



Coca-Cola, Bimbo, Eroski y Campofrío presentarán sus estrategias de digitalización e innovación abierta en F4F – Expo Foodtech

El evento, que ya ha abierto las [acreditaciones](#) para su nueva edición, consigue 1.650 registrados en una semana

Del 16 al 18 de mayo, firmas como Hiperbaric, Christeyns, Dassault Systems o Sener, darán a conocer las últimas soluciones industriales y tecnológicas para mejorar la competitividad del sector de la alimentación y bebidas

Bilbao, 23 de febrero de 2023 – [F4F - Expo Foodtech](#), el evento tecnológico global para la industria alimentaria que se celebrará en el **BEC de Bilbao del 16 al 18 de mayo**, consigue 1.650 registrados tan solo una semana después de haber abierto las [acreditaciones](#). El foro internacional inicia así la cuenta atrás para su próxima edición, que prevé reunir a más de 7.000 profesionales de la industria de la alimentación y bebidas para analizar el futuro del sector e impulsar su digitalización. F4F – Expo Foodtech se consolida, así, como el foro de referencia internacional para impulsar la competitividad y la sostenibilidad de la industria alimentaria a través de la digitalización, la innovación y las nuevas tecnologías como la automatización, la robotización y la Inteligencia Artificial.

Con el objetivo de presentar estrategias y casos de éxito de aplicación de estas tecnologías para mejorar la eficiencia de las plantas de producción del sector, el congreso [Food 4 Future World Summit](#) reunirá a más de 450 expertos de firmas como **Bimbo, Campofrío, Coca-Cola, Eroski y General Mills** -grupo de marcas como **Häagen-Dazs, Old El Paso o Gigante Verde**-, entre muchas otras.

Precisamente una tendencia de futuro es la aplicación de la Inteligencia Artificial en la alimentación. Expertos de la talla de **Tarek R. Besold**, Chief of Sony AI, que se encuentra inmerso en un proyecto que ayuda a los chefs a desarrollar aún más su creatividad para ofrecer platos y experiencias inolvidables a los clientes; y **Francois Chartier**, President of Chartier World LAB, un laboratorio disruptivo, multidisciplinar e integrador basado en la ciencia aromática de las armonías moleculares, compartirán oportunidades de aplicación de la Inteligencia Artificial en el mundo de la gastronomía.

Otro de los puntos fuertes será la nueva experiencia de compra de alimentos, las diferencias en los hábitos y estrategias de compra según el nivel socioeconómico del consumidor y en función de su dieta. En este sentido, el congreso planteará la posible obsolescencia de la segmentación clásica y la búsqueda de nuevos patrones de compra ofreciendo propuestas de valor únicas. Profesionales como **Rosa Carabel, CEO de Eroski**, será una de las encargadas de presentar esta disyuntiva al público.

Digitalización para fábricas más eficientes y sostenibles



Oriol Folguera, Director Operational Excellence Iberia de Coca-Cola, y **Roberto Delgado**, CEO de Mobile Lean, empresa cuyo objetivo es transformar las fábricas en entornos sostenibles, darán a conocer cómo la digitalización de la industria alimentaria potencia la eficiencia de la gestión de la cadena de suministro, la experiencia del cliente, el aumento de las ventas e ingresos, la racionalización de los pedidos y las entregas. La tecnología permite también un mejor análisis de los datos y la reducción de costes mediante la automatización de ciertos procesos, como la gestión de inventarios.

Durante tres días, la respuesta a si sigue siendo relevante la innovación en estos momentos, se convertirá en un constante sí. El sector de la alimentación está sufriendo un fuerte incremento de costes provocado por la energía y las materias primas. Las empresas se están centrando en el corto plazo y en la eficiencia. Sin embargo, los cambios estructurales provocados por el crecimiento demográfico y el cambio climático suponen importantes retos para el sector. En este escenario, **Jonathan Berger**, CEO de The Kitchen, **Andy Zinga**, CEO de EIT Food, **Adam Lyle**, CEO de Padang Co, y **Paulo Silveira**, CEO de FoodTech HUB Latam, reflexionarán sobre la situación actual y compartirán la importancia y urgencia de la digitalización del sector.

Tecnología disruptiva

“Tecnologías como la automatización, la robótica, la Inteligencia Artificial, el Digital Twin o la ciberseguridad, entre otras, están transformando toda la cadena de valor de la industria alimentaria”, afirma Rogelio Pozo, CEO de AZTI y director de Food 4 Future World Summit. Así, F4F – Expo Foodtech dará a conocer proyectos de agricultura y pesca de precisión, que están permitiendo a los agricultores producir más alimentos con menos recursos al utilizar sensores, drones y otros dispositivos para monitorear y administrar la tierra, el agua y los nutrientes. Además, el comercio electrónico, el Blockchain y el desarrollo de la biotecnología, serán tres tecnologías disruptivas que también tendrán cabida en F4F - Expo Foodtech, con el objetivo de exponer nuevos procesos más eficientes.

Más de 200 firmas expositoras presentarán sus últimas soluciones e innovaciones industriales y tecnológicas para la industria alimentaria. Es el caso de **Hiperbaric**, con su tecnología de altas presiones para mejorar la calidad de los alimentos; **Christeyns**, con sus soluciones de seguridad alimentaria; **Dassault Systems**, con sus soluciones de transformación digital; o **Sener**, con su tecnología innovadora para la descarbonización del sector; entre muchas otras.