



Los nuevos modelos de negocio basados en la circularidad y la industria 4.0 marcan el futuro del sector agroalimentario

Organizaciones como Invisible Foods, The DOEN Foundation, Alcampo, o Innosapiens, entre muchas otras, analizan cómo la tecnología y la innovación pueden hacer una industria más sostenible

El desperdicio de comida se fija como uno de los principales desafíos al que hacer frente mediante la digitalización, la cooperación entre empresas y las estrategias de aprovechamiento

Bilbao, 18 de mayo de 2022 – El desperdicio de comida y bebidas está detrás de algunos de los grandes problemas de la industria alimentaria relacionados con la sostenibilidad, tal y como se ha puesto de manifiesto en [Food 4 Future- Expo FoodTech 2022](#). Para luchar contra el derroche del sector agroalimentario, las tecnologías de la industria 4.0 se han convertido en una gran oportunidad con la que empresas emergentes y consolidadas están trabajando con el propósito de fomentar un sistema de consumo circular y abrir nuevas oportunidades de negocio.

En este sentido, la startup Invisible Foods, que promueve la reducción del derroche de alimentos a través de Big Data e IoT, y de The DOEN Foundation, fundación que apoya iniciativas en el campo de la economía verde e inclusiva, han analizado ejemplos donde los desperdicios de comida se han convertido en una oportunidad de negocio. Políticas de precios dinámicos en el retail, creación de marketplaces específicos para productos que pasan la fecha de consumo recomendada o el desarrollo de nuevos productos e ingredientes a partir de los desperdicios alimenticios son algunas de las estrategias que se han explicado.

Mirjam Niessen, Impact investment manager de The DOEN Foundation, ha subrayado la necesidad de acometer cambios desde la base del sistema alimentario: *“no podemos hablar de tecnología a agricultores que no pueden permitírsela. Debemos mejorar los precios a los agricultores y poner en valor los productos que hasta ahora estamos desestimando. Una vez que esto sea posible, conseguiremos mejorar el sistema de cultivo, con técnicas menos intrusivas y más sostenibles. Y finalmente podrán generar los datos que permitan hacer más eficiente toda la cadena de valor”*.

El desperdicio de alimentos es un reto que también requiere de cooperación entre actores e iniciativas. **Neville Mchina**, CEO de Invisible Foods ha afirmado que *“todas las iniciativas que se llevan a cabo actualmente son buenas iniciativas, pero de alguna forma están desconectadas unas de otras. Tenemos silos de actividad en los que afrontamos el mismo problema desde diferentes aspectos. Si combinamos y conectamos todas estas actividades, tendremos una visión y una solución global al problema”*.

Grandes corporaciones, como Alcampo, ya han avanzado en proyectos para reducir el derroche alimentario y actualmente solo el 12% de los residuos de la cadena van al vertedero, según datos de propia empresa. *“Estamos trabajando en la circularidad a través de alianzas con diferentes actores, grandes y pequeños, que ya se han convertido en nuevos productos disponibles en el*



mercado” comenta **Yolanda Fernández**, Manager of Corporate Social Responsibility and External Communications de Alcampo.

Cooperación, tecnología e innovación: las 3 claves para transformar la industria alimentaria

Los expertos que estos días se reúnen en Bilbao en el marco de Food 4 Future 2022, apuntan a la tecnología, la innovación y la colaboración entre diferentes actores sociales y económicos como las palancas de cambio que deben pivotar la transformación del sistema alimentario hacia otros más competitivos y sostenibles.

Graham Cross, fundador de Innosapiens, ha puesto el acento en la cooperación como fuerza tractora de la innovación para responder a los retos que afronta la industria: *“es muy complicado construir organizaciones que lo tengan todo. Es más fácil encontrar pequeñas ideas en diversas organizaciones que se complementen y crezcan juntas”* ha afirmado durante su intervención.

Según el estudio presentado en F4F2022 “La transformación sostenible del sector agroalimentario” de Women Action Sustainability (WAS) y KPMG, las empresas de alimentación confirman que están relativamente bien preparadas para la sostenibilidad, pero necesitan generar más alianzas y capacidades que impulsen la transformación y la innovación en el sector.

Entre los retos que la propia industria ve en su transformación, el estudio apunta que *“tienen que ver con el cambio climático, la circularidad, la innovación, la tecnología y con hacer competitivas las soluciones”*, ha introducido Jerusalem Hernández, Partner - Sustainability and Corporate Governance de KPMG. Asimismo, el sector también ha identificado como uno de los principales frenos para la evolución del sector la financiación y el apoyo a las pymes. En este punto, *“tecnología, innovación, colaboración entre entidades diferentes son las claves”* ha concluido Hernández.