

Sergio Fabregat Rey

Director de Food 4 Future – Expo Foodtech

“Es necesario abordar el desafío que supone abastecer a una población mundial creciente, sin comprometer al medio ambiente”

Mónica Ramírez

España es un referente mundial en la producción de alimentos y bebidas, gracias a que dispone de una potente producción agraria y pesquera, que le permite jugar un papel clave en la autonomía alimentaria de la Unión Europea. En este escenario, la innovación está marcando la hoja de ruta del sector en materia de sostenibilidad, maquinaria, seguridad y ciencia de la alimentación en todos sus segmentos. El sector agroalimentario español invierte en I+D unos 900 millones de euros al año, sumando las aportaciones del sector primario, la industria, la Administración pública, y las universidades. En este sentido, nuestro país cuenta con un ecosistema de empresas de tecnología alimentaria formado por 420 empresas emergentes registradas, más de 50 universidades y 20 centros tecnológicos especializados.

Para poner en común todo este conocimiento y experiencia, así como para buscar soluciones que ayuden a lograr una industria más sostenible y eficiente, se celebró, el pasado mes de abril, la cuarta edición de Food 4 Future – Expo Foodtech, que reunió a más de 280 firmas expositoras y cerca de 500 expertos de la industria alimentaria, para impulsar la “revolución foodtech”. De este modo, Bilbao se convertía durante tres días en el epicentro global de la tecnología alimentaria.

Sergio Fabregat, director de Food 4 Future – Expo Foodtech, nos habla a lo largo de esta entrevista de las principales conclusiones que se han extraído del evento, y como él mismo afirma, “la industria tiene que trabajar por mejorar la competitividad de las empresas, y es ahí donde la innovación juega un gran papel”.

¿Cuál es su balance de esta última edición de Food 4 Future – Expo Foodtech?



Sergio Fabregat Rey

“La economía circular en la industria alimentaria desempeña un papel crucial en la sostenibilidad”

El balance es absolutamente positivo. En esta nueva edición, que además celebramos como novedad de manera simultánea con Pick&Pack For Food Industry, hemos vuelto a convertir a Bilbao en la gran semana tecnológica de la industria alimentaria y en capital internacional foodtech, dejando un impacto económico de 19 millones de euros para la ciudad. Además, hemos reunido a más de 9.000 congresistas internacionales de 34 países, 287 firmas expositoras y 482 líderes de reconocidas marcas como Pepsico, Campofrío, Danone, General Mills, Hijos de Rivera, Nauterra, Nestlé,

Capsa o Diageo, que han desvelado las estrategias e innovaciones que están ayudando a la industria a adaptarse a la coyuntura socioeconómica actual y a avanzar en la economía circular, gracias al impulso de las nuevas tecnologías.

¿Con qué finalidad y motivaciones se constituyó Food 4 Future – Expo Foodtech? ¿Cómo fueron sus orígenes?

Food 4 Future - Expo Foodtech nació con el propósito de ser una plataforma de encuentro e innovación para impulsar la industria alimentaria hacia un futuro más sostenible, tecnológico y resiliente. Entre nuestros objetivos se encuentran promover la innovación, impulsar la sostenibilidad, facilitar la colaboración entre todos los agentes del sector o dar visibilidad a las tendencias emergentes.

Su nacimiento se enmarcó en la necesidad de abordar los desafíos globales que enfrenta el sistema alimentario actual, que deberá abastecer a una población mundial creciente, sin comprometer al medio ambiente. En este sentido, la sostenibilidad ambiental, el cambio climático, la seguridad alimentaria, el contexto socioeconómico actual y las nuevas demandas del consumidor son algunos de los retos a los que se enfrenta la industria de la alimentación y bebidas, y a los que queremos dar respuesta en Food 4 Future.

Con esta misión, año tras año hemos visto cómo el interés, tanto de empresas expositoras como de profesionales de la industria alimentaria visitantes ha ido creciendo, consolidándonos como el punto de encuentro de referencia en el ámbito “foodtech”.

¿Cuáles son las principales novedades que ha habido con respecto a las anteriores ediciones?

Como comentaba antes, la gran novedad ha sido la celebración junto con Pick&Pack for Food Industry, porque la logística y el packaging son dos sectores cruciales en la industria alimentaria, por lo que resultaba muy natural especializar esta cita y celebrarla de manera simultánea con Food 4 Future. De esta manera, hemos ofrecido a los profesionales que cada año visitaban F4F-Expo Foodtech una oportunidad para descubrir no solo soluciones para mejorar la productividad y sostenibilidad de sus plantas, sino también innovaciones para mejorar la cadena logística y los envases y envasados de sus productos. Asimismo, el sector alimentario se ha convertido en el principal tractor de la innovación en packaging y logística, así que hemos podido mostrar una visión de 360 grados de la industria "foodtech".

