



Food 4 Future reunirá a 5.000 congresistas del 15 al 17 de junio en Bilbao

El Bilbao Exhibition Centre será el escenario de este evento que ayudará a la industria alimentaria a afrontar, con tecnología e innovación, los retos a los que se enfrenta en la próxima década

Digitalización, Sostenibilidad y Alimentación Saludable serán los tres ejes del congreso que se completarán con soluciones de robotización, tecnologías avanzadas como Inteligencia Artificial, IoT o Blockchain, refrigeración y logística alimentaria

Madrid, 27 de mayo de 2021. - Food 4 Future – ExpoFoodTech 2021 prevé reunir a 5.000 profesionales del sector de la alimentación y las bebidas, procedentes de más de 20 países, entre el 15 y el 17 de junio en el BEC-Bilbao Exhibition Centre. “Food 4 Future es un evento diseñado desde y para la industria, con apoyo de más de 170 organizaciones empresariales de diferentes países, con el objetivo de ayudar a la industria alimentaria a hacer frente a los retos que deberá afrontar en la próxima década para desarrollar una alimentación más saludable para una población cada vez mayor” ha señalado Albert Planas, director general de Food 4 Future, durante la presentación que ha tenido hoy en el BEC-Bilbao Exhibition Centre. “La industria foodtech es estratégica para los países occidentales, y aquí tenemos una gran oportunidad para liderar la revolución del sector” ha concluido.

“Esta celebración es una gran noticia para el BEC y para el territorio” ha afirmado Arantxa Tapia, Consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco; quien ha remarcado que Euskadi “se ha posicionado a nivel internacional gracias a su gastronomía y es hora de aprovechar este posicionamiento para extenderlo a la innovación alimentaria y la digitalización de la industria alimentaria. Creo firmemente que Food 4 Future nos brinda esta oportunidad, excelente, y debemos aprovecharla desde la máxima responsabilidad e inteligencia”.

La representante del gobierno vasco ha recalado también que además de la potencia en gastronomía, Euskadi cuenta con la innovación en toda la cadena de valor alimentaria con representantes como Neiker en la investigación agritech, AZTI en el foodtech y Basque Culinary Centre en la parte gastronómica; así como con organismos como la sede sur del EIT Food, el clúster de alimentación o HAZI.

Food 4 Future cuenta también con el apoyo del Ayuntamiento de Bilbao. Xabier Ochandiano, Concejal de Desarrollo Económico, Comercio y Empleo del Ayuntamiento de Bilbao destaca de esta cita que “tras largos meses de interrupción de la actividad congresual, Food 4 Future-Expofoodtech 2021 supone la reactivación del sector en Bilbao. Congresos como este, que congregarán en nuestra Villa a referentes de la industria alimentaria y las bebidas, vuelven a darnos una dimensión internacional de Bilbao como una ciudad capaz de retener y promocionar el talento, innovadora y que apuesta por la industria 4.0”.



Food 4 Future, organizado por NEBEXT y AZTI, contará también con representación de más de 200 firmas expositoras que estarán presentando sus soluciones, equipos, tecnología y proyectos más innovadores; junto con 280 expertos internacionales en biotecnología, ciencia y seguridad alimentaria, digitalización, Blockchain, Inteligencia Artificial, Automatización y Robótica.

Universidad i-Tokio de Japón, Bill y Melinda Gates Foundation, Campofrío, Bonduelle, Coca-Cola, Angulas Aguinaga o Danone presentarán sus proyectos de transformación industrial en Bilbao

Durante tres días, cerca de 300 ponentes internacionales y más de 56 conferencias expondrán las claves para afrontar los actuales retos de la industria alimentaria. Una agenda que girará en torno a 3 temáticas principales: la digitalización, la sostenibilidad y la alimentación saludable.

El **Profesor Adrian David Cheok**, miembro de la Orden de Australia y profesor de la Universidad i-Tokio de Japón, analizará cómo afrontar de forma exitosa la digitalización de la industria de alimentación y bebidas. Cheok está especializado en la investigación de la comunicación multisensorial por Internet y las interfaces persona-ordenador.

Pere Puigdomènech, profesor de investigación en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en el Centro de Investigación en Agrigenómica (CRAG), abordará la sostenibilidad en los modelos de negocio actuales. Especializado en biología molecular de plantas, es un experto en el campo de la seguridad en el consumo de vegetales transgénicos.

La alimentación saludable será otro de los temas protagonistas de Food 4 Future, con **José María Ordovás**, profesor de la Tufts University como ponente destacado. Catedrático en nutrición, es uno de los pioneros y mayores especialistas a nivel mundial en nutrigenética y nutrigenómica. Las ponencias destacadas se completan con la participación de **Dipika Matthias**, directora de The Global Alliance for Improved Nutrition de la **Fundación Bill y Melinda Gates**.

Líderes y referentes darán respuesta a las necesidades de una industria que representa el 11% del PIB mundial y que espera un crecimiento en la demanda de productos alimentarios de hasta el 70% en 2050. Exposiciones, conferencias y muestra de casos prácticos en lo relativo a la digitalización, búsqueda de nuevos modelos de negocio, eficiencia de toda la cadena de valor, sostenibilidad e innovación de producto son algunas de las muchas actividades que tendrán lugar en el BEC durante las tres jornadas de esta edición. Además, la agenda de Food 4 Future será completada por la exposición de soluciones tecnológicas relacionadas con la automatización industria, la robótica, packaging alimentario y tecnología de procesado alimentario, así como con Inteligencia Artificial, Blockchain, IIOT, Ciberseguridad, o Cloud.