

## Sostenibilidad y tecnología, un binomio imprescindible para los directores de compras de la gran distribución y retail

Auténtica reunirá a directivos de firmas líderes como Alcampo, Carrefour, Grupo Mas o UVESCO para abordar las demandas y tendencias en adquisición de productos de proximidad y calidad

La segunda edición de Auténtica, el evento pionero en la promoción del producto gourmet y la dieta mediterránea, tendrá lugar los próximos 16 y 17 de septiembre en Sevilla

Madrid, 10 de septiembre de 2024 – Queda menos de una semana para que abra sus puertas [Auténtica 2024](#), el evento con foco en los productos gourmet y la dieta mediterránea. Auténtica Premium Food Fest, que tendrá lugar los próximos días 16 y 17 de septiembre en FIBES-Sevilla, congregará en un mismo espacio de conocimiento e innovación, a **más de 7.000 profesionales asistentes** de toda la cadena de valor de la industria alimentaria para presentar, descubrir y poner en valor la calidad de los productos premium-gourmet, su origen y su papel en la dieta mediterránea.

En el marco de **Auténtica Congress**, tendrá lugar un año más el **Summit de Directores de Compras**, un foro de transferencia de conocimiento que abordará la adquisición de los alimentos y bebidas premium-gourmet más diferenciales con valores, desde el prisma de la sostenibilidad, la circularidad y la irrupción de las nuevas tecnologías en la cadena de suministro.

### Innovación en verde: estrategias empresariales para reducir el impacto medioambiental

El valor diferencial y uno de los grandes emblemas de la cumbre será el de la sostenibilidad, y cercanía en los productos mediterráneos. El cambio de hábitos de consumo y prioridades que manifiesta la sociedad hacia unos productos más sostenible y saludable desafía a las empresas y a las direcciones de compras a innovar y a adoptar prácticas que respeten estos valores. En este contexto, **Ion Uranga**, responsable de proyectos estratégicos de Grupo Uvesco (BM Supermercados), **Delia Pascual**, Directora de Marketing y Sostenibilidad del Grupo Mas, y **Yolanda Fernández**, Directora de RSC, RRII y Comunicación Externa de Alcampo, compartirán estrategias empresariales para minimizar el impacto ambiental de la industria alimentaria.

La preocupación por el impacto ambiental en las actividades comerciales también ha situado a la sostenibilidad en el centro de los desafíos logísticos. **David Montesinos**, cofundador y director comercial de Logistiko, **Manuel Díaz**, Director Operaciones de Logifruit, **Eduardo López**, director de Supply Chain de Makro, y **Ciro Pascua**, CEO de Advantys, darán a conocer las prácticas de logística verde, como el uso de vehículos eléctricos, la optimización de rutas y la mejora de embalajes para reducir residuos, que se han afianzado como imprescindibles en la gestión de la cadena de suministro.

Además de la sostenibilidad, la calidad y la seguridad alimentaria es otro de los aspectos fundamentales en la industria de la gran distribución para construir y mantener la confianza del consumidor. Para ello, **Ricardo Fernández**, Director de Calidad y Sostenibilidad de Carrefour, **Eduardo Sánchez**, Director Comercial de Miguel Vergara, **Francesc Serra**, Plan Quality Manager Industrial de Europastry, y **Teba Castaño**, fundadora y directora de La Disruptiva, ahondarán en como a través de sistemas avanzados de trazabilidad y prácticas de producción sostenible, las

Auténtica es un evento de:

en colaboración con:

empresas no solo garantizan la alta calidad y seguridad de los alimentos, sino que también promueven la sostenibilidad de la cadena de suministro.

### **Digitalizar o morir, la nueva premisa de los directores de compras**

Igual que está ocurriendo en el resto de los sectores, el de la alimentación está adoptando tecnologías avanzadas como la IA, blockchain y plataformas de e-procurement para mejorar la eficiencia y seguridad de sus procesos. **Ignacio Cunillé**, director de e-business on trade de Heineken, **Pau Monserrat**, Business Development Director de Coperama, y **Manu Ayerdi**, promotor de nuevos negocios de Mondragón, explorarán como estas herramientas permiten una mejor gestión del inventario, análisis predictivo de la demanda y una colaboración más efectiva con los distintos proveedores.

El foro analizará el caso concreto de Grosso Napoletano, que está enfocando esfuerzos en optimizar la gestión de compra y reducir el desperdicio alimentario mediante un sistema avanzado de planificación y tecnología. De este modo, de la mano **Javier Collado**, Chief Supply Officer de Grosso Napoletano, desarrollará la estrategia por la que reciben dos pedidos semanales de Italia basados en un estudio avanzado de ventas que se ajusta semanalmente, lo que asegura frescura y calidad en los ingredientes, y explicará sobre la tecnología necesaria para adoptar un proceso de estas características.

---

**Sobre Auténtica Premium Food Fest (16-17 de septiembre 2024):** es un evento organizado por [NEBEXT](#), empresa especializada en eventos profesionales centrados en la innovación y en la transferencia tecnológica como [HIP – Horeca Profesional Expo](#) y [Food 4 Future – Expo Foodtech](#), en colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y de Fondos Europeos. Auténtica es una Expo y un Congreso anual para los principales actores de la cadena de valor de la industria de la alimentación y la gastronomía que buscan productos premium que mantengan un diálogo y conciencia social.

Auténtica es un evento de:

**NEBEXT**  
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS



en colaboración con: