

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 27 Dicembre 2024 | aggiornato alle 08:34 | 109809 articoli in archivio

INNOVAZIONE

Startup foodtech insieme per un futuro sostenibile a Sigep 2024

Il punto di riferimento per le innovazioni dell'intero settore del foodservice dolce ha accolto i progetti delle società innovative del comparto food e horeca nell'area Innovation District della kermesse riminese come 6DOF Labs, Altereco, Restaurants Club, Compopack, Kuokko, Simply SFA, Foreverland, Picaf, Trusty e Tulayatech

31 gennaio 2024 | 05:00



Uno dei temi centrali dell'edizione 2024 di Sigep è stata l'**innovazione**, tra **trend e scenari futuri tanto da dedicarvi un'intera area espositiva al centro della fiera**, la stessa dove si sono tenuti gli interventi e gli speech dei vertici di eccellenza del settore nell'**Innovation District**, nella Hall sud. Ed è proprio in questa area che la fiera ha ospitato gli stand della startup foodtech più innovative del comparto enogastronomico che, quest'anno, hanno deciso di **lavorare all'unisono**. Infatti, oltre a presentare i propri progetti, le startup hanno fatto risuonare le loro missioni attraverso un'iniziativa in collaborazione: un fil rouge in nome di innovazione e sostenibilità.

L'obiettivo è stato quello di **coinvolgere i visitatori da diversi punti di vista e fargli toccare con mano l'impatto che possono avere le leve avanguardistiche nel loro business**. Da approcci innovativi nel packaging sostenibile a soluzioni tecnologiche per ridurre gli sprechi alimentari, queste imprese, portano avanti una visione comune. In un impegno congiunto, le startup hanno ideato un percorso interattivo che coinvolgerà attivamente i visitatori. L'obiettivo è creare un impatto duraturo e positivo nel panorama gastronomico italiano.

Le startup unite: collaborare per coinvolgere attivamente i visitatori

Le innovazioni sono molteplici, da 6DOF Labs che illumina il futuro della ristorazione, Altereco con un modo sostenibile di servire il gelato, Restaurants club fa spiccare online le realtà Horeca con l'intelligenza artificiale, Compopack con le sue cialde completamente compostabili, Kuokko con le sue soluzioni digitali per la sostenibilità, Simply SFA che attraverso una web app aiuta a comprendere le preferenze dei consumatori, Foreverland con freecao il cioccolato senza cacao per la sostenibilità e Trusty che digitalizza le filiere alimentari come quella del cacao.

Partiamo con **6DOF Labs**, l'azienda che sostiene la transizione al digitale con prodotti eleganti ed intuitivi. Attraverso i suoi articoli smart, porta innovazione e digitalizzazione nel settore dell'horeca in maniera sostenibile. Infatti, **Lumen ed Aura**, sono realizzati con materiali eco-friendly ed energia rinnovabile. Inoltre, grazie al loro utilizzo è possibile ridurre gli sprechi di carta nei ristoranti, ma soprattutto si riporta al centro dell'attenzione il valore umano del personale di sala.

Altereco, la realtà che dà vita a veri e propri prodotti innovativi in polpa di cellulosa. Il loro fiore all'occhiello si chiama **Isotta**, il **contenitore per gelato e cibi caldi che sostituisce il polistirolo con la prima alternativa al mondo isotermico ecosostenibile**. La composizione 100% naturale consente la piena compatibilità del prodotto con il contatto alimentare e la resistenza alle temperature permette di avere prestazioni ottimali.

Restaurants Club è il **software di intelligenza artificiale che consente di valorizzare la presenza online delle realtà Horeca in modo automatizzato**, semplice e sostenibile. Lanciato nel 2021, lo strumento incorpora un team marketing virtuale grazie al quale è possibile raggiungere potenziali clienti. In un panorama fortemente competitivo in cui il 40% di attività ristorative fallisce entro il 5 anni, Restaurants Club fornisce ai ristoratori la soluzione per esercitare il pieno controllo sul customer journey dei loro clienti riuscendo a rendere i loro business sostenibili nel tempo.

Compopack, la società che progetta e realizza sistemi di **imballaggi sostenibili e compostabili**, soprattutto per il settore monodose che produce eccessivi materiali inquinanti (es: cialde di caffè). Il loro prodotto di punta si chiama **Ecopod, ed è una cialda di caffè compostabile al 100%**. Il loro prossimo obiettivo? Creare una macchina in grado di produrre caffè compresso e poi ricoprirlo con uno strato ultrasottile che eviti qualsiasi forma di confezionamento.

Kuokko, l'app che rivoluziona il settore della ristorazione online. **Offre ai ristoratori un'alternativa completa e personalizzata alle piattaforme di delivery, rendendoli indipendenti**. I ristoratori possono gestire facilmente tutte le fasi dell'ordine online, supportando sia le modalità di ritiro che di consegna. Kuokko offre strumenti di marketing integrati che aiutano i ristoratori a fidelizzare i clienti, come codici sconto, fidelity card digitali, banner promozionali e sondaggi. Inoltre, è possibile inviare notifiche push e raccogliere feedback post-vendita. Con Kuokko, i ristoratori possono liberarsi dalle commissioni che spesso compromettono i profitti. Un modo per far crescere il business digitale in modo sostenibile e redditizio.

Simply SFA ha ideato un software denominato **SmartGustest: una web app che supporta la gestione di tutte le fasi del ciclo di vita di un prodotto**. Offre metodologie di analisi sensoriali e guida lo sviluppo di prodotti sostenibili che soddisfano le aspettative in termini di gusto, texture, visual package e altri aspetti sensoriali. Aiuta a ridurre gli sprechi alimentari permettendo una gestione più efficiente della produzione e distribuzione.



Sigep 2024, l'Innovation District

Foreverland è la foodtech italiana che ha sviluppato **Freecao, il primo cioccolato italiano dall'animo mediterraneo, partendo dalla carruba per la salute delle persone e del pianeta.** Rispetto al cioccolato tradizionale consuma l'80% di CO₂ e il 90% di acqua di meno ed ha un basso contenuto di zuccheri, nichel ed è completamente plant based. Foreverland ripensa il cibo più amato per un futuro migliore attraverso progetti tecnologici sostenibili e valorizzando ingredienti mediterranei, vogliono supportare un sistema alimentare sano.

Picaf, automazione industriale, esperienza e tradizione insieme per mantenere intatto tutto il gusto del vero caffè espresso. Il tutto automatizzando attraverso il sistema **Eleva** che va a sostituire la tradizionale leva e permette di ottenere un miglior risultato in tazza ed un processo sempre costante.

Trusty, la società benefit che offre servizi per la digitalizzazione delle filiere alimentari utilizzando una suite di software supportati dalla tecnologia blockchain. Nel 2021 hanno portato a compimento il progetto **Fair & Trusty Trade** tramite il quale sono riusciti a sviluppare un'infrastruttura dati per la digitalizzazione della filiera del cacao in Costa d'Avorio. Mediante questa infrastruttura, hanno integrato i software **Trusty®** e **caricato tutti i dati sulla blockchain, assicurando così un registro immutabile per ciascun evento della filiera.**

E ancora **Tulayatech** che ha creato **Freya**, il primo assistente per la preparazione di ricette dedicate al gelato interamente realizzato con l'intelligenza artificiale. È in grado di **elaborare delle preparazioni partendo da materie prime naturali di qualità** ottimizzate a temperature di servizio differenti, in sostanza un gelatiere esperto con cui confrontarsi in ogni momento.