUMI TEQUEÑOS	93
7	BYE BYE BLAT	B55214225	HAMBURGUESES HOT DOG PIZZES CALAMARS 100% Sense gluten	92
8	WOODY	B72756075	HAMBURGUESES ARTESANALS	92
9	VADECREPS	**9543***	CREPS DOLÇOS I SALATS SUCS NATURALS	92
10	UNA PIZZA FOODTRUCK	**4968***	PIZZES AMB FORN DE LLENYA	90
11	TANTA PASTA	**2290***	PASTA FRESCA ARTESANAL	90
12	INDI FOOD TRUCK	B56199607	FRANKFURTS BRAWRST CERVELA	90

Quedant com a reserva les següents empreses:

R1	COMIENDO LECHUGA	**2706***	HAMBURGUESES BIKINIS NATXOS 100% Vegà	90
R2	FETTE FOOD TRUCK	B44614824	FOCCACIES	85
R3	CHUCHY HOT DOGS	**3542***	HOT DOG GOURMET	85
R4	CORAZÓN DE AGAVE	B66957713	CUINA MEXICANA	83
R5	ARTESANS DEL FOC	**6324***	PIZZES AMB FORN DE LLENYA	83
R6	PORK FICTION	**6005***	ENTREPANS PULLED PORC NATXOS ROSTES	80
R7	PANZER8 PIZZA TRUCK	B44614824	PIZZES ITALIANES	77
R8	JALEO FOODTRUCK	B21708342	HAMBURGUESA ENTREPANS CHORIPÁN Cuina Argentina	76
R9	BE NOODLE	**0122***	NOODLE	73
R10	VAN I VENEN	**5564***	ENTREPANS D'AUTOR	67
R11	CA LA FRIDA	**2712***	ENTREPANS FINGUERS PATATES	67
R12	WOK ON FAYAH	**8812***	CUINA ASIÀTICA	65
R13	WODA XXL	B75515007	HAMBURGUESES JUMBO BOCKWURST BIKINIS	60
R14	PULPONETA	**6540***	PRODUCTE DE MAR: SEA FOOD	50

Quedant excloses per manca de presentació de la documentació necessària les següents empreses:

D1	NIRVANA FOOD TRUCK		CREPES	X
D2	YATAI		JAPONÉS	X

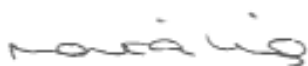
El jurat tècnic acorda remetre el resultat d'aquesta avaluació a la Direcció General de la Fundació perquè requereixi a les empreses seleccionades perquè, en el termini de 10 dies hàbils, aportin la documentació acreditativa prevista a l'apartat 3 de les Bases reguladores del procediment. Així mateix, hauran d'efectuar el pagament del 50% del preu indicat a l'apartat 2 de les Bases, al compte que la Fundació indicarà a tal efecte.

Aquest pagament només serà reemborsable si el desistiment de la sol·licitud es produeix amb una antelació mínima de 3 mesos respecte a la data d'inici del Festival. En cas contrari, es considerarà retirada la sol·licitud i es requerirà la documentació a la següent empresa millor valorada.

Si la documentació aportada fos incompleta, la Fundació es reserva el dret de requerir-ne l'esmena en un termini màxim de 3 dies hàbils. Un cop completada, es procedirà a la signatura del conveni amb les empreses seleccionades.

En cas de renúncia d'algun participant abans de la celebració del Festival, la Fundació cobrirà la baixa d'acord amb el que estableixen les Bases de la convocatòria.

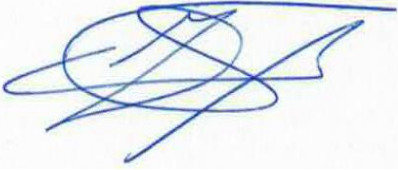
I no havent més assumptes a tractar, el jurat tècnic aixeca la sessió essent les 21:00 hores.



Natàlia Rey-Joly Ripoll
Responsable Departament d'Administració
Fundació Sitges, Festival Internacional de Cinema de Catalunya



Marta Artigas
Responsable del departament d'Activitats Paral·leles
Fundació, Sitges Festival Internacional de Cinema de Catalunya



Jaume MARFÀ BADAROUX
Assessor jurídic

Sitges, 23 de maig de 2025



Annex 1

INFORME DE VALORACIÓ – FOODTASTIC 2025

Data de valoració: 23 de Maig de 2025

Qui valora: Fundació Sitges, Festival Internacional de Cinema de Catalunya. Jurat del Procediment de selecció per a la participació en l'espai FOODTASTIC de la 58a edició del Sitges – Festival Internacional de Cinema Fantàstic de Catalunya.

Aquest document s'elabora en compliment de l'apartat 4 de les Bases Reguladores del Procediment de selecció per a la participació en l'espai FOODTASTIC de la 58a edició del Sitges – Festival Internacional de Cinema Fantàstic de Catalunya, publicades al Perfil del Contractant de la Fundació Sitges, Festival Internacional de Cinema de Catalunya.

El jurat tècnic que ha participat en l'elaboració d'aquest document està format pels següents membres:

- Responsable del departament d'Administració o persona en qui delegui.
- Responsable del departament d'Activitats Paral·leles o persona en qui delegui.
- Assessor jurídic o persona en qui delegui.

En total, s'han rebut 27 sol·licituds, les quals es valoren a continuació seguint el seu ordre de presentació i d'acord amb els criteris de selecció previstos al mateix apartat 4 de les Bases Reguladores del Procediment de selecció per a la participació en l'espai FOODTASTIC de la 58a edició del Sitges – Festival Internacional de Cinema Fantàstic de Catalunya:

1. **Experiència.** Acreditar haver participat en fires o esdeveniments similars (fins a 20 punts). L'acreditació d'aquest criteri es realitzarà mitjançant certificats de bona execució emesos per l'entitat contractant, podent arribar a acceptar-se també altres mitjans que la Fundació consideri que acrediten aquesta experiència.

2. **Sostenibilitat.** Compromís de sostenibilitat: utilització de materials 100% reciclables o reutilitzables, de preferència biodegradable o compostable; utilització de productes de proximitat, utilització d'aparells que comptin amb certificats d'eficiència energètica, comptar amb eco certificat (fins a 35 punts). L'acreditació d'aquest criteri es realitzarà mitjançant certificats dels proveïdors i/o dels productes o aparells.

3. **Gastronomia i alternatives dietètiques.** Proposta culinària oferta pel conjunt de food trucks seleccionat, per la qual cosa, es valoraran positivament les sol·licituds dels participants que incloguin en la seva oferta opcions dietètiques diverses: menjar vegetarià, vegà, per a celíacs, etc. (fins a 30 punts). L'acreditació d'aquest criteri es realitzarà mitjançant la presentació de la llista de productes que s'oferiran durant l'esdeveniment i el compromís de mantenir-los durant tota la durada de l'esdeveniment.



4. Creativitat i imatge. Adequació del vehicle, i les infraestructures complementàries que componguin la posada en escena de cada food truck (fins a 15 punts). L'acreditació d'aquest criteri es realitzarà mitjançant la presentació d'imatges de la food truck amb tots els elements que componguin la posada en escena i siguin fidels a la imatge actual, i el compromís de mantenir el conjunt total durant tota la durada de l'esdeveniment.

Nom de la Food Truck: **1. 20COLEGA**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar):

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

La proposta presentada correspon a una food truck de petit format, amb experiència, habitualment en esdeveniments de dimensions reduïdes. Aquesta característica pot limitar-ne la capacitat de servei i l'impacte visual dins d'un entorn com el del Festival, on es requereix una certa dimensió logística i escènica per garantir una experiència adequada al volum de públic assistent.

Puntuació atorgada (0 a 20): 15 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☐ Declaració compromís sostenible
- ☐ Altres (especificar):

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

Pràcticament inexistent; malgrat haver-se reclamat ampliar la informació després del primer lliurament, no s'ha aportat cap dada addicional ni detall complementari.

Puntuació atorgada (0 a 35): 0 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

L'oferta presentada és limitada, centrada principalment en hamburgueses, patates fregides i entrepans de carn. No s'hi inclouen opcions dietètiques alternatives com plats vegetarians, vegans o aptes per a persones amb intoleràncies alimentàries, fet que redueix l'accessibilitat de la proposta a un públic més ampli.

Puntuació atorgada (0 a 30): 15 / 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

La food truck presenta un disseny poc treballat en l'àmbit escenogràfic. Compta amb un rètol de neó cridaner, la decoració és mínima i mancada de personalitat o elements distintius que aportin creativitat o vinculació temàtica amb el context del Festival. L'espai no transmet cap ambient especial ni aporta una experiència visual immersiva per al públic.

Imatge poc original i escenografia molt bàsica, sense un treball estètic destacable que la diferenciï o enriqueixi l'espai del Festival.

Puntuació atorgada (0 a 15): 5 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 35 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: 2. ÀCID BAR

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☒ Certificats de bona execució
- ☒ Altres documents (especificar): Resguards de compromís de contractació en esdeveniments.

