



ABIATU DA *FOOD 4 FUTURE* BILTZARRA, EUSKADI FOODTECH INDUSTRIAREN ERREFERENTE BIHURTUKO DUENA MUNDUAN

- Ekainaren 15etik 17ra, Bilbao Exhibition Centre erakustokian gauzatuko da ekitaldi hau, elikagaigintzaren industriari lagunduz hurrengo hamarkadan aurkituko dituen erronkei aurre egiten teknologia eta berrikuntza baliatuz.
- Digitalizazioa, jasangarritasuna eta elikadura osasungarria izango dira biltzarraren hiru ardatzak, osagarri izango dituztelarik robotizazio-soluzioak, teknologia aurreratuak (adimen artifiziala, IoT, Blockchain, hozketa eta elikagaien logistika).

(Bilbo, 2021eko ekainaren 11).- *Food 4 Future – ExpoFoodTech 2021* biltzarrean elikagaien eta edarien sektoreko 5.000 profesional bilduko dira, 20 herrialdeetatik etorrita, ekainaren 15etik 17ra bitartean, BEC- Bilbao Exhibition Centre erakustokian. Biltzarra inauguratzeko ekitaldian, **Juan Mari Aburto** Bilboko alkatea izango da, beste agintari batzuekin batera.

Albert Planas Food 4 Future biltzarraren zuzendari nagusiaren iritzian, "*industriak industriarentzat prestatutako ekitaldi bat da, eta hainbat herrialdeetako 170 enpresa-erakunde baino gehiagoren babesa du, betiere elikagaigintzako industriari laguntzeko asmoarekin, datorren hamarkadan herritar geroz eta adinduagoentzako elikadura osasungarriago sortzeko erronkei aurre egiten laguntzeko asmoarekin. Foodtech industria estrategikoa da mendebaldeko herrialdeetan; eta, hemen, Euskadin, aukera handia dugu sektorean berrikuntzaren aitzindari izateko*".

"Ospakizun hau berri handia da BECentzat eta lurraldearentzat", adierazi du **Arantxa Tapia** Eusko Jaurlaritzako Ekonomia Garapen, Jasangarritasun eta Ingurumen Saileko sailburuak; haren ustean, "*Euskadi, dagoeneko, kokatuta dago nazioartean bere gastronomiari esker, eta garaia da kokapen hori baliatzeko eta elikagaigintzako industriaren berrikuntzara eta digitalizaziora zabaltzeko. Food 4 Future biltzarrak aukera bikain bat dakarkigu, eta baliatu egin behar dugu erantzukizunik eta adimenik handienarekin*".

Arantxa Tapiaren ustean, Euskadik lortu du dagoeneko berrikuntza elikagaigintzako balio-kate osoan sartzea, hainbat ordezkariaren bidez, hala nola Neiker, agritech ikerkuntzan, AZTI, foodtech arloan, eta Basque Culinary Centre gastronomiaren arloan; halaber, baditu organismoak ere, hala nola EIT FOOD elikagaigintzako klusterraren hegoaldeko egoitza edo HAZI bera.

BILBOK BILTZARRAK ABIARAZI BERRIZ

Food 4 Future biltzarrak orobat du Bilboko Udalaren babesa. **Xabier Ochandiano** Bilboko Udalaren Ekonomiaren Garapeneko, Merkataritzako eta Enplegu Saileko zinegotziak nabarmendu duenez, "*biltzar jarduera hilabete luzeetan zehar etenda egon ondoren, Food 4 Future-Expofoodtech 2021 biltzarrarekin berrabiarazi egingo da Bilbon sektorea. Era honetako biltzarrekin, elikagaigintzako eta edarigintzako industriako*



erreferenteak bilduko dira gure urian, eta Bilboren nazioarteko alderdia erakutsiko digute osterara ere, talentua atxikitze eta sustatzeko gai den uria, berritzailea eta 4.0 industriaren aldeko apustua egiten duena”.

Food 4 Future biltzarra NEBEXTEk eta AZTIk antolatu dute, eta 200 konpainia baino gehiagoren ordezkariak bilduko ditu erakusle moduan, beren soluzio, ekipo, teknologia eta proiektu berritzaileen aurkeztera etorriak; eta, haiekin batera, bioteknologian, nazioarteko 280 aditu, arlo hauetakoak: zientzia eta elikagai segurtasuna, digitalizazioa, Blockchain delakoa, adimen artifiziala, automatizazioa eta robotika.

Japoniako i-Tokio Unibertsitatea, Bill and Melinda Gates Fundazioa, Campofrío, Bonduelle, Coca-Cola, Aginaga Angulak edo Danone izango dira beren industria-transformazioko proiektuak aurkezten Bilbon.

HIZLARI OSPETSUAK

Hiru egunean, nazioarteko 300 hizlari arituko dira 56 hitzaldi baino gehiago ematen, elikagaigintzako industriaren egungo erronkei aurre egiteko gakoak azaltzen. Agendan, 3 gai nagusi izango dira: digitalizazioa, jasangarritasuna eta elikadura osasungarria.

Adrian David Cheok Australiako Ordenako kide eta Japoniako i-Tokio Unibertsitateko irakaslea analizatuko du nola aurre egin arrakastaz elikagaien eta edarien industriaren digitalizazioari. Cheok espezializatua da Internet bidezko zentzumen anitzeko komunikazioaren ikerkuntzan eta pertsona-ordenagailua interfazeetan espezializatua da.

Pere Puigdomènech ikerkuntzako irakaslea da Zientziako Ikerkuntzen Goi Kontseiluan (CSIC), Agrigenomikako Ikerkuntzako Zentroan (GRAC), eta egungo negozio-ereduen jasangarritasunaz jardungo da. Landareen biologia molekularrean berezitua da, eta aditua da barazki transgenikoen kontsumoaren arloko segurtasunean.

Elikadura osasungarria izango da Food 4 Future biltzarreko beste gai nagusi bat, **José María Ordovás** Tufts University unibertsitateko irakaslea delarik nabarmentzekoa hizlarien artean. Nutrizioko katedraduna da, eta aitzindaria eta espezialistarik handienetako bat mundu mailan nutrigenetikan eta nutrigenomikan. Nabarmentzeko moduko hitzaldien artean dago, orobat, **Dipika Matthias, Bill eta Melinda Gates Fundazioko** The Global Alliance for Improved Nutrition sailaren zuzendaria.

Aitzindariak eta erreferenteak izango ditugu, Munduko BPGaren % 11 ordezkatzeko duen industria baten beharrezararako erantzunak bilatzen; industria horretan, espero da elikagaigintzako produktuen eskaria % 70era arte haziko dela 2050ean. Erakusketak, hitzaldiak eta kasu praktikoen erakusketak hainbat gairen inguruan, dela digitalizazioa, negozio-eredu berrien bilaketa, balio-kate osoaren eraginkortasuna, produktuaren jasangarritasuna edo berrikuntza, hara hor edizio honen hiru jardunaldietan zehar BECen izango diren jarduera ugarietako batzuk. Gainera, Food 4 Future biltzarren agendaren osagarri, soluzio teknologikoen erakusketa ere izango da, arlo hauetan: industria automatizazioa, robotika, elikagaien paketatzea eta elikagaiak prozesatzeko



teknologia, adimen artifiziala, Blockchain delakoa, IIOT, (Industrial Internet of Things), zibersegurtasuna nahiz Cloud delakoa.



ARRANCA EL CONGRESO *FOOD 4 FUTURE* QUE CONVERTIRÁ A EUSKADI EN EL REFERENTE MUNDIAL DE LA INDUSTRIA FOODTECH

- Del 15 al 17 de junio, Bilbao Exhibition Centre será el escenario de este evento que ayudará a la industria alimentaria a afrontar, con tecnología e innovación, los retos a los que se enfrenta en la próxima década.
- Digitalización, Sostenibilidad y Alimentación Saludable serán los tres ejes del congreso que se completarán con soluciones de robotización, tecnologías avanzadas como Inteligencia Artificial, IoT o Blockchain, refrigeración y logística alimentaria.

(Bilbao, 11 de junio de 2021). - *Food 4 Future – ExpoFoodTech 2021* prevé reunir a 5.000 profesionales del sector de la alimentación y las bebidas, procedentes de más de 20 países, entre el 15 y el 17 de junio en el BEC-Bilbao Exhibition Centre. El acto inaugural contará con la presencia entre otras autoridades del Alcalde de Bilbao, **Juan Mari Aburto**.

Se trata, en opinión de **Albert Planas**, director general de Food 4 Future “de un evento diseñado desde y para la industria, con apoyo de más de 170 organizaciones empresariales de diferentes países, con el objetivo de ayudar a la industria alimentaria a hacer frente a los retos que deberá afrontar en la próxima década para desarrollar una alimentación más saludable para una población cada vez mayor. La industria foodtech es estratégica para los países occidentales, y aquí tenemos una gran oportunidad para liderar la revolución del sector”.

