

## **GOe Gastronomy Open Ecosystem y HIP celebran otra edición de Future Gastronomy Startup Forum para proyectos que reinventan la gastronomía y la hostelería**

- **Future Gastronomy Startup Forum celebrará su octava edición durante HIP 2026, consolidándose como el principal escaparate para proyectos disruptivos que están redefiniendo la gastronomía y el sector HORECA.**
- **La octava edición del foro busca soluciones innovadoras que integren tecnologías de vanguardia como inteligencia artificial, Big Data, IoT, robótica, impresión 3D de alimentos, realidades mixtas o blockchain, así como soluciones en sostenibilidad, nuevos alimentos y restauración inteligente para transformar el futuro de la gastronomía y el sector HORECA.**
- **Las startups pueden presentar sus proyectos hasta el 16 de enero de 2026. Los cinco seleccionados participarán en el evento del 17 de febrero en HIP.**
- **Enlace de inscripción: <https://tally.so/r/A7PRvN>**

*Donostia-San Sebastián, 11 de diciembre de 2025*

GOe Gastronomy Open Ecosystem y HIP – Horeca Professional Expo 2026 anuncian la apertura de inscripciones para participar en la octava edición del Future Gastronomy Startup Forum, que tendrá lugar en el marco de HIP 2026, el mayor evento de innovación y tendencias para el sector HORECA, que se celebrará en IFEMA Madrid del 16 al 18 de febrero de 2026.

El foro volverá a convertirse en un punto de encuentro esencial para las startups más disruptivas que están impulsando la transformación del sector. Los proyectos interesados podrán presentar su candidatura mediante el formulario oficial hasta el 16 de enero de 2026. Los cinco finalistas presentarán sus propuestas en formato elevator pitch el 17 de febrero, en el marco de HIP, ante una audiencia internacional de líderes empresariales, inversores, corporaciones y potenciales socios estratégicos. De este modo, el encuentro se consolida como un escenario privilegiado para potenciar la visibilidad de las startups y facilitar conexiones clave para su crecimiento.

Las soluciones innovadoras candidatas podrán abordar ámbitos tan diversos como la inteligencia artificial, el Big Data, la robótica, el IoT, la impresión 3D de alimentos, las realidades mixtas, la sostenibilidad, los nuevos alimentos, la economía circular, la digitalización de



procesos o la restauración inteligente, entre otros, con el objetivo conjunto de reimaginar el futuro de la gastronomía y del sector HORECA.

### **Tecnología, sostenibilidad y nuevos modelos para reimaginar la gastronomía**

Future Gastronomy Startup Forum busca soluciones innovadoras capaces de impactar tanto en el back-office como en el front-office del sector, integrando tecnologías emergentes como Big Data, Inteligencia Artificial, IoT, robótica, analítica de datos, automatización, blockchain, impresión 3D de alimentos y realidades mixtas, entre otras.

Los proyectos participantes podrán abarcar cualquiera de las grandes áreas de innovación que están redefiniendo la industria:

- **Nuevos alimentos y procesos innovadores**, incluyendo proteínas alternativas, fermentación, nutracéuticos o automatización avanzada.
- **Sostenibilidad y economía circular**, con soluciones en envases inteligentes, reducción del desperdicio o trazabilidad.
- **Ciencia y experiencia culinaria**, desde impresión 3D de alimentos hasta VR/AR aplicada a la gastronomía.
- **Agricultura y producción del futuro**, como indoor farming o sistemas productivos conectados.
- **Distribución, delivery y canales digitales**, con plataformas logísticas, móviles o de trazabilidad.
- **Restauración inteligente**, enfocada en gestión avanzada, eficiencia energética, digitalización y nuevas experiencias para el cliente.

### **Quién puede participar**

La convocatoria está abierta a startups y personas emprendedoras que desarrollen soluciones innovadoras en cualquiera de las áreas mencionadas.

Un Comité de Expertos y Expertas de GOE Gastronomy Open Ecosystem y Basque Culinary Center evaluará las candidaturas en base a criterios como el componente tecnológico, impacto potencial en el sector, escalabilidad, sostenibilidad, validación del modelo de negocio y carácter innovador.

Las cinco mejores propuestas serán seleccionadas para presentar su proyecto el 17 de febrero de 2026 durante HIP.

### **Premio y beneficios**

La startup ganadora recibirá un conjunto de beneficios diseñados para impulsar su crecimiento dentro del ecosistema gastronómico y hostelero. Formará parte de la comunidad de emprendimiento de GOE, accediendo al ecosistema del Basque Culinary Center, a su programación exclusiva y a una red de expertos, mentores, inversores y profesionales del sector.



### **Startups ganadoras de ediciones anteriores**

En las últimas ediciones, el foro ha impulsado startups que están transformando la gastronomía y la hostelería. En 2025, la ganadora fue Gambooz, que reduce costes en cocina y minimiza el desperdicio alimentario mediante reconocimiento visual por inteligencia artificial, mientras que en 2024 el galardón recayó en Oreka Circular Economy, cuya tecnología facilita la medición y revalorización de excedentes alimentarios para reducir el desperdicio.

Otras startups destacadas en ediciones anteriores incluyen Orquest, especializada en gestión inteligente de turnos; Cloud Reputation, enfocada en monitorización de reputación online con IA; Janby Digital Kitchen, que digitaliza la cocción Sous-Vide mediante escaneo QR; Proppos, que automatiza pagos en caja con visión artificial; y CloudTown, que aumenta ingresos de restaurantes incorporando marcas virtuales de delivery.



### **Sobre GOe Gastronomy Open Ecosystem**

GOe – Gastronomy Open Ecosystem contribuirá desde la gastronomía a crear un futuro delicioso a través del talento, el conocimiento y la innovación, colaborando estrechamente con instituciones y empresas, promoviendo una alimentación deliciosa, saludable y sostenible. GOe–Gastronomy Open Ecosystem, es un proyecto liderado por Basque Culinary Center en una estrategia compartida y apoyada por el Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, Diputación Foral de Gipuzkoa y el Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián.

Más información sobre GOe-Gastronomy Open Ecosystem en el siguiente enlace:  
<https://goe.bculinary.com/>

### **HIP – Horeca Professional Expo**

[HIP – Horeca Professional Expo](#) es el mayor evento de innovación para profesionales de la hostelería y la restauración que en la edición de 2026 reunirá, del 16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid, a más de 60.000 profesionales con el objetivo de impulsar la competitividad del sector. En este sentido, en HIP se congregan empresarios y directivos que acuden a la cumbre a descubrir las últimas tendencias, soluciones y conceptos que les ayuden a mejorar la rentabilidad de sus negocios de hostelería. Por ello, más de 900 firmas expositoras proporcionarán 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 celebra Hospitality 4.0 Congress, el mayor foro de innovación y nuevos conceptos Horeca a nivel internacional. De la mano de más de 700 expertos internacionales se analizarán 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, organizado en más de 35 summits o foros específicos para cada profesional y segmento de la industria.