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Els propietaris d'ÀCID compten amb una sòlida trajectòria en cuina i sala en restaurants de prestigi com El Celler de Can Roca, Nobu o Via Veneto. Han participat en esdeveniments destacats com el Mobile World Congress, Festes Majors de Sant Cugat i la Mercè, i la Copa Amèrica Louis Vuitton, demostrant gran capacitat d'adaptació i gestió d'operacions complexes. Aquesta experiència els dota d'un perfil professional altament competent i versàtil.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☒ Declaració compromís sostenible
- ☒ Altres (especificar): Informació i enllaços de proveïdors

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

ÀCID aposta des de l'obertura per la sostenibilitat i el producte de proximitat, treballant amb proveïdors locals que ofereixen productes frescos i de temporada. Tot l'embalatge utilitzat — tant per al servei a taula com per a take away i food truck — és biodegradable, compostable i reciclable, amb materials com cartró, bagàs de canya de sucre, paper i fusta certificada FSC.

Els principals proveïdors, com Carns Vila (Girona), Sasa Fruit (Sant Cugat) i Triticum (Vilassar de Dalt), comparteixen aquesta filosofia sostenible i proveeixen productes de qualitat i proximitat, minimitzant l'impacte ambiental i afavorint una gestió responsable.

Puntuació atorgada (0 a 35): 35 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen — proposta gastronòmica
- ☒ Declaració de compromís de manteniment d'oferta

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

La proposta gastronòmica d'ACID per al Festival de Sitges 2025 destaca per ser àgil, atractiva i inclusiva, pensada per satisfer diferents necessitats dietètiques. Inclou plats com les patates braves (lliures de gluten i vegetarianes, amb opció vegana), l'Àcid Burger Doble amb opció de pa sense gluten, i falàfels vegans i sense gluten, tots elaborats artesanalment.

Aquest menú reduït i ben enfocat permet un servei ràpid i eficient, ideal per gestionar un gran volum de públic, garantint la qualitat i la coherència de l'oferta durant tot l'esdeveniment. L'experiència prèvia demostra que aquesta fórmula és la més efectiva per a l'èxit gastronòmic en esdeveniments de gran escala.

Puntuació atorgada (0 a 30): 25 / 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☒ Compromís de manteniment de la imatge: Nova creació

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

El disseny dels plats i de la Food Truck reflecteix l'estil característic del restaurant, amb una imatge cuidada que es pot veure al seu perfil d'Instagram (@acidbarproject). Per al Festival de Sitges 2025, la decoració de la Food Truck serà versàtil i funcional, amb una base negra que facilita la personalització gràfica amb informació clara dels plats, al·lèrgens i preus, i una il·luminació acollidora amb guirlandes exteriors.

Aquest plantejament combina creativitat i practicitat, assegurant una experiència visual atractiva i accessible per al públic del festival.

Puntuació atorgada (0 a 15): 15 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 95 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **3. ARTESANS DEL FOC**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar):

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Artesans del Foc compta amb una experiència consolidada a nivell estatal, participant en esdeveniments de mitjana i alta aflluència. Aquesta trajectòria els dota de la capacitat logística i operativa necessària per adaptar-se a diferents tipus d'esdeveniments, garantint un servei eficient i de qualitat.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☒ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☒ Declaració compromís sostenible
- ☒ Altres (especificar): Justificants de referències

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

Artesans del Foc mostra un compromís actiu amb la sostenibilitat, utilitzant materials biodegradables i reciclables en els seus serveis. A més, acrediten la seva implicació a través de la participació en esdeveniments diversos on s'han aplicat criteris sostenibles, aportant referències que reforcen la seva trajectòria en aquesta línia.

Puntuació atorgada (0 a 35): 30 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

L'oferta gastronòmica d'Artesans del Foc és variada, atractiva i ben pensada per a esdeveniments de gran aflluència. Presenta propostes saboroses i accessibles que poden agradar a un ampli ventall de públic. Es valora positivament la qualitat del producte i la seva preparació.

Com a punt de millora, seria interessant incorporar alguna opció amb massa sense blat, pensant en persones amb celíaquia o que eviten el gluten, per tal de fer l'oferta encara més inclusiva i completa.

Puntuació atorgada (0 a 30): 25 / 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

El disseny presentat per Artesans del Foc és visualment atractiu, càlid i acollidor, amb una estètica cuidada que evoca autenticitat i artesania. La presència del forn i la il·luminació generen un ambient que convida.

Tanmateix, el format tipus barra, i no contenidor tancat, pot limitar-ne la versatilitat en determinats espais, especialment en zones amb requisits estructurals específics. Malgrat això, pot encaixar perfectament en altres formats d'esdeveniments o espais oberts, on la seva estètica pot brillar amb força.

Puntuació atorgada (0 a 15): 8 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 83 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: 4. **BE NOODLE**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar):

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Be Noodle presenta una experiència centrada principalment en la temàtica japonesa, amb una línia clara i especialitzada. Tot i que aquesta focalització pot limitar la seva adaptabilitat a altres contextos, pot resultar adequada en esdeveniments amb ambientacions o propostes culturals específiques.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☐ Declaració compromís sostenible
- ☒ Altres (especificar): Justificants de referències

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

Be Noodle mostra una voluntat clara de treballar amb materials sostenibles, principalment biodegradables i reciclables, com plats i barquetes de cartró kraft, palets de fusta i broquetes de bambú. Tot i que no s'aporten justificants de compra concrets, sí que es faciliten enllaços informatius dels productes utilitzats, els quals compleixen amb criteris bàsics de sostenibilitat i estan pensats per a un ús alimentari responsable.

Puntuació atorgada (0 a 35): 25 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☐ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

L'oferta gastronòmica es basa en una proposta temàtica japonesa, senzilla i orientada a un servei ràpid. Tanmateix, la seva elaboració es recolza principalment en productes d'origen industrial, adquirits a través de distribuïdors com Makro, sense indicis de treball amb producte fresc, de proximitat o elaboració artesanal. Això redueix el valor afegit i el component de qualitat associat al producte final.

Sense imatges de producte.

Puntuació atorgada (0 a 30): 20 / 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

El disseny presentat resulta poc cuidat i amb una estètica més pròpia d'un estand efímer o improvisat que no pas d'una food truck preparada per a un esdeveniment del nivell del Festival de Sitges. L'estructura recorda un mòdul o contenidor bàsic, i la decoració es limita a elements visuals impresos, pancartes de paper/plàstic i referències visuals a personatges de cultura popular japonesa (Naruto, Doraemon, etc.) que no aporten coherència ni qualitat estètica. L'aspecte general no transmet professionalitat ni valor diferencial, i es percep més com una parada de fira genèrica que no pas com una proposta gastronòmica amb identitat pròpia.

Puntuació atorgada (0 a 15): 8 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 73 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **5. BYE BYE BLAT**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar):

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

L'experiència de Bye Bye Blat destaca positivament pel seu enfocament clar i especialitzat en alimentació 100% sense gluten, fet que la converteix en una de les poques foodtrucks amb aquesta proposta específica. Aquesta especialització és especialment rellevant en esdeveniments com el Festival de Sitges, on sovint és difícil trobar opcions aptes per a celíacs amb garanties reals de seguretat alimentària. La seva trajectòria mostra coneixement del públic amb intoleràncies i un compromís ferm amb una alimentació inclusiva i segura. Aquest valor afegit posiciona Bye Bye Blat com una proposta diferencial.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☐ Declaració compromís sostenible
- ☒ Altres (especificar): Justificants de referències

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

La proposta de Bye Bye Blat presenta un enfocament molt coherent i responsable en matèria de sostenibilitat. D'una banda, fan ús de materials biodegradables i compostables, com bioplàstics (PLA/CPLA) provinents de fonts renovables com el blat de moro o la canya de sucre, així com cartró reciclat o kraft no blanquejat per als envasos i embolcalls. La seva col·laboració amb proveïdors com Giropack i Masegur, reforçada amb factures i albarans, aporta transparència i traçabilitat.

D'altra banda, gestionen correctament els residus, tal com evidencien mitjançant contractes específics de recollida, fet que demostra una gestió ambiental responsable durant els esdeveniments.

Finalment, el compromís amb el producte de proximitat i de temporada —com el pa artesà de Girona i els càrnics de Sarrià de Ter— completa una proposta de valor sostenible, arrelada al territori i alineada amb els principis de consum conscient i circularitat. En conjunt, Bye Bye Blat ofereix una opció gastronòmica plenament alineada amb els criteris de sostenibilitat actuals.

Puntuació atorgada (0 a 35): 35 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☒ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☒ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

Bye Bye Blat ofereix plats 100% sense gluten, aptes per a celíacs i per a tothom, amb opcions també per a persones amb intoleràncies a lactosa, soja, fruits secs i ou. La seva oferta s'adapta a cada esdeveniment i necessitats del client, aportant una proposta innovadora i inclusiva. Contractar Bye Bye Blat significa tenir en compte un públic sovint oblidat i aportar un valor diferenciat i responsable a qualsevol esdeveniment o festival.

Falta d'imatges, poques mostres.

Puntuació atorgada (0 a 30): 25 / 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☐ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

El disseny del foodtruck destaca per la seva estètica metàl·lica, que li aporta un aire modern, industrial i robust. Aquesta elecció de materials és molt encertada perquè transmet professionalitat i originalitat, tot mantenint una imatge neta i atractiva.

Tanmateix, es detecta una manca de senyalètica de l'oferta gastronòmica. La incorporació de rètols, logotips o elements gràfics específics milloraria notablement la comunicació amb el públic i augmentaria la presència de la marca.

Puntuació atorgada (0 a 15): 12 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 92 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: 6. **CA LA FRIDA**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar):

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

L'experiència es presenta de manera molt breu, amb una única frase que menciona els 10 anys d'activitat en el sector i la participació en esdeveniments com el Cruïlla, el Tingladu o el Vida. Tot i que es fa referència a festivals reconeguts, no s'inclou cap detall concret sobre contractacions, col·laboracions oficials o altres esdeveniments rellevants que permetin verificar.

Puntuació atorgada (0 a 20): 15 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☐ Declaració compromís sostenible
- ☒ Altres (especificar): Justificants de referències

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

La proposta mostra una clara intencionalitat cap a la sostenibilitat, amb bones intencions i mencions generals sobre pràctiques responsables. Tanmateix, no s'aporta documentació concreta ni evidències que permetin verificar l'aplicació real d'aquestes mesures (com per exemple, certificacions, proveïdors de proximitat, gestió de residus, etc.).

Per millorar, seria recomanable incloure dades, imatges d'accions específiques que demostrin el compromís sostenible de manera tangible.

Puntuació atorgada (0 a 35): 20 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☒ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

La proposta gastronòmica de *Ca la Frida* destaca per l'aposta per productes de **proximitat i denominació Garrotxina**, cosa que aporta identitat, qualitat i valor

cultural a l'oferta. L'èmfasi en ingredients locals i la col·laboració amb productors com *La Xirivia Horta Ecològica* reforcen el compromís amb el territori i l'origen del producte.

El menú presenta plats amb personalitat pròpia, i també es valora positivament la presència d'opcions vegana i adaptacions per a persones intolerants al gluten. Tanmateix, es detecta una manca d'opcions realment equilibrades i saludables. La majoria de plats tenen una base càrnica i combinacions grasses (bacó, formatge, rostits, salses), i no s'ofereix una alternativa completa que respongui a un criteri de salut nutricional (opcions lleugeres).

No s'especifica si disposen de protocols per evitar la contaminació creuada, ni si tenen certificació o formació específica en aquest àmbit, cosa que seria clau per garantir seguretat a les persones amb celiaquia estricta.

*Falta d'imatges, poca qualitat. Es recomana treballar un llibre de producte.

Puntuació atorgada (0 a 30): 20/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena: [Instagram](#)
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

Tot i tractar-se d'una caravana restaurada, i es valora positivament, l'aspecte general transmet una imatge poc cuidada en referència als detalls. La decoració és mínima i manca cohesió visual.

La proposta no aconsegueix transmetre una identitat clara ni una estètica especialment definida.

Puntuació atorgada (0 a 15): 10 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 65 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: 7. CAL PASTOR

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar):

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Des del seu inici, han aconseguit una presència destacada en l'àmbit d'esdeveniments gastronòmics i culturals. Han participat en festivals de gran renom com **Primavera Sound, Sónar, Cruïlla, Vida Festival o Monegros**, així com en **festes patronals rellevants** (La Mercè, Santa Tecla, Pilares), i han treballat com a **operador gastronòmic** en esdeveniments com **Palo Alto Market o Occident Fest**. També s'esmenta la seva participació en **casaments i esdeveniments privats**, amb col·laboracions concretes.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☒ Declaració compromís sostenible
- ☒ Altres (especificar): Justificants de referències

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

La proposta de *Cal Pastor* mostra un compromís sòlid i estructurat amb la sostenibilitat, abordant diversos àmbits: ús de embalatge biodegradable (amb factures com a prova), separació de residus, compra de producte local i renovació de flota per reduir emissions. L'esment de pràctiques concretes i documentades dona credibilitat real a les accions sostenibles.

Com a punt de millora, es podria ampliar amb indicadors mesurables (volum reciclat, percentatge de proveïdors locals, etc.) per fer el seguiment de l'impacte ambiental.

Puntuació atorgada (0 a 35): 30 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☐ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☒ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☒ Imatges de l'oferta gastronòmica: Instagram

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

La proposta gastronòmica de *Cal Pastor* destaca per la seva autenticitat i elaboració artesana. Tacs, “burritos” i natxos són preparats amb productes fets a mà: “tortitas” fresques in situ, guacamole casolà, carns a baixa temperatura i salses pròpies, fet que aporta personalitat i diferenciació dins l'oferta d'street food.

La presentació visual i la varietat de plats reforcen aquesta originalitat, transmetent passió pel detall i per la cuina mexicana d'autor.

Puntuació atorgada (0 a 30): 30/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

El foodtruck de Cal Pastor presenta una estètica coherent amb els valors de sostenibilitat, utilitzant materials naturals i visuals que reforcen el compromís amb l'entorn. La imatge és amable i propera, amb tonalitats càlides i agradables que conviden a l'apropament i transmeten autenticitat.

La coherència entre disseny, filosofia de proximitat i identitat de marca està molt ben aconseguida, generant una experiència visual atractiva i alineada amb el concepte gastronòmic.

Puntuació atorgada (0 a 15): 15 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 95 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: 8. **CHUCHI**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar):

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

La proposta mostra una amplíssima trajectòria en el sector, amb presència continuada a esdeveniments de gran format i visibilitat com Primavera Sound, Sonar, Cruïlla, MWC o Palo Alto, entre molts altres. La col·laboració amb operadors com Gastrofira i VAN VAN, així com l'arrelament en projectes gastronòmics de qualitat, reforcen la credibilitat i solidesa del projecte.

Tot i el to general una mica informal i la manca de detall en alguns noms, el conjunt evidencia una experiència consolidada i variada, amb capacitat de gestionar grans volums i adaptar-se a diferents públics i formats.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☒ Declaració compromís sostenible
- ☐ Altres (especificar):

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

La proposta transmet un compromís general amb la sostenibilitat, reflectit en l'ús de materials biodegradables i en la voluntat de gestionar correctament els residus a través de la separació selectiva. Tot i això, les mesures es descriuen de manera força genèrica i sense aportar elements objectivables que permetin valorar l'abast real d'aquest compromís.

No es concreten dades, criteris de compra responsables ni accions mesurables que evidencin una política ambiental estructurada. La sostenibilitat forma part del discurs de marca, però caldria dotar-la de més consistència i traçabilitat per generar una percepció sòlida i diferenciadora en aquest àmbit.

*Es recomana recopilar documentació en format factura, imatge etc.

Puntuació atorgada (0 a 35): 25 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☒ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☒ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

CHUCHI proposa una reinterpretació creativa del hot dog, amb receptes innovadores, ingredients de qualitat i l'opció de personalitzar els entrepans amb diversos toppings, fet que aporta originalitat i experiència pròpia. La marca transmet una estètica jove i desenfadada, amb una carta centrada en sabors del món.

Tot i la proposta atractiva, es troba a faltar una alternativa més saludable o vegetal, que amplii l'accessibilitat i respongui a la creixent demanda de dietes flexitarianes o plant-based dins del sector.

Puntuació atorgada (0 a 30): 25/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena: [Instagram](#)
- ☒ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

La imatge gràfica de *CHUCHI* és original, atractiva i perfectament alineada amb el producte que ofereixen. Transmet una estètica jove, desenfadada i amb tocs retro que reforcen la identitat de marca. És una proposta coherent, i visualment molt ben resolta, que contribueix a generar una experiència de marca sòlida i diferenciada.

Excel·lent imatge gràfica. Creada exclusiva per el concepte.

Puntuació atorgada (0 a 15): 15 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 85 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **9. COMIENDO LECHUGA**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☒ Altres documents (especificar): Resguards de participació a Festivals.

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Comiendo Lechuga presenta una trajectòria consolidada amb participació en festivals de diversa tipologia i formats, des de esdeveniments culturals i familiars fins a festivals especialitzats com VeganFest o E-Mobility. L'activitat recurrent a Fira de Barcelona reforça la seva capacitat operativa.

A més, el fet que puguin aportar certificats de participació aporta transparència i credibilitat a la seva experiència.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☒ Declaració compromís sostenible
- ☒ Altres (especificar): Justificants de referències

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

La proposta presenta un compromís sòlid amb la sostenibilitat, amb ús d'envasos 100% reciclables i biodegradables, i una oferta gastronòmica 100% plant-based, que ja comporta un impacte ambiental reduït. No aporten resguards de compra.

A més, incorporen criteris de proximitat i suport al petit comerç, com demostra la col·laboració amb establiments locals com Vegans Terrassa. Aquest conjunt d'accions mostra una coherència entre valors i pràctica real.

Puntuació atorgada (0 a 35): 30 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☒ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

La proposta destaca per ser **100% plant-based**, amb una carta íntegrament vegana que inclou hamburgueses, bikinis i natxos amb guacamole. Aquesta especialització respon a una demanda creixent de propostes sostenibles i saludables, aportant valor dins l'oferta d'street food.

Tot i treballar formats clàssics, la proposta guanya força per la seva coherència, accessibilitat i enfocament ètic, contribuint a diversificar l'oferta gastronòmica dels esdeveniments.

*Es podria ampliar una mica la oferta.

Puntuació atorgada (0 a 30): 25/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

La proposta presenta una bona coherència entre la imatge, el producte i l'oferta gastronòmica. L'estètica és senzilla però ben resolta, amb un disseny que resulta adaptable i funcional, afavorint l'agilitat del servei i la connexió amb el públic objectiu.

Puntuació atorgada (0 a 15): 15 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 90 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: 10. **CORAZÓN DE AGAVE**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar): Resguards de participació a Festivals.

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Amb més de 10 anys d'experiència en restauració itinerant, Corazón de Agave ha participat de manera destacada en festivals com Primavera Sound, Sonar, Cruïlla i Vida, així com en esdeveniments professionals com el Mobile World Congress. Compten amb tres foodtruck propies, completament equipats, que reforcen la seva capacitat logística i operativa.

Puntuació atorgada (0 a 20): 18 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☐ Declaració compromís sostenible
- ☒ Altres (especificar): Factura d'una compra i certificat SAIA

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

Corazón de Agave mostra intencionalitat en matèria de sostenibilitat, amb mesures com l'ús de material compostable i reciclable i la gestió selectiva de residus durant els serveis. També aporten un certificat SAIA de bones pràctiques sanitàries.

Tanmateix, no disposen d'un pla de sostenibilitat estructurat, i únicament aporten una factura com a justificant parcial, fet que limita la traçabilitat i coherència global de les accions sostenibles declarades.

Puntuació atorgada (0 a 35): 25 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☐ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

La proposta destaca pel seu enfocament en la qualitat del producte, amb ingredients frescos i una aposta per sabors autèntics. També valoren l'adaptabilitat a esdeveniments, tant pel que fa a menú com a logística, i posen èmfasi en la professionalització de l'equip, assegurant una bona atenció al client.

Tot i el bon plantejament, el text té un caràcter declaratiu, i no s'adjunten evidències específiques (exemples d'adaptacions, imatges del producte, validació externa) que permetin contrastar plenament aquests compromisos.

Puntuació atorgada (0 a 30): 25/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

La foodtruck presenta una imatge cuidada i creativa, amb una estètica coherent amb l'univers visual mexicà. El color turquesa viu, la il·lustració, els cors i cactus decoratius, així com la tipografia i grafismes, reforcen una identitat clara, alegre i temàtica.

Això transmet professionalitat i una proposta visualment atractiva i reconeixible, amb potencial de connexió. Destaca també la capacitat d'ambientació escènica més enllà del vehicle.

Creativitat d'identitat pròpia.

Puntuació atorgada (0 a 15): 15 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 83 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: 11. **FETTE FOOD TRUCK**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar): Resguards de participació a Festivals.

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Amb només dos anys en marxa, la participació activa i constant en un ampli ventall d'esdeveniments de gran rellevància demostra una trajectòria molt sòlida i un reconeixement creixent dins del sector. Aquesta alta implicació és un clar indicatiu de la qualitat i la professionalitat amb què treballen, consolidant-se com un equip fiable i capacitat per gestionar esdeveniments amb gran afluència i diversitat.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☐ Declaració compromís sostenible
- ☐ Altres (especificar):

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

Destaca el compromís amb la sostenibilitat en l'absència d'ús de plàstics, una pràctica positiva que contribueix a minimitzar l'impacte ambiental. Tot i això, cal assenyalar que no s'ha aportat documentació que acrediti o detalli més àmpliament les mesures sostenibles aplicades. Incorporar evidències i certificacions podria reforçar la transparència i la credibilitat en aquest àmbit.

Puntuació atorgada (0 a 35): 25 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☒ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

L'oferta gastronòmica, tot i ser molt reduïda, es caracteritza per una senzillesa efectiva que permet destacar la qualitat dels ingredients. El toc diferencial ve marcat per l'ús d'embotits 100% italians, que aporten autenticitat i un sabor genuí que connecta directament amb la tradició culinària italiana. A més, la inclusió d'una opció vegana amplia l'accessibilitat i mostra una preocupació per adaptar-se a diferents preferències i necessitats dietètiques.

Puntuació atorgada (0 a 30): 25/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

La proposta que presenta FETTE transmet coherència entre la imatge, el producte i l'oferta gastronòmica. L'estètica és simple, original i ben resolta, amb un disseny que resulta adaptable, còmode pel concepte del Festival i funcional, afavorint l'agilitat del servei i la connexió amb el públic objectiu. Creativitat d'identitat pròpia.

Puntuació atorgada (0 a 15): 15 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 85 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **12. GO-GO**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar): Imatges de participació a Festivals Instagram

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Gelats Go-Go ha consolidat una presència notable en el sector a través de la seva participació en fires i esdeveniments professionals de gran rellevància, com ara Fira Barcelona, REC, Primavera Sound, Eat Gaudí, Sephora i Louis Vuitton. La seva activitat és fàcilment verificable gràcies a una comunicació visual coherent i acurada a Instagram, on es poden veure imatges que contrasten la seva presència i implicació en aquests esdeveniments. Aquest recorregut demostra capacitat d'adaptació, solidesa i una aposta clara per la qualitat tant del producte com de la posada en escena.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☒ Declaració compromís sostenible
- ☐ Altres (especificar):

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

L'aposta per la sostenibilitat en l'elaboració i servei dels gelats és clara i ben definida. Tots els envasos i gots utilitzats són fabricats amb materials reciclables, fet que demostra un compromís ferm amb la reducció de residus. A més, l'ús exclusiu d'ingredients frescos de proximitat no només garanteix la qualitat dels gelats, sinó que també contribueix a minimitzar la petjada de carboni. Aquest conjunt de bones pràctiques reforça una proposta dolça, deliciosa i alhora responsable amb el medi ambient.

Puntuació atorgada (0 a 35): 30 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☒ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

L'oferta gastronòmica destaca per la seva originalitat i caràcter diferencial. No es tracta d'un menjar principal, sinó d'una proposta complementària que enriqueix l'experiència global dels esdeveniments on participa. L'elaboració de gelats 100% naturals, saludables, juntament amb sucres naturals, aporta una alternativa lleugera i refrescant que connecta amb les tendències actuals de consum conscient.

Cada gelat es crea al moment, oferint una experiència memorable que va més enllà del sabor. Aquest enfocament artesanal i personalitzat consolida un concepte gastronòmic exclusiu i diferencial que combina salut, creativitat i plaer.

Puntuació atorgada (0 a 30): 28/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

La food truck Go-Go està pensada per a esdeveniments de gran format que requereixen una solució robusta, autònoma i altament visible. El disseny no només respon a criteris funcionals, sinó que també actua com a punt d'interacció social i d'entreteniment, especialment indicat per a ambients exteriors.

La capacitat d'exhibir fins a 7 sabors simultàniament —ja siguin gelats, fruita o cremes— permet oferir tota la carta alhora, ampliant l'atractiu i l'accessibilitat per al públic. A més, la possibilitat de personalitzar el display amb adhesius temàtics reforça la versatilitat i adaptabilitat del format.

Pel que fa a la imatge gràfica, aquesta destaca per una gràfica senzilla però efectiva, que s'integra a la perfecció amb l'entorn i amb l'estètica de cada esdeveniment.

Puntuació atorgada (0 a 15): 15 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 93 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **13. INDI FOOD TRUCK**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar):

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

INDI Food Truck compta amb una trajectòria variada i consolidada, amb presència en concerts professionals, Markets, fires i esdeveniments particulars. Aquesta diversitat d'escenaris demostra una capacitat d'adaptació destacable i una experiència sòlida en entorns tant públics com privats, aportant valor i dinamisme a cada ocasió.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☒ Declaració compromís sostenible
- ☐ Altres (especificar): No aporta documentació justificativa.

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

INDI Food Truck destaca pel seu compromís amb la sostenibilitat en totes les fases del servei. Tots els envasos són reciclables i sostenibles, utilitzant materials com cartró per als frankfurts, paper per la resta. A més, durant els esdeveniments segueixen estrictament les pautes de gestió ambiental per col·laborar activament amb plans sostenibles.

Tots els proveïdors són locals i compten amb certificat Km0, assegurant proximitat i qualitat. Un dels segells d'identitat principals és la fabricació dels deliciosos frankfurts a l'Arboç, de la mà de la família Bundó, que aporta valor i autenticitat al producte.

Puntuació atorgada (0 a 35): 30 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☐ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

La proposta se centra en *frankfurts* artesans de qualitat, amb salsitxes de proximitat i varietats com vienesa, bratwurst o picant, servides en pa de Viena acabat de torrar i acompanyaments com bacon, formatge o melmelada de ceba.

Tot i no incloure productes frescos ni vegetals, l'oferta incorpora opcions per a vegans, vegetarians i patates sense gluten, fet que amplia l'accessibilitat sense perdre el caràcter saborós i contundent de la seva cuina.

Puntuació atorgada (0 a 30): 25/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

El remolc-contenidor d'estil industrial està dissenyat a mida per garantir un ús òptim i còmode en l'àmbit de la hostaleria. Ofereix una plataforma funcional i atractiva que s'adapta a l'oferta de "grilled Frankfurt" i patates fregides. Aquest disseny robust i contemporani reforça la imatge d'INDI Food Truck com una proposta moderna, pràctica i de qualitat, capaç d'encaixar en una gran varietat d'esdeveniments. Estètica exterior cuidada.

Puntuació atorgada (0 a 15): 15 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 90 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **14. JALEO**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar):

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Durant l'any 2024, Jaleo ha participat en una àmplia varietat d'esdeveniments i festivals de gran renom a tot l'estat, des de competicions esportives com el GP de Motocross de Madrid fins a festivals musicals com el Medusa Festival o el Reggaeton Beach Festival a Barcelona. També han estat presents en fires gastronòmiques i festes locals importants, demostrant una gran capacitat d'organització i flexibilitat, amb equips professionals que gestionen fins a quatre esdeveniments simultanis amb dinamisme i qualitat en el servei.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☒ Declaració compromís sostenible
- ☐ Altres (especificar): No aporta documentació justificativa.

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

Tot i no aportar justificants ni documents que acreditin les seves pràctiques, l'equip declara un compromís actiu amb la sostenibilitat. El menjar s'entrega en envasos fabricats amb material 100% reciclat i biodegradable. A més, gestionen el reciclatge de l'oli utilitzat mitjançant un servei certificat de recollida i reutilització. Durant la preparació prèvia, realitzen una separació acurada dels residus, diferenciant compost orgànic i separant envasos, plàstics i cartró, contribuint així a una gestió responsable dels residus.

Puntuació atorgada (0 a 35): 25 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☐ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

L'oferta gastronòmica és limitada i poc orientada a opcions saludables. Es basa principalment en hamburgueses, entrepans i patates fregides servides en grans quantitats, amb escassa presència de productes frescos o alternatius més lleugers. La proposta resulta poc equilibrada nutricionalment i poc adaptada a tendències actuals de consum més conscient.

Puntuació atorgada (0 a 30): 25/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

La proposta visual manca de personalitat i coherència. El disseny resulta caòtic, carregat i empal·legadament decorat, sense un criteri estètic clar ni una línia gràfica definida. Aquesta manca d'identitat visual redueix l'impacte de marca i dificulta la connexió amb el públic. Caldria una revisió profunda per construir una imatge més clara, atractiva i representativa.

Puntuació atorgada (0 a 15): 6 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 76 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **15. PANZER8**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar):

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Durant l'any 2024, Jaleo ha participat en una àmplia varietat d'esdeveniments i festivals de gran renom a tot l'estat, des de competicions esportives com el GP de Motocross de Madrid fins a festivals musicals com el Medusa Festival o el Reggaeton Beach Festival a Barcelona. També han estat presents en fires gastronòmiques i festes locals importants, demostrant una gran capacitat d'organització i flexibilitat, amb equips professionals que gestionen fins a quatre esdeveniments simultanis amb dinamisme i qualitat en el servei.

Puntuació atorgada (0 a 20): 15 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☒ Declaració compromís sostenible
- ☐ Altres (especificar): No aporta documentació justificativa.

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

Puntuació atorgada (0 a 35): 25 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☒ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

L'ús de safates de cartró reciclable i tovalloletes compostables és un bon pas cap a una oferta més sostenible. A més, el lliurament de les pizzes ja tallades redueix la necessitat d'estris addicionals. Tot i això, seria recomanable incorporar més accions complementàries, com opcions de retorn d'envasos, reducció de residus alimentaris o una gestió energètica eficient per millorar l'impacte ambiental global.

Puntuació atorgada (0 a 30): 25/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

Les caravanes vintage reformades combinen un disseny senzill i rústic amb tocs molt cuidats com els acabats de fusta, que aporten calidesa i autenticitat. La gran finestra frontal permet veure tot el procés des de fora, creant una experiència oberta i atractiva. El cartell lluminós de fusta reforça l'estètica i dona visibilitat. Un conjunt equilibrat, funcional i visualment encantador.

Falta complements exteriors ambientals.

Puntuació atorgada (0 a 15): 12 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 77 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **16. PORK FICTION**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar):

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

El projecte neix de l'experiència prèvia en esdeveniments nacionals i internacionals, fet que aporta solidesa i coneixement del sector. Amb una trajectòria que inclou festivals, fires i esdeveniments privats, Pork Fiction aposta ara per una proposta pròpia i diferenciada.

Puntuació atorgada (0 a 20): 18 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☒ Declaració compromís sostenible
- ☐ Altres (especificar): No aporta documentació justificativa.

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

Tot i no aportar documentació completa, s'indiquen diverses pràctiques sostenibles en el funcionament diari. Es fa ús de barquetes i cucurutxos de cartró reciclable, forquilles de fusta i paper anti greix reciclable. També es practica la separació de residus bàsica (plàstic i orgànic) i es reutilitzen les caixes del pa artesanal, retornant-les al forn.

Tanmateix, l'impacte real d'aquestes accions no pot ser valorat amb rigor sense evidències o sistemes de control més formals. Es recomana professionalitzar aquesta àrea per reforçar la coherència amb el discurs de responsabilitat ambiental.

Puntuació atorgada (0 a 35): 25 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☐ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

L'oferta gastronòmica se centra gairebé exclusivament en el pulled pork com a element principal, amb variacions en toppings i salses. Tot i la qualitat dels ingredients i la presentació atractiva, la carta és limitada i no inclou cap opció vegetariana real ni alternatives lleugeres o saludables. Les opcions de Snack (natxos i cotnes) segueixen la mateixa línia de producte contundent i calòric, deixant fora una part significativa del públic amb preferències alimentàries diverses o dietes equilibrades.

Puntuació atorgada (0 a 30): 25/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

Estètica correcta i neta, però amb una proposta bàsica i poc personalitzada. El disseny és funcional però mancat de detalls que reforcin la identitat visual o aportin caràcter propi. Es troba a faltar un treball més acurat en l'ambientació i la creativitat de la presentació per destacar dins del sector.

Puntuació atorgada (0 a 15): 12 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 80 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **17. PULPONETA**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar):

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Pulponeta compta amb una trajectòria, amb participació en esdeveniments de gran prestigi com Primavera Sound, Sónar, Cruïlla, White Summer, Porta Ferrada, Van Van, la Copa Amèrica, el Trofeu Godó de vela, la Fórmula 1 a Montmeló i nombrosos festivals i esdeveniments corporatius.

Tot i aquesta experiència notable, no presenten documentació acreditativa ni mostren un compromís clar, cosa que debilita la proposta i en limita la valoració global.

Puntuació atorgada (0 a 20): 15 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☐ Declaració compromís sostenible
- ☐ Altres (especificar): No aporta documentació justificativa.

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

La proposta en sostenibilitat és poc sòlida i manca de consistència. Només s'aporta una frase genèrica sobre l'ús d'envasos reciclables i de canya, i es fa una menció puntual a la participació en un festival de residu zero. No es presenta cap documentació acreditativa ni un pla concret d'acció ambiental, fet que resta credibilitat i dificultat valorar-ne l'impacte real en aquest àmbit.

Puntuació atorgada (0 a 35): 10 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☐ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

La proposta gira entorn del peix, un producte delicat que requereix una manipulació i conservació rigoroses. Tanmateix, no disposen d'una carta definida ni d'un sistema clar de gestió del producte més o menys fixe, fet que genera dubtes sobre la continuïtat, la qualitat i la seguretat alimentària. Aquesta manca d'estructura redueix la solidesa gastronòmica de la proposta.

Puntuació atorgada (0 a 30): 20/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

La proposta presenta una estètica bàsica i poc treballada, sense una imatge visual definida ni personalització destacable. Malgrat disposar d'un producte amb molt potencial per generar una ambientació atractiva i temàtica, aquesta oportunitat no s'aprofita. Es troba a faltar una aposta més decidida per la creativitat i la identitat visual pròpia.

Puntuació atorgada (0 a 15): 5 / 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 50 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **18. TANTA PASTA**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar): Instagram

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Tanta Pasta acumula una experiència sòlida des de 2021 amb participació en una gran varietat d'esdeveniments culturals, festivals, mercats i celebracions privades i corporatives. Han estat presents en cites com Monumental Club, Soundeat, Sitges Film Festival, Festivalet, Palo Alto, BCN en las Alturas o el Boom Festival, entre d'altres. Aquesta trajectòria reflecteix una presència activa, versàtil i ben integrada en el circuit d'esdeveniments.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☐ Declaració compromís sostenible
- ☐ Altres (especificar): No aporta documentació justificativa.

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

Tanta Pasta fa ús de materials d'un sol ús reciclables com plats de material Bionic i utensilis de fusta, evitant l'ús de plàstics. Tot i que s'alinea amb criteris bàsics de sostenibilitat, **no aporten documentació ni mesures concretes de reducció d'impacte ambiental**, ni sistemes de gestió de residus, fet que limita la valoració global en aquest àmbit.

Puntuació atorgada (0 a 35): 25 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☒ Imatges de l'oferta gastronòmica: Instagram

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

Tanta Pasta presenta una proposta gastronòmica coherent, natural i de qualitat, basada en pasta fresca elaborada al moment dins del mateix food truck, cosa que garanteix frescor i control sobre el producte. Les salses ofereixen varietat per a tots els públics (vegana, vegetariana i amb carn), i s'inclouen vins de proximitat. La recepta estrella —carbonara acabada en roda de parmesà— aporta un toc d'espectacle i diferenciació. Una oferta ben treballada, versàtil i alineada amb tendències de consum conscient.

Puntuació atorgada (0 a 30): 30/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

El contenidor presenta una estètica fresca, innovadora i amb un aire jove i renovat, que encaixa a la perfecció amb el concepte gastronòmic i la identitat de marca. La imatge gràfica i el disseny reflecteixen molt bé l'esperit i la personalitat dels creadors, aportant un toc atractiu i distintiu en l'entorn dels food trucks.

Puntuació atorgada (0 a 15): 15/ 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 90 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: 19. **THE BIG WHIM**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☒ Certificats de bona execució
- ☒ Altres documents (especificar): Llistat complet d'esdeveniments.

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Big Whim compta amb gairebé 10 anys de trajectòria en el món dels esdeveniments, markets, fires i festivals. Des del 2016, el projecte ha crescut i evolucionat constantment, amb una gran estima pel producte i sempre acompanyat d'una clientela fidel i incondicional, que gaudeix dels sabors, les olors i els colors dels seus entrepans artesans.

Han participat en una gran varietat d'esdeveniments, tant privats com públics.

L'experiència de Big Whim és àmplia i contrastada. Presenten un llistat de fires i esdeveniments on han estat presents des dels inicis. També s'adjunten tres certificats de recomanació emesos per diferents organitzadors d'esdeveniments, com a mostra de la confiança dipositada en el seu servei.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☒ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☒ Declaració compromís sostenible
- ☐ Altres (especificar):

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

Big Whim aposta per un model gastronòmic sostenible, eficient i respectuós amb el medi ambient. Aquest compromís es reflecteix en diverses accions concretes:

Ús exclusiu de plats i coberts reciclables i compostables.

Transport amb caixes tèrmiques reutilitzables i separació selectiva de residus (orgànic, plàstic, cartró i rebuig).

Absència de fregidora, evitant residus d'oli i reduint el consum elèctric.

Il·luminació LED i ús de planxa de gas butà, estalviant 4 kW respecte a la planxa elèctrica.

Operació amb remolc lleuger i baix consum elèctric (< 3.500W), adaptat a grans esdeveniments.

Desplaçament eficient amb vehicle C i remolc de menys de 750 kg.

A nivell alimentari, treballen amb productes de proximitat i qualitat, com vedella del Vallès Oriental (marca Q), porc RAL d'Avinyó (amb certificats IFS, ecològic i CALITAX) i pollastre groc català de Figueres amb benestar animal i procés Halal.

Big Whim forma part del programa “Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025”, on promou el seu Pulled Pork fet amb RAL d'Avinyó, reforçant així el seu compromís amb la gastronomia sostenible i local.

Puntuació atorgada (0 a 35): 35 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☒ Imatges de l'oferta gastronòmica: Instagram

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

Big Whim treballa amb productes de proximitat, qualitat i origen certificat, provinents de cooperatives locals i granges del territori català. Aplica criteris de sostenibilitat i responsabilitat alimentària, utilitzant només ingredients naturals, pa artesà vegà i oli d'oliva verge extra.

Ofereix una proposta gastronòmica inclusiva i adaptada a diverses dietes, amb opcions veganes, vegetarianes i sense gluten, sempre indicant de manera clara els al·lèrgens. Totes les salses són elaboració pròpia, sense additius ni productes comercials.

Puntuació atorgada (0 a 30): 28/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☒ Compromís de manteniment de la imatge: Reformes de millora.

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

Big Whim transmet una estètica vintage, senzilla i honesta, en sintonia amb la seva caravana del '78 i una cuina propera i autèntica. L'upgrade actual, amb l'ampliació de la finestra i la posada a punt estètica, reforça la connexió amb el públic. A més, es cuida l'estètica dels complements exteriors, aportant coherència i encant a tot l'espai, i creant una imatge de marca càlida, atractiva i memorable.

Puntuació atorgada (0 a 15): 15/ 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 98 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **20. THE GOAT**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☒ Altres documents (especificar): Imatges d'alguns esdeveniments.

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

The Goat acumula una experiència destacable en esdeveniments d'alta exigència tècnica i gran afluència de públic, com el Mobile World Congress (2024 i 2025), ISE (Integrated Systems Europe), el Sitges Film Festival 2025, Caravaning 2025 i Santa Market, entre d'altres. Aporten imatges que certifiquen la seva presència i qualitat de servei.

La seva participació en aquests esdeveniments mostra capacitat d'adaptació a públics diversos, des d'un perfil internacional i professional fins a un públic més familiar i lúdic.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☐ Declaració compromís sostenible
- ☒ Altres (especificar): No aporta documentació justificativa.

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

The Goat presenta una proposta sòlida i compromesa amb la sostenibilitat. Han eliminat completament l'ús de plàstics o derivats de combustibles fòssils en el seu packaging, substituint-los per materials reciclats com paper i cartró 100%. A més, fan ús de productes de proximitat i de petits agricultors, amb traçabilitat garantida i reducció de la petjada de carboni.

Destaca també la seva aposta per l'economia circular: reutilitzen restes vegetals per fer compost que retorna als agricultors i lliuren el menjar sobrant a menjadors socials. Els productes de neteja utilitzats són respectuosos amb el medi ambient i lliures de crueltat animal.

Una proposta coherent, responsable i molt ben articulada en l'àmbit ambiental.

Puntuació atorgada (0 a 35): 30 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica

☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta

☒ Imatges de l'oferta gastronòmica: Instagram

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

The Goat presenta una proposta gastronòmica original i atrevida, que fusiona la cuina grega amb tocs llatinoamericans, aportant identitat pròpia i un fort caràcter creatiu. L'oferta destaca per ser accessible, saborosa i adaptada a diferents perfils alimentaris, amb opcions vegetarianes, veganes i sense gluten, i la possibilitat de personalitzar plats per a al·lèrgens.

Amb ingredients ben seleccionats i una aposta per l'elaboració acurada, ofereixen una experiència informal però cuinada amb criteri i respecte pel producte. Formats pràctics, sabor intens, completen una proposta ben resolta i amb personalitat gastronòmica pròpia.

Puntuació atorgada (0 a 30): 28/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

☒ Fotografies del vehicle i posada en escena

☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

The Goat presenta una imatge definida, moderna i jove, amb una estètica coherent i ben treballada que es trasllada a tots els elements visuals del projecte: packaging, vestuari, marxandatge i identitat gràfica. El format de servei en contenidor metàl·lic aporta un toc innovador i industrial molt alineat amb el seu concepte gastronòmic.

El conjunt transmet personalitat, professionalitat i coherència visual, amb una aposta clara pel detall i pel branding, fent que l'experiència del consumidor sigui immersiva i reconeixible.

Puntuació atorgada (0 a 15): 15/ 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 93 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **21. UNA PIZZA**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☒ Altres documents (especificar): Imatges d'alguns esdeveniments.

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Amb una trajectòria consolidada des del 2018, Una Pizza ha demostrat una gran capacitat d'adaptació i eficiència tant en esdeveniments de gran format com en celebracions privades. El seu food truck ha estat present en alguns dels festivals i esdeveniments més rellevants del panorama cultural i professional, com ara el Primavera Sound, Sónar, Cruïlla, Share Festival, MIRA, Festes de la Mercè, REC, OUTPUT, MWC i la Fira de Barcelona (en diverses celebracions i congressos). També han participat en altres cites destacades com el Canet Rock, Vida Festival i La Santa Market. Aquesta àmplia experiència reforça la seva fiabilitat, capacitat logística i qualitat en l'oferta gastronòmica.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☒ Declaració compromís sostenible
- ☒ Altres (especificar): No aporta documentació justificativa.

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

El projecte manté un fort compromís amb la sostenibilitat i el territori, utilitzant ingredients de proximitat (quilòmetre 0) i col·laborant amb productors locals. Destaquen els formatges, embotits, verdures i fruits secs de diferents regions de Catalunya, que aporten frescor i qualitat al producte final.

Una proposta gastronòmica que combina tradició, qualitat i respecte pel medi ambient.

Puntuació atorgada (0 a 35): 30 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☒ Imatges de l'oferta gastronòmica: Instagram

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

Les pizzes d'Una Pizza s'elaboren artesanalment al forn de llenya, amb cura i dedicació. Es treballa amb ingredients de màxima qualitat, incloent-hi productes d'origen italià, per garantir un sabor autèntic i excepcional.

La carta incorpora pizzes de temporada, aprofitant productes frescos en el seu millor moment, oferint així una proposta variada i creativa al llarg de l'any.

Puntuació atorgada (0 a 30): 25/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena
- ☒ Compromís de manteniment de la imatge: Creada per servir el producte que ofereixen.

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

La caravana destaca per la seva originalitat en el format, trencant amb els dissenys convencionals i aportant una proposta atractiva i diferenciadora. L'adaptabilitat de mides la fa versàtil i funcional per a diferents entorns i esdeveniments. Presenta una imatge personalitzada i ben integrada amb el producte que ofereix, generant coherència visual i identitat pròpia. A més, és lleugera visualment, amb un estil acollidor i atractiu, reforçat per l'encant del forn de llenya, que afegeix autenticitat i un valor emocional a l'experiència del consumidor.

Puntuació atorgada (0 a 15): 15/ 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 90 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **22. VA DE CREPES**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar):.

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Va de Crepes compta amb més de dotze anys d'experiència en el sector de la restauració mòbil, amb una participació constant en esdeveniments culturals, musicals i gastronòmics de gran format i fires locals.

Han participat en desenes d'edicions d'esdeveniments arreu del territori, demostrant una gran capacitat d'adaptació, regularitat i professionalitat. Aporten també documentació acreditativa (certificats i justificants de participació), que reforça la seva trajectòria consolidada i la seva implicació amb bones pràctiques en cada actuació.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☒ Declaració compromís sostenible
- ☐ Altres (especificar): Aporta documentació justificativa.

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

Va de Crepes manté un fort compromís ambiental, utilitzant materials 100 % compostables (safates, tovallons i coberts de fusta) i evitant el plàstic. Realitzen triatge de residus dins el food truck i minimitzen els residus generats, especialment en la preparació de suc.

Prioritzen productes de proximitat i ecològics, amb farines certificades i fruita adquirida a distribuïdors locals. A nivell energètic, compten amb una placa solar per refrigeració en ruta, aparells d'alta eficiència i llum LED, reduint així el consum elèctric.

Una proposta sostenible, amb pràctiques responsables i justificació documental del seu compromís ambiental.

Puntuació atorgada (0 a 35): 35 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica

- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☐ Imatges de l'oferta gastronòmica:

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

Va de Crepes ofereix una àmplia varietat de creps dolces i salades, elaborades amb farines ecològiques certificades, incloent opcions integrals i sense gluten. Fa gairebé un any que ofereixen tota la carta en versió sense gluten, amb nevera i utensilis separats, garantint la seguretat alimentària. A més, elaboren suc natural al moment, amb fruita fresca i combinacions aptes per a persones vegetarianes, veganes i amb intoleràncies. La combinació de creps i suc ofereix una proposta gastronòmica saludable, atractiva i adaptada a diferents dietes.

Puntuació atorgada (0 a 30): 25/ 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena.
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge:

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

Va de Crepes cuida amb detall la seva imatge visual i estètica, considerant-la una part essencial de l'experiència. El food truck presenta una estètica càlida i acollidora, amb mobiliari de fusta, elements decoratius com flors, bobines o bicicletes amb fruita exposada, creant un ambient atractiu i coherent. També disposen de projecte tècnic legalitzat i aporten imatges que mostren la distribució acurada dels espais i la retolació exterior, reforçant la seva aposta per una proposta cuidada i visualment integrada.

Puntuació atorgada (0 a 15): 12/ 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 92 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **23. VAN I VENEN**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar):

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Amb sis temporades de trajectòria, Van i Venen ha acumulat experiència en esdeveniments de gran format i llarga durada, com festivals, fires i concerts amb gran afluència. Tot i no disposar de documentació acreditativa, han participat en cites destacades de mitjà format. Aquesta experiència els ha permès optimitzar els equips i els torns de treball, oferint un servei àgil i de qualitat en moments de gran demanda.

*Es recomana sol·licitar recomanacions per escrit als llocs participants.

Puntuació atorgada (0 a 20): 15 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☐ Declaració compromís sostenible
- ☒ Altres (especificar): No aporta documentació justificativa.

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

Tot i que *Van i Venen* manifesta tenir una consciència clara sobre la sostenibilitat i detalla diverses pràctiques com la separació de residus, l'ús d'ampolles retornables, packaging biodegradable i reciclatge d'oli amb BioEmpordà, la valoració es fonamenta únicament en una declaració escrita sense aportar cap documentació acreditativa. Tampoc es concreta la traçabilitat dels proveïdors locals ni s'aporta cap sistema de seguiment o verificació de les mesures esmentades. En aquest sentit, la proposta presenta bones intencions, però manca de solidesa documental per confirmar-ne l'aplicació real i continuada.

Puntuació atorgada (0 a 35): 20 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☒ Imatges de l'oferta gastronòmica: Poc professionals.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

L'oferta gastronòmica de *Van i Venen* es basa en entrepans d'autor. No obstant això, la proposta resulta poc innovadora pel que fa a la integració de noves opcions vegetarianes i veganes, ja que se centra essencialment en l'ús d'Heura com a substitut directe de la carn, i només una de les quatre opcions és 100% vegetal d'origen. Les tapes i snacks, com les braves o els fingers, tenen un enfocament molt estàndard i no incorporen elements diferenciadors o elaboracions pròpies destacables, cosa que limita l'originalitat i el valor gastronòmic global de la proposta.

Puntuació atorgada (0 a 30): 20 / 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena: [Instagram](#)
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

La proposta presenta un foodtruck de línies senzilles i coherents, amb una estètica mediterrània basada en tons blancs, blau marí i detalls de fusta. Tot i l'esforç per transmetre una imatge acollidora i de tracte proper, la posada en escena destaca més per la cura bàsica dels elements que per una aposta creativa o visualment distintiva. No aporta cap element innovador o diferencial en termes de disseny, ambientació o impacte visual respecte a altres propostes del sector. En conjunt, la imatge és correcta i funcional, però mancada d'originalitat o risc creatiu.

Puntuació atorgada (0 a 15): 12/ 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 67 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **24. WETBURG**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☒ Altres documents (especificar): Referències alta gastronomia.

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

La proposta de WETBURG, tot i presentar-se sota una imatge renovada i amb un canvi de nom respecte a la seva etapa anterior, dins del mateix projecte de Chuchi-Mandongua i Catusa, manté una trajectòria molt sòlida i reconeguda en el sector dels esdeveniments gastronòmics. Han estat presents de forma continuada en cites de gran format i visibilitat com Primavera Sound, Sónar, Cruïlla, MWC o Palo Alto Market, entre d'altres.

La col·laboració habitual amb operadors com Gastrofira i Van-Van, i la vinculació a projectes gastronòmics de qualitat, reforcen la fiabilitat, adaptabilitat i capacitat logística del projecte. Tot i el canvi d'identitat, el bagatge acumulat els permet afrontar amb garanties esdeveniments exigents, amb una clara capacitat per gestionar grans volums i adaptar-se a públics diversos.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☐ Declaració compromís sostenible
- ☒ Altres (especificar): No aporta documentació justificativa.

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

La proposta transmet un compromís general amb la sostenibilitat, reflectit en l'ús de materials biodegradables i en la voluntat de gestionar correctament els residus a través de la separació selectiva. Tot i això, les mesures es descriuen de manera força genèrica i sense aportar elements objectivables que permetin valorar l'abast real d'aquest compromís.

No es concreten dades, criteris de compra responsables ni accions mesurables que evidencin una política ambiental estructurada. La sostenibilitat forma part del discurs de marca, però caldria dotar-la de més consistència i traçabilitat per generar una percepció sòlida i diferenciadora en aquest àmbit.

Puntuació atorgada (0 a 35): 30 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☒ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☐ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

La proposta gastronòmica de Wetburg destaca per una oferta centrada en carns cuites a baixa temperatura durant més de 12 hores, fet que permet assolir textures meloses i sabors intensos. Es tracta d'un concepte de fast food gourmet, orientat a un públic ampli, especialment internacional, que cerca una proposta ràpida però de qualitat.

El menú inclou una varietat de sandvitxos de pulled pork, beef o chicken, així com costelles, tacs i natxos amb acurades combinacions de sabors i salses pròpies. Tot i que el format i la tècnica són sòlids, la proposta no incorpora opcions vegetals destacades ni planteja una integració clara de dietes alternatives, fet que podria limitar el seu abast gastronòmic en entorns més diversos o exigents.

Puntuació atorgada (0 a 30): 30 / 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena: Video muntatge
- ☒ Compromís de manteniment de la imatge : Imatge pròpia lligada al producte.

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

La proposta presenta una estètica cuidada i coherent, amb un estil neo-industrial que combina fusta, metall i una gamma cromàtica pròpia que remet a espais com carnisseries i verduleries tradicionals. Aquesta aposta genera una atmosfera reconeixible i atractiva, que reforça la identitat del projecte.

L'espai està pensat per potenciar la transparència del procés productiu i afavorir la proximitat amb el client, convidant-lo a observar la preparació dels productes. La gràfica pròpia i el disseny específic per a Wetburg sumen valor i contribueixen a una imatge diferenciadora i sòlida, alineada amb el concepte de marca.

Puntuació atorgada (0 a 15): 15/ 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 95 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **25. WODA XXL**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar):

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

La proposta neix d'un projecte consolidat en restauració, amb l'aval de dues dècades d'experiència i la gestió del restaurant Woda. Tot i aquesta trajectòria, el format foodtruck és una aposta recent i encara poc rodada, sense un historial clar en esdeveniments de gran format o amb altes exigències operatives.

La base gastronòmica transmet ofici i passió, però encara no queda demostrada la seva capacitat d'adaptació a la dinàmica de l'street food i a contextos d'alta aflluència. Caldrà veure com traslladen aquesta qualitat i cura pel producte al servei ràpid i intensiu que requereixen els festivals.

Puntuació atorgada (0 a 20): 10 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☐ Declaració compromís sostenible
- ☐ Altres (especificar): No aporta documentació justificativa.

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

La proposta transmet una bona voluntat i alineament amb valors sostenibles, destacant l'ús de materials compostables i el compromís amb el producte de proximitat. Tanmateix, les afirmacions es presenten de manera generalista i sense documentació de suport, com ara certificacions, proves de traçabilitat o dades d'impacte ambiental.

L'estratègia de sostenibilitat sembla formar part del discurs de marca, però li manca concreció i verificabilitat per poder-se considerar una pràctica realment integrada i consistent. Amb més evidència i rigor, el projecte podria reforçar notablement aquest àmbit.

*Es recomana recopilació de documentació per properes presentacions.

Puntuació atorgada (0 a 35): 25 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica

- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☐ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

La proposta de WODA XXL gira entorn del format gran i contundent, amb hamburgueses, entrepans i fregits de mida generosa i alt contingut calòric. Tot i incorporar opcions veganes, el conjunt mostra poca integració real d'alternatives saludables o vegetals. El concepte pot funcionar bé en entorns festius, però li manca varietat i equilibri nutricional per adaptar-se a públics més diversos o exigents.

*Es recomana revisió o complementació d'oferta.

Puntuació atorgada (0 a 30): 15 / 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena:
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge :

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

L'aposta visual de WODA XXL és carregada i altament enlluernadora, amb un estil gràfic potent però poc coherent amb l'univers gastronòmic dels food trucks o amb la naturalesa del producte ofert. L'estètica remet més aviat a una marca d'aigua o de begudes energètiques, fet que genera confusió en la identificació del concepte i debilita la connexió amb el públic objectiu. Caldria repensar la imatge per fer-la més alineada amb la proposta culinària.

Puntuació atorgada (0 a 15): 10/ 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 60 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **26. WOK ON FAYAH**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☐ Certificats de bona execució
- ☐ Altres documents (especificar):

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

Amb 12 anys de trajectòria, Wok on Fayah compta amb una sòlida experiència en festivals de gran afluència, on han demostrat capacitat per servir ràpid i eficientment. Han arribat a preparar fins a 2.000 plats diaris en esdeveniments com Arenal Sound, Primavera Sound, Boom Festival, BBK Live o Mallorca Live Festival, entre d'altres. Tot i això, l'experiència no està documentada formalment i el format és massa gran i industrial per a alguns espais més reduïts.

Puntuació atorgada (0 a 20): 15 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☐ Certificats proveïdors
- ☐ Certificats productes o aparells
- ☐ Declaració compromís sostenible
- ☒ Altres (especificar): No aporta documentació justificativa.

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

La proposta mostra una consciència bàsica en sostenibilitat, amb intenció de minimitzar residus i utilitzar materials reciclables o compostables. No obstant això, les mesures implementades són poc concretes i no es presenta cap documentació o prova que avaluï aquestes pràctiques. També cal destacar que, degut a la gran escala i format industrial del servei, el seu impacte ambiental podria ser més elevat i seria recomanable un major esforç per integrar criteris sostenibles més específics i verificables.

Puntuació atorgada (0 a 35): 20 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☒ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☐ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

L'oferta és simple i funcional, centrada en noodles i tapes asiàtiques bàsiques. Els plats són fàcils de preparar i pensats per a un servei ràpid, però manquen d'originalitat i personalitat.

Tot i ser adequats per a públic general, la proposta no destaca per innovació ni profunditat gastronòmica. Poc atractiva i molt al engròs.

Puntuació atorgada (0 a 30): 20 / 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena: [Instagram](#)
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge :

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

La proposta de WOK ON FAYAH destaca per una forta presència visual, inspirada en l'estètica dels temples tailandesos, amb múltiples elements decoratius asiàtics i un ús intens de llumetes. Si bé aconsegueix generar un efecte impactant i immersiu, l'estètica pot resultar excessivament recarregada i poc adaptable a espais més minimalistes o funcionals com els festivals. A més, la mida del food truck sembla desproporcionada pel format i la mobilitat que requereixen aquest tipus d'esdeveniments, fet que podria dificultar la seva integració logística i operativa.

Puntuació atorgada (0 a 15): 10/ 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 65 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: **27. WOODY**

1. EXPERIÈNCIA

Documentació presentada:

- ☒ Certificats de bona execució: VIDA-BARRAQUES-TINGLADU
- ☐ Altres documents (especificar):

Descripció i comentari de l'experiència acreditada:

La Food Truck Woody compta amb una trajectòria consolidada, participant de manera continuada en diversos festivals i esdeveniments de gran afluència des del 2020 fins al 2024, destacant per la seva capacitat d'oferir un servei de qualitat i una posada en escena original amb una caravana vintage reformada. Aquesta experiència diversa i acreditada reforça la seva solidesa i adaptabilitat a diferents formats i públics.

Puntuació atorgada (0 a 20): 20 / 20

2. SOSTENIBILITAT

Documentació presentada:

- ☒ Certificats proveïdors
- ☒ Certificats productes o aparells
- ☒ Declaració compromís sostenible
- ☒ Altres (especificar): Aporta documentació justificativa.

Comentari sobre les accions sostenibles aplicades:

Woody destaca per una excel·lent gestió sostenible, amb una clara aposta per materials 100% reciclables, biodegradables i compostables, evitant completament el plàstic. Utilitzen packaging ecològic i productes com pintxos de bambú i ecogots, fomentant el consum responsable. La food truck compta amb equips d'alta eficiència energètica i una gestió rigorosa de residus, inclosos els especials, amb certificacions i contractes vigents. A més, Woody aposta per productes de proximitat, com la carn de vedella catalana i vins locals, reforçant el compromís ambiental i la qualitat dels ingredients.

Puntuació atorgada (0 a 35): 35 / 35

3. GASTRONOMIA I ALTERNATIVES DIETÈTIQUES

Documentació presentada:

- ☐ Llista de productes que ofereixen – proposta gastronòmica
- ☐ Declaració de compromís de manteniment d'oferta
- ☐ Imatges de l'oferta gastronòmica.

Descripció i varietat de l'oferta gastronòmica (vegetarià, vegà, celíac, etc.):

La proposta gastronòmica de Woody es basa principalment en hamburgueses de carn 100% vedella i patates fregides naturals tallades a mà, amb opcions vegetarianes, veganes i sense gluten disponibles. Ofereixen alternatives adaptades a diferents necessitats dietètiques, incloent opcions per a celíacs, persones amb intoleràncies i al·lèrgies, així com menús infantils personalitzables. Tot i això, cal destacar que seria recomanable reforçar l'oferta d'opcions més saludables per equilibrar millor la carta i respondre a una demanda creixent de menjar més sa. No concreten proposta de carta.

Puntuació atorgada (0 a 30): 25 / 30

4. CREATIVITAT I IMATGE

Documentació presentada:

- ☒ Fotografies del vehicle i posada en escena:
- ☐ Compromís de manteniment de la imatge :

Comentari sobre l'adequació i originalitat del disseny i escenografia:

Woody transmet un concepte molt vinculat a la naturalitat, amb la caravana restaurada i un disseny on la fusta i els tons blancs evocuen senzillesa i proximitat a la natura. Aquesta imatge reforça la idea d'una gastronomia artesanal i de qualitat, propera i autèntica. Tot i això, encara li falten alguns detallets complementaris que podrien acabar d'arrodonir la presentació i l'experiència visual, especialment en l'empaquetatge i els acabats finals.

Puntuació atorgada (0 a 15): 12/ 15

PUNTUACIÓ TOTAL

Suma de punts obtinguts: 92 / 100

Observacions finals (opcional):

Nom de la Food Truck: IN THE BOWL

RENUNCIA A LA PARTICIPACIÓ

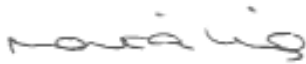
Nom de la Food Truck: NIRVANA FOOD TRUCK

FALTA DE DOCUMENTACIÓ NO LLIURADA

Nom de la Food Truck: YATAI

FALTA DE CARAVANA ADEQUADA PER L'ESDEVENIMENT

El jurat tècnic que ha participat en l'elaboració d'aquest document:



Natàlia Rey-Joly Ripoll
Responsable Departament d'Administració
Fundació Sitges, Festival Internacional de Cinema de Catalunya



Marta Artigas
Responsable del departament d'Activitats Paral·leles
Fundació, Sitges Festival Internacional de Cinema de Catalunya



Jaume MARFÀ BADAROUX
Assessor jurídic

Sitges, 23 de maig de 2025