

LABe de Basque Culinary Center premia a Oreka, startup que reduce el desperdicio alimentario

- La empresa ha desarrollado una tecnología que permite a las compañías hosteleras medir el excedente, programar donaciones recurrentes a entidades sociales homologadas, y entender su sobreproducción para reducirla con el tiempo.
- LABe de Basque Culinary Center ha organizado la sexta edición de Future Gastronomy Startup Forum, en el marco de HIP 2024, para buscar el talento emprendedor más disruptivo que está impulsando el nuevo Horeca.
- Proteínas alternativas, nueva maquinaria, software de diseño asistido y desperdicio alimentario, son los ejes de actividad de las cinco startups finalistas.

Madrid, 28 de febrero de 2024

Oreka Circular Economy ha sido la ganadora de Future Gastronomy Startup Forum, organizado por LABe–Digital Gastronomy Lab, espacio de living lab de Basque Culinary Center, en el marco de HIP 2024. La propuesta de valor de la empresa emergente que ha sido reconocida es una tecnología que permite a las empresas medir el excedente, programar donaciones recurrentes a entidades sociales homologadas, y entender su sobreproducción para reducirla con el tiempo. El CEO y fundador de Oreka Circular Economy, Denis Ugalde, ha subrayado estar “muy orgulloso y agradecido por la distinción”.

Culinary Action!, LABe-Digital Gastronomy Lab e HIP reiteran a través de esta iniciativa su misión por dar a conocer el talento emprendedor delante del tejido empresarial hostelero con la finalidad de transformar la industria y llevar la innovación a todos los niveles. El foro ha congregado a las startups más disruptivas que disponen de una solución o producto diferencial, el cual han presentado frente a una audiencia global y especializada, formada por líderes empresariales del sector, agentes de capital y potenciales socios.

La startup ganadora ha obtenido tres meses de residencia en la incubadora de startups LABe–Digital Gastronomy Lab, acceso a una red de inversores, y la posibilidad de encontrar ‘partners’ para desarrollar el proyecto, entre otros beneficios.

Las empresas que se han quedado a las puertas del primer puesto han sido **Mappetite studio**, que ha dado a conocer un software de diseño asistido dirigido a chefs y creativos culinarios para la creación de platos y menús gastronómicos; **Effiwaste**, que ha expuesto su plataforma y compostaje industrial con vistas a acabar con el desperdicio alimentario del canal Horeca; **Väcka**, una foodtech plant-based que ofrece una alternativa de calidad a los quesos de origen animal; y **Maiztech**, compañía que ha

mostrado su máquina compacta para hacer tortillas de maíz que mantiene la buena calidad del producto y permite reducir costes en el proceso.

Basque Culinary Center presenta su asistente con IA para hosteleros

En el marco de Future Gastronomy Startup Forum, Jose Peláez, responsable de innovación de BCC Innovation, ha compartido uno de los últimos desarrollos que han llevado a cabo desde la organización: el asistente para hostelería con Inteligencia Artificial, LABe Voz. A través de comandos de voz e interacciones táctiles, la herramienta facilita todas las tareas relativas a la gestión de pedidos, compra e inventarios y agiliza y unifica el registro de comandas y compras en un restaurante. Además, facilita el conteo de stocks e inventarios.

El talento emprendedor se cita en HIP 2024

El telón de fondo de Future Gastronomy Startup Forum ha sido HIP – Horeca Professional Expo 2024, la mayor cumbre de innovación para todos los profesionales del sector Horeca. Del 19 al 21 de febrero, la octava edición de HIP ha reunido en Madrid a un total de 49.137 profesionales de toda la cadena de valor de la hostelería, que han descubierto los últimos modelos, innovaciones y tecnologías que les permitirán incrementar la rentabilidad y competitividad de sus negocios. Además, el evento ha congregado a 684 firmas expositoras, y a 757 expertos, de la talla de Ferran Adrià, Amancio López, Presidente del Grupo Hotusa; o Sacha Michaud, Cofundador de Glovo, que han compartido los conceptos de la industria que serán tendencia en los próximos meses, han explicado el estado actual del mercado, y han resuelto las dudas surgidas a partir del contexto socioeconómico del momento.

Culinary Action!

Culinary Action! es el programa de emprendimiento gastronómico de Basque Culinary Center y Hazi, enmarcado dentro de The Food Global Ecosystem, proyecto público-privado impulsado por el Gobierno Vasco y compuesto por más de 60 empresas, con el que Euskadi busca atraer proyectos de innovación, talento emprendedor y startups en las vertientes tecnológicas del ámbito agroalimentario. Culinary Action! promueve el emprendimiento y nuevos negocios en gastronomía y alimentación. Desde 2014 atrae en un mismo espacio a emprendedores, estudiantes, empresas e industria, y la sociedad para provocar un impacto socioeconómico real en el sector de la gastronomía. Cataliza la innovación disruptiva mediante la promoción de startups y proyectos sostenibles que están retando el sistema alimentario, como el foodtech, restech y agrotech.

Además, genera espacios de emprendimiento abiertos a la sociedad que permiten detectar las necesidades de la comunidad emprendedora y startups y dar una respuesta ágil y rápida para proponer una solución útil al mercado. Hasta el momento, su programa de aceleración (la Aceleradora de Culinary Action!) ha acelerado a cerca de 100 startups del sector.

LABe Digital Gastronomy Lab

LABe-Digital Gastronomy Lab nació en 2019 como un espacio de innovación abierta en el que repensar y co-crear la gastronomía del futuro en clave digital. Este espacio, conforma el punto de encuentro entre consumidores, startups, grandes empresas y el sector HORECA para co-crear nuevas soluciones. Además, abarca en su interior un nuevo concepto de living restaurant abierto a la ciudadanía que fusiona gastronomía, tecnología e innovación y explora las propuestas gastronómicas generadas en su propio ecosistema de startups, empresas y usuarios.

HIP – Horeca Professional Expo



[HIP – Horeca Professional Expo](#) es el mayor evento de innovación para todos los actores de la industria hostelera, que en la edición de 2024 ha reunido, del 19 al 21 de febrero en IFEMA Madrid, a 49.137 profesionales con el objetivo de impulsar la actividad comercial, avanzar tendencias, dar respuesta a los principales desafíos actuales, y estimular el networking. En este sentido, en HIP se congregan empresarios y directivos que acuden a la cumbre con vistas a descubrir las últimas tendencias, productos y conceptos que les ayuden a mejorar la competitividad de sus negocios de hostelería. Por ello, 684 firmas expositoras han proporcionado sus soluciones para cualquier tipología de negocio: hotelero y otras categorías de alojamiento, restauración, restauración automatizada, bar, cafetería, delivery y "take away", colectividad, y ocio.

Asimismo, en el marco de HIP se ha organizado Hospitality 4.0 Congress, el mayor foro de innovación y nuevos conceptos Horeca a nivel global. De la mano de 757 expertos internacionales se han analizado los principales retos de la hostelería, como la gestión del negocio y del talento, además de ahondar en los nuevos conceptos y líneas de negocio, la automatización de procesos, y la sostenibilidad, tanto del planeta como de la propia empresa. Todo ello, estructurado en más de 30 summits o foros específicos para cada profesional y segmento de la industria.