

FoodTech Barcelona cierra una edición marcada por la digitalización y la sostenibilidad

La sostenibilidad y la digitalización de la industria fueron los grandes ejes que marcaron la edición conjunta de Hispack & FoodTech Barcelona (8-11 de mayo). La feria de packaging y la de tecnologías para la alimentación mostraron la buena salud de dos sectores estratégicos para la economía española, creando un clima de negocio favorable para cerrar acuerdos comerciales y potenciar el networking profesional.

Con la participación de unos 1.100 expositores directos de 30 países que ocuparon cinco pabellones del recinto de Gran Vía, Hispack & FoodTech Barcelona 2018 ofrecieron una visión completa del ciclo de vida del producto alimentario, desde el ingrediente hasta los equipos y tecnologías para todas las fases del proceso de fabricación, pasando por el envase y embalaje, la logística o su llegada al punto de venta. Asimismo, Hispack expuso también soluciones de packaging, proceso y logística para el resto de sectores productivos.

A falta de las cifras definitivas al cierre de este número, Hispack & FoodTech registraron unos 40.000 visitantes, un 5% más que en la última edición, que fue en 2015. Esta doble plataforma ferial aumenta también su internacionalidad, con un 12% del total de visitantes procedentes del exterior. En este sentido, cabe des-





taclar las más de 1.000 reuniones de negocios que hubo entre los expositores y los compradores invitados por la organización a través de delegaciones comerciales y misiones inversas de 15 países coordinadas por AMEC (Asociación de las Empresas Industriales) con el fin de ayudar a dinamizar las exportaciones de tecnología española de packaging y alimentación.

Además de promover el negocio, Hispack & FoodTech Barcelona se convirtieron en observatorios privilegiados a la hora de dar a conocer las grandes tendencias que definen la transformación del packaging y de la producción alimentaria. En este sentido, en las áreas de actividades de Hispack se celebraron 120 conferencias, talleres y jornadas en las que participaron 209 ponentes, mientras que en FoodTech destaca el Barcelona Biofilm Summit con la participación de más de 150 expertos internacionales en seguridad alimentaria y la celebración de diversas actividades formativas y de debate.

FoodTech Barcelona, con más de 270 expositores directos, exhibió maquinaria, tecnología y equipos para la industria cárnica

ca y alimentaria general, así como los últimos desarrollos en ingredientes y productos alimentarios intermedios. En la actualidad, según AMEC, estos sectores facturaron 769 millones de EUR en 2017 para dar servicio a las empresas de la industria alimentaria, que en España alcanzaron una cuota de producción de 96.400 millones de EUR ese año, según Fiab.

FoodTech Barcelona distribuyó su oferta comercial en tres grandes salones, Tecnocárnica, TecnoAlimentaria y Tecnolngredientes, y acogió actividades como la Barcelona Biofilm Summit, cumbre internacional en la que expertos en seguridad alimentaria afrontaron uno de los mayores desafíos para la industria alimentaria: el control de bacterias que se adhieren en las superficies en las que se manipulan los alimentos y su eliminación con tratamientos eficaces. Se calcula que, solo en Europa, unos 23 millones de personas sufren enfermedades causadas por los biofilms, según datos del centro tecnológico AINIA.

El director de FoodTech Barcelona, Ricardo Márquez, señaló "la calidad y variedad de la oferta representada, con grandes dosis



de innovación, que ejemplifica cómo la industria de maquinaria para la industria alimentaria se está digitalizando hacia las soluciones 4.0". Márquez también se refirió al "elevado perfil cualitativo del visitante con poder de decisión que ha venido al salón".

La próxima edición de Hispack será del 20 al 23 de abril de 2021. Por su parte, FoodTech Barcelona emprende una nueva etapa bajo la denominación Alimentaria FoodTech, que se celebrará en octubre de 2020, con el fin de reforzar su posicionamiento en el calendario internacional y reunir la oferta más completa de la cadena de valor de la industria agroalimentaria.

www.foodtech-barcelona.com



Los premios FoodTech Innova y FoodTech Emprende reconocen el dinamismo del sector

FoodTech Barcelona visibiliza la innovación y el carácter emprendedor entre las empresas del sector de maquinaria y tecnología para la industria alimentaria a través de los Premios Foodtech Innova y Foodtech Emprende que se entregaron en el marco del propio salón. Los galardones reconocen los proyectos más innovadores en seguridad alimentaria, medio ambiente

y procesos, así como la mejor propuesta emprendedora.

Los premios Foodtech Innova identifican aquellos proyectos empresariales que destacan especialmente en innovación y creatividad, y cuyos resultados se han comercializado desde la última edición del salón. El Proyecto Integral Water Sanitation System (OX-SIHA) de la empresa

OX- Compañía de Tratamiento de Aguas, S.L., ganó la categoría Seguridad Alimentaria, Higiene y Calidad con un paquete integral de saneamiento del agua que aúna cinco módulos al mismo tiempo.

El Premio FoodTech Innova de la categoría Medio Ambiente, Residuos, Ecodiseño y Eficiencia Energética recayó en el proyecto R 5 RD "New Generation" de la firma Busch Ibérica, S.A., basado en la tecnología de bombas de vacío de paletas rotativas R 5 con optimizaciones para ciclos de envasado rápidos en máquinas de envasado.

En cuanto a la categoría de Procesos y Transformación, Afilados y Representaciones, S.L., ganó el Premio FoodTech Innova con su máquina afiladora King Cut, cuyo principal objetivo en términos de usabilidad es facilitar de un modo sencillo el afilado de cuchillos y tijeras a los trabajadores que no tienen conocimiento sobre cómo afilar y mantener un cuchillo.