En Food 4 Future – Expo Foodtech se han presentado las últimas innovaciones tecnológicas que están transformando la industria de la alimentación en todos sus segmentos, ¿cuáles destacarías de todas ellas?

En esta última edición hemos discutido las últimas tendencias y soluciones tecnológicas en IA, robótica, automatización, IoT, smart manufacturing, así como nuevos ingredientes y proteínas alternativas, que están dirigiendo a la industria alimentaria hacia un modelo más eficiente, sostenible y tecnológico, entre otras cosas.

En esta edición 2024, también se ha hablado de casos de éxito para transformar las plantas de producción de la industria alimentaria hacia fábricas más sostenibles, tecnológicas y digitales, ¿se podría decir que estamos en un punto de inflexión, necesario para adaptarse a la situación de demanda actual?

Desde luego nos encontramos en un momento crucial en el que la industria alimentaria está experimentando

“Los últimos avances están permitiendo a las empresas alimentarias adaptarse mejor a las demandas del mercado”

una transformación significativa hacia la sostenibilidad, la digitalización y la tecnología, y tiene que seguir avanzando por esa vía, porque realmente es el presente y el futuro del sector. Los cambios en las demandas del consumidor, la presión regulatoria en temáticas como la sostenibilidad, la seguridad alimentaria, la digitalización, la automatización y la IA en los procesos de producción, distribución o comercialización, y la presión de un mercado cada vez más globalizado y competitivo, obliga a las empresas a adaptarse y estar en constante evolución para ser eficaces y productivas.

En su opinión, ¿están preparadas las empresas españolas para hacer frente a los nuevos desafíos y retos en esta materia?

El lema "Foodtech 6.0" pone precisamente en valor el creciente interés y desarrollo del sector en nuestro país y en todo el mundo. España siempre se ha caracterizado por contar con una sólida base en industria alimentaria de calidad, y esto le ha proporcionado una plataforma muy sólida para la innovación en "foodtech", pero también le quedan desafíos por superar.

Aquí podemos hablar de la necesidad de aumentar la inversión en I+D, de fomentar la colaboración entre diferentes actores del sector (empresas, universidades, instituciones públicas, etc.), de abordar cuestiones regulatorias y de seguridad alimentaria, de la falta de talento, así como de la adopción de tecnologías innovadoras en toda la cadena de valor alimentaria.

¿Cuáles serán las tendencias, en los próximos años, en este sector?

La robótica, la automatización de procesos y la inteligencia artificial están teniendo un impacto significativo en la industria alimentaria, y se espera que continúen transformándola en el futuro. Su implantación cuenta ya con cambios y beneficios concretos como pueden ser, por ejemplo, la mejora de la eficiencia y productividad de las plantas de producción, la mejora de la calidad y la seguridad alimentaria, una mayor trazabilidad, así como avanzar hacia una industria más sostenible y descarbonizada. Sin duda, estos avances están permitiendo a las empresas alimentarias adaptarse

“La robótica, la automatización de procesos y la inteligencia artificial están teniendo un impacto significativo en la industria alimentaria”

mejor a las demandas del mercado y satisfacer las necesidades cambiantes de los consumidores. Creo que la tendencia seguirá en gran parte por esa línea.

¿Qué papel juega la economía circular en este ámbito?

La economía circular en la industria alimentaria desempeña un papel crucial en la sostenibilidad y lo puede hacer por diferentes vías. Por ejemplo, con el fomento de la reducción de desperdicios en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo final. También mediante el aprovechamiento de subproductos como cáscaras de frutas y verduras, pulpa de frutas, cáscaras de huevo o recortes de carne, que pueden ser reutilizados o reciclados para otros fines, como la producción de alimentos para animales, fertilizantes orgánicos o ingredientes en productos procesados.

No podemos olvidarnos tampoco del reciclaje de envases y su diseño para que sean reciclables, reutilizables o compostables. La economía circular también busca la optimización del uso de los recursos naturales y la adopción de tecnologías que reduzcan el uso de insumos y minimicen el impacto medioambiental.

¿Qué puede contarnos de la próxima edición de 2025?

En 2025 volveremos a Bilbao para seguir presentando las últimas soluciones tecnológicas y la última innovación que ayuden a la industria alimentaria en sus objetivos de sostenibilidad, automatización y mejora de la productividad. Un año más, volveremos a reunir a toda la cadena de valor del sector alimentario para dar a conocer y poner en valor la integración de las últimas tecnologías para mejorar la eficiencia y la calidad, tanto de los productos como de los procesos productivos.