

Salud, ética y sostenibilidad dictan las nuevas reglas de la industria alimentaria en Auténtica 2024

La sostenibilidad se erige como eje central en la redefinición de la gastronomía, impulsando una transformación integral en el sector de la alimentación y bebidas

Javi Olleros, chef de Culler de Pau, y directivos de Alcampo, Grupo Mas y Grupo Uvesco comparten estrategias para adaptarse a un consumidor más consciente y exigente

Sevilla, 23 de septiembre de 2024 – La **sostenibilidad** se erige como el eje central que está redefiniendo la gastronomía y la cadena alimentaria. Así lo han puesto de manifiesto líderes de la gran distribución, industria alimentaria y alta gastronomía durante la segunda edición de [Auténtica](#) celebrado en Sevilla los días 16 y 17 de septiembre. Una feria que ha servido como plataforma para debatir sobre las tendencias en sostenibilidad que están transformando la industria alimentaria y gastronómica, reafirmando su posición como referente en la promoción del producto gourmet y la dieta mediterránea.

Cuando salud, ética y sostenibilidad dictan las reglas del juego

En el marco de **Auténtica Congress**, líderes del sector han compartido estrategias y reflexiones sobre cómo integrar prácticas sostenibles en todas las etapas de la cadena de valor, resaltando la relevancia de la ética, la salud y el compromiso medioambiental para responder a las demandas de un consumidor cada vez más consciente y exigente.

En este sentido, **Ion Uranga**, Responsable de Proyectos Estratégicos de Grupo Uvesco (BM Supermercados); **Delia Pascual**, Directora de Marketing, Sostenibilidad y Negocio Digital de Grupo Mas; y **Yolanda Fernández**, Directora de RSC, RRII y Comunicación Externa de Alcampo, han abordado las nuevas demandas y tendencias en la adquisición de productos y proximidad de calidad, además de compartir sus estrategias para minimizar el impacto ambiental y adaptarse a un consumidor cada vez más consciente en una charla específica sobre este asunto de capital importancia.

Sobre cómo el consumidor es quien marca las pautas en el mercado actual, **Uranga** ha apuntado que actualmente el cliente está influenciado por el contexto macroeconómico y geopolítico, *"el consumidor parece un ente lejano, pero está mucho más cerca de lo que creemos"*, ha apuntado a este respecto. Por su parte, Delia Pascual ha señalado que tras la pandemia se produjo un cambio significativo en la cesta de la compra, con mayor preocupación por la salud y una demanda creciente de productos frescos y saludables, *"las necesidades entre los consumidores de distintas zonas son más parecidas de lo que creemos"*, añadió.

Sostenibilidad integrada en el negocio

Auténtica es un evento de:

NEBEX T
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

Cofinanciado por
la Unión Europea

MINISTERIO
DE HACIENDA

Fondos Europeos

gusto
de Sur

Junta
de Andalucía

en colaboración con:

La importancia de escuchar al cliente y responder a sus demandas de sostenibilidad y ética se ha establecido como el eje principal en el que se basan los negocios más prósperos. En esta línea, Yolanda Fernández ha apuntado que *"la globalización ha generado un sentir común. Responder a estas demandas da propósito a nuestro trabajo y nos impulsa a alcanzar este desafío"*. Además, ha subrayado que la sostenibilidad debe estar integrada en todos los procesos empresariales, ya que la cadena de suministro representa el 63% de las emisiones.

Sin embargo, hay un ingrediente secreto para que la sostenibilidad sea efectiva y es la ética, un eje que acompaña todas las actividades de la empresa y es fundamental para atraer talento y establecer relaciones sólidas con proveedores. *"Cuando tienes claros tus valores y el propósito de cuidar el entorno, no te lo cuestionas, solo buscas la forma de hacerlo viable"*, ha remarcado Ion Uranga.

Javi Olleros y el valor de la colaboración en sostenibilidad

El reconocido chef **Javi Olleros**, del restaurante **Culler de Pau** (2* Michelin, 1* verde y 3 Soles Repsol), también ha aportado su perspectiva desde la alta cocina sobre la importancia de la sostenibilidad y la colaboración interdisciplinar. En este sentido, Olleros ha apuntado que *"nosotros somos especialistas en cocinar, guisar, y necesitamos a nuestro alrededor personas especialistas en lo suyo"*, enfatizando la necesidad de unir esfuerzos para lograr un impacto real en la cadena alimentaria.

Asimismo, Olleros ha presentado en Auténtica Premium Food Fest el proyecto de divulgación científica en el que participa junto al banco de semillas de la MBG-CSIC. *"Este proyecto es importante porque el objetivo es hacer un recorrido desde una semilla al huerto, luego a la escuela y cómo llega a un plato, siendo los niños los destinatarios finales"*, destacando la relevancia de educar a las nuevas generaciones sobre el origen de los alimentos y la importancia de prácticas agrícolas sostenibles.

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 consciencia social.

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

 Cofinanciado por
la Unión Europea

 MINISTERIO
DE HACIENDA

 Fondos Europeos

 gusto
al Sur

 Junta
de Andalucía

en colaboración con: