

Te encuentras en Inicio / A fondo / Un poco de todo /

Clúster Foodservice de Catalunya promueve un nuevo hub de innovación alimentaria

Clúster Foodservice de Catalunya promueve un nuevo *hub* de innovación alimentaria

Miércoles, 19 de enero 2022

El Clúster Foodservice de Catalunya ha creado un *hub* de innovación alimentaria; un espacio físico y virtual de referencia para la creación de nuevos desarrollos y servicios a través del intercambio de conocimiento. La iniciativa tiene como objetivo ayudar a la restauración a ser más competitiva a través de la innovación colaborativa para contrarrestar los efectos de la pandemia.

Gracias al *Food innovation hub*, que así se llamará este marco de colaboración, fabricantes, distribuidores, la restauración colectiva y la comercial organizada podrán, en compañía de centros de investigación y desarrollo, universidades y otros entes de conocimiento, promover proyectos y actividades para fomentar estrategias de proximidad en materias primas, realizar grupos focales o *focus group* con diferentes perfiles de consumidores, desarrollar nuevos alimentos con ingredientes alternativos de alto valor nutricional, preparar misiones internacionales directas e inversas, validar los nuevos desarrollos y tendencias, etc. Estas acciones, estarán validadas por una comunidad científica y dispondrán de un centro de experimentación con expertos, cocineros, nutricionistas, restauradores y consultores gastronómicos. Es la primera plataforma sectorial de innovación alimentaria y cuenta con el apoyo del 42% del *foodservice* de Catalunya.

“La iniciativa nace de la petición del sector, del observatorio de mercado encargado por el Clúster Foodservice a NPD y también como resultado de la reflexión sectorial realizada en su inmersión estratégica el pasado octubre en la Fundación Alícia, a la que asistieron un centenar de empresas”, según apunta **Alejandro Utrera**, gerente del Clúster Foodservice.

Entre los objetivos del *Food innovation hub* destaca:

- La predicción de la demanda en la restauración a corto plazo.
 - La robotización de los procesos más mecánicos de la restauración con la reducción del margen de error y mejora de la experiencia de usuario.
 - La impresión de carne y pescado en 3D directamente en el centro de restauración.
 - La mejora de la entrega en logística de última milla con transporte *eco-friendly*.
 - El diseño de modelos de restauración 'Cero residuos' y 'Bajo en carbono' a través de soluciones globales sostenibles de economía circular y baja/nula huella de carbono.
 - La generación de una oferta categorizada saludable por cada tipo de perfil nutricional de consumidor.
 - La mejora de la experiencia del usuario del consumidor con tecnologías como realidad aumentada y virtual.
 - El establecimiento de diálogos bilaterales con el consumidor a través de códigos QRs.
 - El desarrollo nuevos alimentos y desarrollos con ingredientes alternativos sostenibles saludables, nutritivos y rentables con un potente efecto antioxidante y alto valor proteico.
- ...

“Estos retos están en las agendas de las empresas competitivas, y nosotros como clúster queremos ayudar al sector del *foodservice* en Catalunya a conseguirlos, por eso hemos creado el *Food Hub*” afirma Alejandro Utrera.

El Food Innovation Hub desarrollará sus actuaciones en diferentes formatos, canales y espacios con la participación de sus asociados y colaboradores y espera conseguir más de 750.000€ en proyectos de innovación en el sector.

El Clúster Foodservice de Catalunya es una organización que tiene como objetivo principal promover y reforzar la competitividad a través de la innovación colaborativa en el segmento del *foodservice*. Promueve las sinergias entre los miembros de la cadena de valor para impulsar el desarrollo de proyectos transformadores innovadores en los ejes de la sostenibilidad, la digitalización, la nutrición y la salud, nuevos modelos de negocio y el conocimiento compartido.

Noticias Relacionadas

- [Clúster Foodservice de Catalunya celebra una jornada en Alícia que reúne a 75 empresas](#)

- ['III Premios Foodtech' para apoyar proyectos innovadores y empresas emergentes](#)
- [Indeed, el proyecto europeo cuyo objetivo es mejorar el conocimiento de la disfagia](#)
- [El 94% de las empresas prevé sufrir ataques cibernéticos y el 44% declara haberlos sufrido](#)