Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

‘III Premios Foodtech’ para apoyar proyectos innovadores y empresas emergentes

Martes, 18 de mayo 2021

Alimentaria Foodtech convoca, por tercera vez, los premios ‘Foodtech Innova’ y ‘Foodtech Emprende’; unos galardones, cuyo objetivo es promover la innovación y el carácter emprendedor entre las empresas de equipamiento y tecnología para la industria alimentaria y que suponen un importante reconocimiento a la investigación, permitiendo a sus participantes abrir nuevas oportunidades de mercado.

Alimentaria Foodtech tendrá lugar entre el 26 y el 29 de septiembre de 2023, en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona para impulsar la actividad comercial, las oportunidades de negocio y las exportaciones de bienes y equipos. Dentro de este marco, se convocan por tercera vez los premios ‘Foodtech Innova’ y ‘Foodtech Emprende’ para reconocer los proyectos más innovadores en seguridad, higiene y calidad alimentarias; procesos y transformación; sostenibilidad y economía circular; industria 4.0; y salud y bienestar; así como las empresas de reciente creación que presenten el proyecto empresarial e innovador más atractivo.

Los premios **‘Foodtech Innova’** identifican los proyectos empresariales de expositores del salón que destacan especialmente en innovación y creatividad y que se han comercializado desde la última edición del salón, en 2018. Por su parte, los premios **‘Foodtech Emprende’** reconocen los proyectos de emprendimiento que contribuyen a la innovación tecnológica en la transformación y conservación de alimentos y bebidas. Este premio contribuye a la promoción de proyectos creativos desarrollados por empresas emergentes del sector de maquinaria, tecnología e ingredientes alimentarios que buscan hacerse un lugar en el mercado. Pueden inscribirse a él empresas de base tecnológica (EBTS), *spin-offs* y *startups*.

Para **Ricardo Márquez**, director de Alimentaria Foodtech, ambos premios constatan que la feria *“trabaja la innovación como un pilar estratégico que está presente tanto en su oferta expositiva como en el programa de actividades de transferencia de conocimiento desarrollado junto a los centros tecnológicos, asociaciones sectoriales y empresas del sector más importantes del país”*.

Los premios ‘Foodtech Innova’ y ‘Foodtech Emprende’ están organizados junto a un comité científico presidido por **Buenaventura Guamis**, catedrático de Tecnología de los Alimentos, del que forman parte asociaciones como Ainia, AFCA, IRTA, Fiab y la Fundación Triptolemos, entre otros organismos referentes en el sector. Guamis constata que *“ya no se puede innovar en solitario. Compañías, universidades, centros tecnológicos y asociaciones deben colaborar para potenciar la innovación, la competitividad y el desarrollo sostenible del sector”*.

Emprender con la máxima visibilidad

Alimentaria Foodtech da servicio a todos aquellos agentes que aplican tecnologías a la cadena de valor agroalimentaria, desde la producción hasta la distribución comercial del alimento aportando innovación, eficiencia, seguridad y sostenibilidad.

Así, los productos o servicios participantes en los premios ‘Foodtech Emprende’ deben estar vinculados a los sectores representados en la feria: procesamiento, ingredientes, productos alimentarios intermedios, packaging y etiquetado, industria 4.0, seguridad alimentaria, refrigeración, manutención, almacenaje, logística o servicios e industrias auxiliares, como las aplicaciones para el segmento horeca.

Justamente para el canal horeca la empresa Cocuus System Ibérica diseñó el electrodoméstico ‘Cooking Science’ con el que obtuvo el ‘Foodtech Emprende’ la pasada edición del salón. **Daniel Rico**, cofundador de la firma, señala este reconocimiento *“supuso una llave maestra para acceder a nuestro primer público objetivo. Nos ayudó a afianzar unas primeras relaciones empresariales claves, tan necesarias en una startup tan joven como nosotros. Además, la visibilidad que obtuvimos nos ayudó a recopilar los mejores currículos y ahora contamos con un gran equipo de profesionales que nos ha permitido aplicar nuestro talento mimético a otros campos de la industria de la alimentación, tales como la bioimpresión o el scaffolding y crecer afianzados como empresa referente”*.

Un aspecto especialmente valorado por las empresas participantes en los premios ‘Foodtech Emprende’ es que los finalistas pueden disponer de un área de exposición en el *Innovation meeting point* del salón, el área destinada en exclusiva a la innovación del sector.

El jurado, cuya composición se desvela el día de entrega de los premios, está formado por representantes del mundo empresarial, centros tecnológicos e instituciones académicas relevantes en el sector de la transformación de alimentos y bebidas. Para emitir su fallo, se evalúan los aspectos innovadores del proyecto, sus ventajas competitivas, su viabilidad comercial, su plan financiero y el

atractivo de su modelo de negocio para potenciales inversores.

Ecosistema de alto valor

El ecosistema *foodtech* español está integrado por cerca de 400 proyectos emprendedores, según la consultora Eatable Adventures. La colaboración de la industria alimentaria con las *startups foodtech* todavía no se corresponde con el peso decisivo de la alimentación en la economía española, por lo que iniciativas como los premios ‘Foodtech Emprende’ cobran aún más sentido. No obstante, la inversión en este tipo de empresas crece deprisa y, según estimaciones de Eatable, el segmento comienza a considerarse un activo de inversión de alto valor, ya que está previsto que durante 2021 se triplique prácticamente el nivel de inversiones en estas compañías con respecto a 2019.

Alimentaria Foodtech supondrá un punto de inflexión para las industrias del equipamiento, tecnología e ingredientes para la alimentación y las bebidas. El salón tendrá lugar del 26 y el 29 de septiembre de 2023, en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona y volverá a celebrarse simultáneamente con Hispack, el Salón Internacional del Embalaje. En su última edición conjunta, en 2018, los salones reunieron cerca de 1.100 expositores directos de 30 países y más de 38.000 visitantes, un 10% de procedencia internacional.

– Encuentra más detalles y enlaces externos a ésta y otras convocatorias en nuestra ‘Agenda’.

Notícias Relacionadas

- Organic Food Iberia confirma su celebración para los próximos 8 y 9 de septiembre
- La AEHH confirma las buenas previsiones para la celebración de su congreso en Valencia
- Fresh Food Logistics, un nuevo evento especializado en la cadena de frío alimentaria
- Gastronomic Forum Barcelona aborda el reto de la sostenibilidad en su próxima edición

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.