



Food 4 Future celebra su segunda edición del 17 al 19 de mayo en el BEC de Bilbao

Tecnología y relocalización: dos palancas de cambio para reducir el desperdicio alimentario

Food 4 Future 2022 analizará el impacto que tiene el derroche de comida en la crisis climática actual y qué posibles soluciones están poniendo en marcha las empresas del sector

Organizaciones como Invisible Foods, DOEN Foundation o Blendhub compartirán sus propuestas de valor en el foro Food Loss & Waste Reduction

Madrid, 05 de mayo de 2022 – Los ciudadanos de los países desarrollados encabezan la lista de los mayores derrochadores de comida en la cadena alimentaria. En concreto, el 53% del desperdicio proviene de los hogares, seguido por el procesado de alimentos (19%) y los servicios de catering y restauración (12%). Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), **tiramos a la basura 1.300 millones de toneladas de alimentos al año**, una cifra relacionada, entre otros factores, con los hábitos alimentarios implantados actualmente, como comprar más comida de la que se necesita, o con una gestión no adecuada de la cadena logística, que provoca una mala conservación de los alimentos y su posterior pérdida.

Por ello, [Food 4 Future - Expo Foodtech](#), el foro de referencia en innovación para los profesionales de toda la cadena de valor del sector alimentario, que tendrá lugar del **17 al 19 de mayo en el BEC de Bilbao**, ahondará en esta problemática en el foro **Food Loss & Waste Reduction**, donde se analizará la situación actual del desperdicio en la industria alimentaria y se plantearán soluciones, como los nuevos modelos de negocio basados en la economía circular. Durante los tres días de F4F2022, empresas de la producción primaria, la industria, la distribución y la restauración, como **Mercabarna** o **Campos Estela**, darán a conocer en el **Food 4 Future World Summit**, el mayor congreso europeo en innovación foodtech, los proyectos que están impulsando para evitar las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

Jaime Zufía, Coordinador del área de Procesos Eficientes y Sostenibles de AZTI, explica que, *“en primer lugar, debemos tener en cuenta que la producción, transformación, transporte y consumo de alimentos requiere del uso de recursos naturales como agua o energía. Asimismo, genera una serie de residuos y emisiones. Todo ello supone, entre otros impactos, entre el 25% y el 30% del total de las emisiones totales de gases de efecto invernadero (GEI) que han propiciado la crisis climática actual. Como consecuencia, todo el esfuerzo para producir y llevar hasta el consumidor un alimento, cuando no es consumido, se realiza inútilmente”*.

La industria 4.0 como solución para mejorar procesos

Una de las claves que puede devenir como solución para resolver el despilfarro de comida y bebidas es la tecnología. En el caso de los envases para alimentos, las nuevas apuestas de desarrollo en ámbitos de I+D han provocado que nazcan los embalajes creados con materiales sostenibles o monomateriales, lo que ayuda a minimizar el impacto medioambiental y favorecer



la economía circular. Igualmente, la buena conservación del producto con un packaging apropiado también conduce a alargar su vida útil y, por consiguiente, reducir el desperdicio.

En este sentido, las tecnologías de la industria 4.0, como la Inteligencia Artificial o el IoT, también son parte de la fórmula para acabar con el desaprovechamiento de comida y para, además, ganar competitividad y eficiencia. La digitalización de los procesos, entre otros beneficios, puede detectar posibles fallos, como el mantenimiento del frío en la cadena de suministro, reforzar a la toma de decisiones o conocer toda la trazabilidad para mantener en buen estado los alimentos y evitar su despilfarro. Expertos como **Neville M. Mchina**, Co-Founder and CEO de Invisible Foods, empresa líder en aportar soluciones de mercado basadas en datos para combatir la pérdida de alimentos y promover un sistema alimentario circular; o **Mirjam Niessen**, Impact investment manager de DOEN Foundation, organización que aporta apoyo financiero a emprendedores con iniciativas sociales, sostenibles y culturales, debatirán en el foro Food Loss & Waste Reduction el uso de sensores IoT para reducir el desperdicio de comida.

¿Cómo alimentaremos a 10.000 millones de personas en 2050?

Otra de las cuestiones que se abordará en Food 4 Future 2022 es el sistema mundial de producción de alimentos que tenemos actualmente, el cual expertos como **Henrik S. Kristensen**, founder de Blendhub, apuntan que ha quedado obsoleto a causa del rápido crecimiento de la población, la urbanización, la gestión de los recursos naturales, las sequías y el acceso a la energía, entre otros factores. Kristensen estará en F4F2022 para compartir su visión basada en la relocalización de la industria, la adaptación de las recetas a las necesidades y gustos locales, la aplicación de las tecnologías exponenciales y la colaboración entre las partes interesadas de las cadenas de suministro a niveles locales y globales.

Para desarrollar este foro, Food 4 Future cuenta con el apoyo del Gobierno Vasco, el Ayuntamiento de Bilbao, la Diputación Foral de Bizkaia, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), el Basque Trade y el ICEX; junto con asociaciones y organizaciones líderes de esta industria como HAZI, NEIKER, ELIKA, EIT Food, ILSI Europe, Eatable Adventures Food for Life, SPRI, Eatable Adventures, ERIAFF, Santelmo Business School, FIAB o IASP (International Association of Science Parks and Areas of Innovation).