

Basque Culinary Center y HIP 2025 buscan las startups más innovadoras que estén transformando la hostelería

- **Future Gastronomy Startup Forum** será el escaparate para las empresas emergentes más disruptivas, que presentarán sus propuestas ante líderes del sector e inversores, potenciando su visibilidad y conectividad global.
- La séptima edición del foro destacará proyectos que integran tecnología de vanguardia y sostenibilidad, la IA aplicada a alimentos e industria, o IoT y envases inteligentes, para transformar el futuro del canal Horeca.

Donostia-San Sebastián 2 de enero de 2025

Future Gastronomy Startup Forum, organizado por Basque Culinary Center, vuelve con su séptima edición a HIP – Horeca Professional Expo 2025, el mayor evento de innovación y nuevas tendencias Horeca, que se llevará a cabo en IFEMA Madrid del 10 al 12 de marzo de 2025.

El encuentro, que tendrá un formato de competición, será el punto de reunión para las startups más disruptivas, creando una comunidad donde las propuestas de valor más avanzadas se presentarán ante una audiencia global y especializada. Líderes empresariales del sector, inversores y potenciales socios estratégicos tendrán la oportunidad de descubrir ideas transformadoras que buscan revolucionar la industria. Así, el foro se consolidará como un espacio único para conectar talento emprendedor con el tejido empresarial hostelero, fomentando la colaboración y llevando la innovación a todos los niveles.

Los proyectos que formarán parte de Future Gastronomy Startup Forum comparten un propósito común: generar un impacto positivo en cualquier eslabón de la cadena de valor del canal Horeca mediante el uso de tecnologías innovadoras. En este sentido, las empresas emergentes podrán presentar sus iniciativas en cuanto al uso de la inteligencia artificial (IA) aplicada a alimentos y al sector de la restauración, ciencia culinaria y sensorial, maquinaria innovadora, realidad virtual y aumentada, nutrición y salud, e Internet de las Cosas (IoT). Asimismo, las firmas especializadas tendrán la opción de dar a conocer los desarrollos que han impulsado sobre nuevos alimentos, ingredientes y procesos, soluciones en sostenibilidad y economía circular y estrategias para la reducción del desperdicio alimentario. A ello se le sumarán las propuestas que buscan transformar la experiencia del cliente, mejorar la logística y distribución y las operaciones en los establecimientos. Todo ello, con el objetivo de reimaginar el futuro de la hostelería de manera sostenible, innovadora y centrada en las personas.

Las startups interesadas en exponer su iniciativa, solución o producto pueden aplicar su candidatura rellenando el [formulario de inscripción](#) antes del **14 de febrero de 2025**. Los proyectos seleccionados participarán en Future Gastronomy Startup Forum el **11 de marzo**, en el marco de **HIP 2025**.

Startups ganadoras de ediciones anteriores

Oreka Circular Economy fue la empresa emergente ganadora de la edición 2024 de Future Gastronomy Startup Forum. Su propuesta innovadora, que la situó en la primera posición, consiste en 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.

En las anteriores ediciones fueron reconocidas la startup de gestión inteligente de turnos de personal y plantillas, **Orquest**; la firma que aplica la IA para la gestión y monitoreo de la reputación online, **Cloud Reputation**; la compañía que ofrece una solución para digitalizar el proceso de cocción Sous-Vide a través del escaneo de etiquetas QR con información detallada, **Janby Digital Kitchen**; la empresa que utiliza la visión artificial especializada en reconocimiento de alimentos para la automatización de pagos en caja, **Proppos**; y la plataforma que aumenta las facturaciones de restaurantes a través de añadir en sus cocinas marcas virtuales especializadas en *delivery*, **CloudTown**.

Sobre Basque Culinary Center

Basque Culinary Center conforma un ecosistema único donde formación, innovación, investigación y emprendimiento coexisten con el objetivo de desarrollar e impulsar la gastronomía, asumida ésta como el conocimiento razonado sobre lo que comemos y cómo lo hacemos. Nuestra misión se fundamenta en valores como pasión, innovación, orientación a la excelencia y compromiso social. Situada desde 2011 en San Sebastián, Basque Culinary Center es una institución pionera conformada por la Facultad de Ciencias Gastronómicas y por BCC Innovation, centro tecnológico en Gastronomía.

BCC Innovation es el centro tecnológico en gastronomía de Basque Culinary Center. Su misión es generar conocimiento en este ámbito así como contribuir al impulso y mejora de toda la cadena de valor alimentaria, reforzando el trabajo y posicionamiento de todos los agentes que la conforman y, por ende, del conjunto de la sociedad. El equipo de profesionales está especializado en áreas tan diversas como las ciencias sensoriales, la salud y la nutrición, la sostenibilidad, la transformación digital y, el área de innovación culinaria. Desde una visión integral y vanguardista, desarrolla proyectos de investigación e innovación y emprendimiento, tanto en un contexto local como a nivel nacional e internacional.

Basque Culinary Center continúa reforzando su rol como ecosistema referente internacional en el sector gastronómico gracias a proyectos de futuro como: GOe–Gastronomy Open Ecosystem y EDA Drinks & Wine Campus.

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 2025 reunirá, del 10 al 12 de marzo en IFEMA Madrid, a más de 50.000 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 para descubrir las últimas tendencias, soluciones y conceptos que les ayuden a mejorar la rentabilidad de sus negocios de hostelería. Por ello, más de 700 firmas expositoras proporcionarán sus propuestas y productos para cualquier tipología de establecimiento: hotelero y otras categorías de alojamiento, restauración, bar, cafetería, *delivery* y *take away*, colectividad, y ocio.

Asimismo, en el marco de HIP se desarrolla Hospitality 4.0 Congress, el mayor foro de innovación y nuevos conceptos Horeca a nivel internacional. De la mano de más de 700 expertos se analizarán los principales retos de la hostelería, como la gestión del negocio y del talento, además de ahondar en los nuevos modelos surgidos en el mercado, la automatización de procesos, el valor de la experiencia de cliente y la sostenibilidad, tanto del planeta como de la



propia empresa. Todo ello, organizado en más de 30 summits y foros específicos para cada profesional y segmento de la industria.