“Esta celebración es una gran noticia para el BEC y para el territorio”, precisa **Arantxa Tapia**, Consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco; para quien Euskadi “se ha posicionado a nivel internacional gracias a su gastronomía y es hora de aprovechar este posicionamiento para extenderlo a la innovación alimentaria y la digitalización de la industria alimentaria. Food 4 Future nos brinda esta oportunidad, excelente, y debemos aprovecharla desde la máxima responsabilidad e inteligencia”.

Para **Arantxa Tapia** Euskadi cuenta con la innovación en toda la cadena de valor alimentaria con representantes como Neiker en la investigación agritech, AZTI en el foodtech y Basque Culinary Centre en la parte gastronómica; así como con organismos como la sede sur del EIT Food, el clúster de alimentación o HAZI.

BILBAO REACTIVA LOS CONGRESOS

Food 4 Future cuenta también con el apoyo del Ayuntamiento de Bilbao. **Xabier Ochandiano**, Concejal de Desarrollo Económico, Comercio y Empleo del Ayuntamiento de Bilbao destaca de esta cita que “tras largos meses de interrupción de la actividad congresual, Food 4 Future-Expofoodtech 2021 supone la reactivación del sector en Bilbao. Congresos como este, que congregarán en nuestra Villa a referentes de la industria alimentaria y las bebidas, vuelven a darnos una dimensión internacional de



Bilbao como una ciudad capaz de retener y promocionar el talento, innovadora y que apuesta por la industria 4.0”.

Food 4 Future, organizado por NEBEXT y AZTI, contará también con representación de más de 200 firmas expositoras que estarán presentando sus soluciones, equipos, tecnología y proyectos más innovadores; junto con 280 expertos internacionales en biotecnología, ciencia y seguridad alimentaria, digitalización, Blockchain, Inteligencia Artificial, Automatización y Robótica.

Universidad i-Tokio de Japón, Bill y Melinda Gates Fundation, Campofrío, Bonduelle, Coca-Cola, Angulas Aguinaga o Danone presentarán sus proyectos de transformación industrial en Bilbao.

PONENTES DE PRESTIGIO

Durante tres días, cerca de 300 ponentes internacionales y más de 56 conferencias expondrán las claves para afrontar los actuales retos de la industria alimentaria. Una agenda que girará en torno a 3 temáticas principales: la digitalización, la sostenibilidad y la alimentación saludable.

El **Profesor Adrian David Cheok**, miembro de la Orden de Australia y profesor de la Universidad i-Tokio de Japón, analizará cómo afrontar de forma exitosa la digitalización de la industria de alimentación y bebidas. Cheok está especializado en la investigación de la comunicación multisensorial por Internet y las interfaces persona-ordenador.

Pere Puigdomènech, profesor de investigación en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en el Centro de Investigación en Agrigenómica (CRAG), abordará la sostenibilidad en los modelos de negocio actuales. Especializado en biología molecular de plantas, es un experto en el campo de la seguridad en el consumo de vegetales transgénicos.

La alimentación saludable será otro de los temas protagonistas de Food 4 Future, con **José María Ordovás**, profesor de la Tufts University como ponente destacado. Catedrático en nutrición, es uno de los pioneros y mayores especialistas a nivel mundial en nutrigenética y nutrigenómica. Las ponencias destacadas se completan con la participación de **Dipika Matthias**, directora de The Global Alliance for Improved Nutrition de la **Fundación Bill y Melinda Gates**.

Líderes y referentes darán respuesta a las necesidades de una industria que representa el 11% del PIB mundial y que espera un crecimiento en la demanda de productos alimentarios de hasta el 70% en 2050. Exposiciones, conferencias y muestra de casos prácticos en lo relativo a la digitalización, búsqueda de nuevos modelos de negocio, eficiencia de toda la cadena de valor, sostenibilidad e innovación de producto son algunas de las muchas actividades que tendrán lugar en el BEC durante las tres jornadas de esta edición. Además, la agenda de Food 4 Future será completada por la exposición de soluciones tecnológicas relacionadas con la automatización industria, la robótica, packaging alimentario y tecnología de procesado alimentario, así como con Inteligencia Artificial, Blockchain, IIOT, Ciberseguridad, o Cloud.

