



Una pizzería robotizada, un software de agricultura inteligente o una solución para reducir los envases de un solo uso: ganadores de los FoodTech Innovation Awards 2022

Heura Foods, KAAMPO, Retornado, Picadeli, MyOr y Pazzi Robotics se proclaman ganadores de la segunda edición de estos galardones

Los premios, celebrados en el marco de Food 4 Future, han recibido más de 145 candidaturas de proyectos innovadores para transformar la industria de la alimentación y bebidas

Bilbao, 19 de mayo de 2022. – [Food 4 Future – Expo FoodTech 2022](#), ha celebrado la segunda edición de sus **FoodTech Innovation Awards**, unos premios que reconocen a las empresas de la industria de alimentación y bebidas que están impulsando la innovación y la digitalización. La entrega de estos galardones ha reunido a empresas líderes del sector, asociaciones, patronales y ha contado con la presencia de **Bittor Oroz**, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco; **Joseba Mariezkurrena**, Director General de Emprendimiento y Competitividad Empresarial de la Diputación Foral de Bizkaia; **Xabier Ochandiano**, Concejal de Desarrollo económico, comercio y empleo del Ayuntamiento de Bilbao; **María Peña**, Consejera Delegada del ICEX; **Rogelio Pozo**, CEO de AZTI; y **Sergio Fabregat**, director de Food 4 Future.

Entre los galardonados de esta segunda edición, que ha contado con más de 145 candidaturas, se encuentra la empresa **Heura Foods**, que ha recibido el Premio IEX a la startup española con la mejor proyección internacional por ser la compañía de proteína vegetal de más rápido crecimiento en Europa. Junto a ella, las empresas emergentes finalistas han sido **Bread Free**, que ha desarrollado un proceso para eliminar la inmunotoxicidad del gluten y de las harinas de cereales, y **Cultzyme** por su biorreactor automatizado gestionado desde el móvil.

El Premio Agrobank a la solución de digitalización más innovadora para la industria de la alimentación y bebidas ha recaído sobre la empresa **KAAMPO**, por su proyecto “smarthub farming” capaz de aglutinar todas las tecnologías aplicadas al campo en una misma plataforma. Los finalistas de esta categoría han sido **Sonicat Systems**, por su solución HONEY.AI, que combina microscopía óptica, robótica e inteligencia artificial para realizar un análisis automatizado del polen in situ, rápido y preciso. El tercer finalista ha sido **Biolan Microbiosensores**, por desarrollar BIOLANGLOBAL, la primera solución integral digitalizada, cuantitativa y de bajo coste para realizar pruebas y seguimiento de seguridad alimentaria.

El tercer reconocimiento, el Premio BASF al mejor Proyecto de Sostenibilidad ha recaído sobre **Retornado**, el primer ecosistema de envases reutilizables que tiene como propósito reducir los residuos generados por los envases de un solo uso. **Bolton Group**, que está impulsando la gestión transparente de la pesca del atún a través del Proyecto Tolva y la plataforma Electronic Monitoring System; y **YENXA**, compañía que ha desarrollado un pequeño electrodoméstico que transforma el aceite usado en jabón para diferentes usos a través de un kit de cápsulas biodegradables, han sido los otros dos candidatos para hacerse con esta categoría.



El Premio AZTI a la alimentación saludable ha reconocido la solución de **Picadeli** de barras de ensaladas self-service digitalizadas por democratizar la comida sana haciéndola accesible, asequible y apetitosa. **WhatIF Foods**, que busca regenerar la salud y el bienestar de los consumidores con alimentos ricos en nutrientes elaborados a partir de cacahuete, y **Nucaps Nanotechnology**, que ha desarrollado nanocápsulas de harina natural con bioactivos y probióticos, completan los finalistas de este galardón.

MyOr, se ha alzado con el Premio Tech Transfer Agrifood a la startup foodtech más innovadora por desarrollar un modelo de negocio que ayuda a garantizar un futuro más saludable para los recién nacidos proporcionando información y recursos a los padres para reducir los riesgos de alergias. En esta categoría también han sido finalistas **SwipeGuide**, por su plataforma colaborativa para instrucciones de trabajo con el propósito de ayudar a los empleados; y **Celsicom AB**, por sus innovadores sensores NB-IoT para monitorizar la temperatura de los alimentos y notificar posibles errores.

Finalmente, el Premio Ibermática a la mejor solución de automatización y robótica ha ido a parar a **Pazzi Robotics** que ha creado la cocina de pizza autónoma definitiva, capaz de hornear una pizza cada 47 segundos sin intervención humana. Las otras dos empresas que han competido por la primera posición han sido **Viridius Technology**, que ha desarrollado una tecnología que utiliza un 87% menos de recursos humanos en la recolección de la frambuesa; mientras que **BCN vision** ha desarrollado una solución basada en deep learning para automatizar los procesos de clasificación de bandejas de carne.