



F4F - Expo Foodtech 2023 vuelve a Bilbao con las últimas tecnologías y maquinaria para la industria alimentaria

Del 16 al 18 de mayo, el BEC de Bilbao dará a conocer las últimas innovaciones y soluciones que ayudarán al sector a mejorar su competitividad y a impulsar una industria más sostenible

Más de 250 firmas expositoras mostrarán los nuevos avances en robótica, automatización, procesado y envasado de alimentos y bebidas

Cerca de 450 expertos internacionales compartirán estrategias, casos de éxito y nuevos modelos de negocio en el sector alimentario

Madrid, 18 de noviembre de 2022.- Después del éxito de su pasada edición, que reunió a 7.217 profesionales procedentes de más de 25 países, [F4F - Expo Foodtech](#) vuelve **del 16 al 18 de mayo de 2023**. Durante tres días, Bilbao volverá a convertirse en la capital mundial del sector foodtech dando a conocer en el BEC las últimas innovaciones y soluciones tecnológicas que están transformando la industria de la alimentación en todos sus segmentos. F4F – Expo Foodtech reunirá a los responsables de compras, jefes de planta y directores de producción de las principales empresas cárnicas, lácteas, pesqueras, de panadería, productos preparados, snacks, conservas y bebidas que acuden en busca de socio industrial o tecnológico para mejorar sus procesos de fabricación.

Se estima que la implementación de tecnologías como la automatización, la robótica, la Inteligencia Artificial, el Digital Twin o la ciberseguridad, entre otras, ayudarán a incrementar un 20% la productividad de la industria alimentaria. Es por ello que las empresas del sector ya están dando pasos hacia el uso de estas tecnologías: el 15% de los robots instalados a nivel mundial son en compañías de F&B; mientras que el uso de la Inteligencia Artificial en la industria de la alimentación y bebidas se prevé que crezca un 45,7% entre 2021 y 2027.

En este contexto, F4F – Expo Foodtech reunirá a **más de 250 firmas expositoras** que presentarán las últimas soluciones en robótica y automatización, maquinaria de procesado y envasado para los diferentes segmentos de la industria alimentaria, así como en seguridad y ciencia alimentaria.

Más de 150 horas de inspiración y transferencia de conocimiento

Bajo el lema *'Shaping the new rules of food'* el congreso **Food 4 Future World Summit** descubrirá las últimas tendencias para la industria de la alimentación y bebidas. **Más de 450 expertos** a nivel nacional e internacional en **más de 150 horas de inspiración** que abordarán las estrategias clave para hacer frente a los retos del sector y compartirán sus experiencias y casos de éxito en cuanto a la aplicación de la automatización y la robótica, la transición a la industria 4.0, la mejora de la sostenibilidad en la industria alimentaria y la demanda de nuevos alimentos



plant-based. Todo ello a través de diferentes agendas para cada segmento de la industria y perfil profesional. El congreso también acogerá un año más el **European Foodtech Nations Summit**, que reúne regiones europeas pioneras en tecnología alimentaria para compartir sus estrategias de innovación y digitalización, y el **EIT Food Innovation Forum**, el foro anual de innovación organizado por EIT Food.

Además, Food 4 Future contará con diferentes actividades para fomentar el networking y las sinergias entre todos los profesionales del sector como los **Foodtech Innovation Awards 2023** -los premios que reconocen las propuestas y soluciones de innovación que transformarán la industria de la alimentación y bebidas-, un programa de **Hosted Buyers** con compradores internacionales-, el **Foodtech Startup Forum** -un foro que albergará todo el ecosistema de startups foodtech internacional con un programa específico de reuniones 1to1 -, el **Leadership Summit** -un almuerzo con los directivos de las principales empresas líderes del sector-, o los **tours tecnológicos**.