

Empresas, cooperativas y centros tecnológicos trazan el nuevo mapa de la sostenibilidad alimentaria en Expo FoodTech 2025

Firmas de referencia como PepsiCo, CAPSA Vida, Kaiku o COVAP han presentado las iniciativas con las que están contribuyendo a la reducción de emisiones y la descarbonización del sector de las bebidas

Los expertos han coincidido en que la sostenibilidad real requiere un cambio integral del modelo productivo con datos, análisis multidimensional y compromiso conjunto en toda la cadena de valor

Madrid, 3 de junio de 2025. La última edición de [Food 4 Future - Expo FoodTech 2025](#), la gran feria tecnológica para la industria alimentaria celebrada en Bilbao del 13 al 15 de mayo, ha puesto de manifiesto que el reto de la sostenibilidad en el sector pasa necesariamente por transformar el modelo productivo desde dentro. Con datos, tecnología y también con el acompañamiento y la colaboración de todos los actores de la cadena de valor agroalimentaria. Así lo han valorado expertos nacionales e internacionales y representantes de las principales empresas, centros tecnológicos y cooperativas, que han planteado en el marco del **Food 4 Future World Summit**, soluciones y casos prácticos orientados a avanzar hacia un futuro alimentario más eficiente y descarbonizado.

Una de las iniciativas más ambiciosas ha sido la presentada por **PepsiCo** en su planta de bebidas de Etxabarri, que aspira a convertirse en la primera instalación del grupo con emisiones netas cero en 2025. **Iñaki Ochoa**, director de la planta, ha detallado que el proyecto partió del programa pep+ y que ha sido progresivo desde 2009. *“Desde ese año hemos implementado programas de reciclaje y en 2015 comenzamos a trabajar con un 48% de energía verde. El objetivo ahora es eliminar el 52% restante que aún proviene de gas”*. En este proceso, han colaborado con **Tecnalia** en el diseño de un plan de siete años con equipos transversales de la compañía para ejecutar la electrificación. También han desarrollado una acción conjunta con el ayuntamiento para plantar 3.000 árboles que les ayuden a reducir emisiones residuales, como las relacionadas con los sistemas de climatización. Unas colaboraciones que Ochoa considera claves, porque *“no puedes saberlo todo, así que tienes que rodearte de los partners adecuados”*.

Las cooperativas lácteas también han tenido un papel protagonista en Expo FoodTech 2025 con la presentación de la ‘Alianza 30 en el 30’, un compromiso voluntario por parte de CAPSA Vida, Kaiku y COVAP para reducir un 30% sus emisiones antes de 2030. **Rubén Hidalgo**, Director de **CAPSA Vida**, ha afirmado que *“el consumidor, cuando elige nuestra marca, no solo elige un valor nutricional, sino un modelo. Y todo debe estar alineado para que el consumidor financie ese modelo”*. Su proyecto se centra en la fase de producción, donde se genera el 90% de las emisiones y *“queremos que el valor cooperativo esté por delante. Esto no es una imposición a nuestros socios ganaderos, sino que vamos a acompañarlos en el proceso de adopción de la tecnología”*.

Naroa Sarasua, Responsable de Sostenibilidad y Proyectos de **Kaiku**, ha remarcado que el trabajo debe empezar desde la base económica. *“Trabajar en sostenibilidad a largo plazo se convierte en imposible si no se hace desde una base económica firme para nuestros ganaderos”*. Asimismo, Sarasua ha avanzado que se encuentran desarrollando un nuevo indicador social: *“queremos sacar un índice del bienestar ganadero, porque si no cuidamos a nuestras personas, un proyecto cooperativo no tiene ningún sentido”*.

Por su parte, **Ana Alicia Bolívar**, Responsable de Sostenibilidad en **COVAP**, ha insistido en la necesidad de una visión transversal. *“Si llegas únicamente desde la sostenibilidad ambiental, fracasas. Tienes que pensar en una sostenibilidad integral: ambiental, económica y social”*.

Estas experiencias empresariales se enmarcan en un contexto de creciente consenso científico. **Saioa Ramos**, investigadora sénior del centro tecnológico **AZTI**, ha señalado que *“el 25% de las emisiones de gases de efecto invernadero proviene de la industria alimentaria. Esto nos obliga a reducir su impacto cuanto antes”*. Además, ha explicado cómo desde su departamento trabajan en estrategias de sostenibilidad para el sector y para facilitar la integración de herramientas que permitan a las empresas medir y gestionar su huella ambiental real, porque *“un producto evalúa muchos más impactos a lo largo de su ciclo de vida. Se incluye el desperdicio, el packaging o el transporte, entre otros”*. Algo que también ha compartido **Dusan Ristic**, Food Systems Sustainability Research Associate del **German Institute of Food Technologies**, que se ha referido al protagonismo excesivo de la huella de carbono como único indicador. *“Aunque tu huella de carbono sea baja, eso no significa que tu producto sea sostenible. Hay que pensar localmente en los impactos medioambientales”*. Ristic ha abogado por la aplicación de metodologías combinadas como el análisis de ciclo de vida, análisis de costes (LCC) y evaluación social, porque *“solo desde una visión multidimensional, se pueden tomar decisiones relevantes”*.

En definitiva, la sostenibilidad alimentaria ya no se concibe como una cuestión aislada, sino como un proceso sistémico que requiere la implicación activa de toda la cadena de valor: desde la ciencia hasta la producción primaria, pasando por la industria y el consumidor.

Sobre Expo Foodtech (13-15 de mayo de 2025, BEC-Bilbao): es el evento de innovación para los profesionales de toda la cadena de valor del sector de la alimentación y bebidas. Durante tres días, Food 4 Future – Expo Foodtech reunirá en Bilbao Exhibition Centre (BEC) los profesionales de la industria de la alimentación para conocer las últimas soluciones en foodtech, robótica y automatización, maquinaria de procesado y envasado para los diferentes segmentos de la industria alimentaria, así como seguridad y ciencia alimentaria. Además, acogerá el Food 4 Future World Summit, el mayor congreso europeo en el que descubrir las últimas tendencias, casos de éxito y herramientas para transformar la industria de la alimentación y bebidas. Food 4 Future – Expo Foodtech está organizado por NEBEXT y AZTI. Food 4 Future – Expo Foodtech 2025 se celebrará de nuevo este año de manera simultáneamente con **Pick&Pack for Food Industry**, el único evento en España especializado en soluciones de packaging y logística para la industria alimentaria

Sobre Pick&Pack for Food Industry (13-15 mayo 2025 | Bilbao Exhibition Centre): es un evento organizado por **NEBEXT**, empresa especializada en eventos profesionales centrados en la innovación y en la transferencia tecnológica, como **HIP**, **Digital Enterprise Show**, **Rebuild**, **Tourism Innovation Summit** o **Advanced Factories**. Pick&Pack es un evento boutique de innovación para líderes y pymes industriales de la industria alimentaria que buscan soluciones en logística, intralogística y packaging. En el marco de la cumbre se celebrarán dos congresos: el European Logistics Summit 2025, especializado en distribución; y el Congreso Nacional de Packaging 4.0, dedicado al envase y embalaje. Pick&Pack 2025 se celebrará simultáneamente con Food 4 Future – Expo Foodtech, el evento internacional de innovación para la industria de alimentación y bebidas.