

Madrid Food Innovation Hub

Código identificativo

CBP 11/2023

Categoría

Tecnología / Servicios digitales

Órgano responsable

Área de Gobierno de Economía, Innovación y Hacienda
Dirección General de Emprendimiento
dgie@madrid.es

Madrid Food Innovation Hub

Descripción

La población cada vez es más consciente de que es necesario tener una alimentación sostenible y sana. Y para ello se necesita un cambio en la forma en que se producen los alimentos, y en la forma en que se distribuyen y consumen, problemas todos ellos que no se podrán resolver sin aplicar las nuevas tecnologías.

La industria alimentaria representa una de las actividades económicas más importantes a nivel global, en términos tanto de generación de empleo como de generación de valor agregado siendo, sin embargo, una de las menos digitalizadas.

Por ello, el Ayuntamiento de Madrid puso en marcha un vivero de empresas “Madrid Food Innovation Hub” (en adelante, MFIH) orientado al fomento del emprendimiento y la aceleración de iniciativas empresariales capaces de incorporar la tecnología y la innovación en el sector agroalimentario. El objetivo último de esta medida es posicionar a la ciudad de Madrid como punto de referencia internacional, con nuevos modelos de negocio relacionados con la cadena de valor de la industria alimentaria. Asimismo, establecer las bases para la atracción de inversores y empresas internacionales del sector de la alimentación a la ciudad e introducir las mejores prácticas para el desarrollo de negocios competitivos del sector a nivel nacional e internacional.

Este vivero de empresas cuenta con un espacio de coworking para los emprendedores y una cocina-laboratorio, dotada de todo lo necesario para que las *startups* puedan hacer pruebas de concepto, evaluación de prototipos y todo lo necesario para desarrollar sus proyectos.

Esta buena práctica promueve la innovación tecnológica y el uso responsable de la inteligencia artificial.

Madrid Food Innovation Hub

Implantación y desarrollo

En la fase de diseño del proyecto se compatibilizó el objetivo de convertir el centro en un referente internacional con la necesidad de que tuviera un impacto directo en el Distrito de Villaverde, por lo que se establecieron una serie de actividades compatibles con ambos propósitos que se incorporaron al pliego de prescripciones técnicas del contrato que se tramitó para la gestión de MFIH. Estas actividades se resumen en:

- Programas de incubación y de aceleración especializados enfocados a impulsar proyectos emprendedores en el sector de la alimentación.
- Programa formativo.
- Diseño y gestión de actividades de fomento de la iniciativa emprendedora, con especial foco en centros de investigación, universidades y colectivos profesionales como tecnólogos de alimentos y graduados en gastronomía/hostelería.
- Organización de visitas por parte de universidades, industria, inversores y otros actores relevantes del ecosistema y atracción y apoyo para la realización de eventos de agentes externos con foco en el emprendimiento en el sector y mejora profesional de los emprendedores.
- Creación y mantenimiento de un ecosistema de emprendimiento e innovación en alimentación.
- Fomento e impulso de proyectos de innovación y emprendimiento local con impacto en el distrito, mediante la realización de actividades de dinamización específicas para el Distrito de Villaverde.

Asimismo, se estudió la normativa de aplicación para los locales en los que se manipulan alimentos y se tramitó otro contrato, en paralelo al de gestión del vivero e independiente al mismo, para llevar a cabo las labores de calidad y control en materia de seguridad alimentaria y en materia higiénico-sanitaria para las actividades relacionadas con la cocina-laboratorio. Además de todas las actuaciones vinculadas al seguimiento del cumplimiento de la normativa de MFIH, se lleva a cabo el asesoramiento para el cumplimiento e implementación de la normativa de aplicación en sus negocios a las startups usuarias del vivero.

MFIH se inauguró el 14 de octubre de 2021, y durante su primer año de andadura se han desarrollado 4 programas de incubación, 1 de aceleración y 63 cursos de formación y 12 eventos y encuentros de *networking*.

Madrid Food Innovation Hub

Impacto

La apertura de MFIH ha tenido un impacto muy positivo en el fomento del emprendimiento agroalimentario. Ha contribuido a acelerar, incubar y formar a *startups* del sector, dándoles a conocer que técnicas como la inteligencia artificial, el *foodtech* o el *big data* pueden ayudar a transformar la forma de cultivar, cocinar, producir y distribuir los alimentos y, en definitiva, cambiar los hábitos gastronómicos en el futuro.

MFIH es una experiencia pionera en el mundo, que nació con el objetivo de fomentar tecnologías disruptivas en los alimentos y revolucionar la industria global de la alimentación. Se ha convertido en un centro de referencia en Europa y en uno de los mayores ecosistemas de innovación y emprendimiento en tecnología para la cadena agroalimentaria europea. Para ello, desarrolla continuos programas de incubación y aceleración de startups del sector agroalimentario, así como un extenso programa de formación en las distintas áreas de la cadena agroalimentaria.

La innovación y la tecnología se alinean en MFIH con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030. De esta forma, se contribuye a fomentar la creación de empresas que sean capaces de desarrollar una alimentación sostenible, encontrar soluciones a problemas como el cambio climático, la desnutrición infantil, la obesidad infantil y, lo más importante, ser capaces de producir alimentos suficientes para una población mundial cada vez mayor.

MFIH ha mostrado como el *foodtech* ya se contempla como una de las líneas de negocio de grandes compañías, que empiezan a desarrollar carne de origen vegetal o alimentos impresos en 3D como medidas alternativas a la alimentación tal y como la concebimos actualmente.

MFIH también ha tenido un fuerte impacto en las empresas del sector HORECA, donde la inteligencia artificial, la robótica o el *big data* empiezan a implementarse en los bares y restaurantes, permitiendo mejorar las reservas, la confección de menús, los pedidos, la facturación, la gestión de stocks, o la distribución.

La incorporación de la innovación y la tecnología en la alimentación, tal y como se fomenta en MFIH, puede contribuir a mejorar la salud de la ciudadanía, los procesos de seguridad alimentaria o el respeto al medioambiente con una alimentación sostenible. Se trata, no solo de que las *startups* de MFIH desarrollen nuevos productos o mejoren los existentes, sino también de fomentar la creación de nuevas *startups* que desarrollen modelos de negocio que hagan un uso eficaz y eficiente de los recursos naturales que ofrece el planeta, insuficientes en un futuro si la población sigue creciendo al ritmo actual.

Madrid Food Innovation Hub

Actores

La puesta en marcha de MFIH ha sido llevada a cabo por la Dirección General de Innovación y Emprendimiento, del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Empleo, en colaboración con la concejalía del Distrito de Villaverde, que ha cedido parte del espacio donde se ha ubicado la sede de este vivero.

Las *startups* y emprendedores del sector de la alimentación son los beneficiarios directos de los servicios públicos prestados por el Ayuntamiento de Madrid en MFIH, gracias a los cuales podrán desarrollar modelos de negocio disruptivos e innovadores en el sector agroalimentario.

Madrid Food Innovation Hub

Replicabilidad

Esta buena práctica es replicable en otras Administraciones públicas locales y autonómicas, tanto nacionales como internacionales, que estén interesadas en poner en marcha políticas o estrategias de alimentación que, mediante la aplicación de la innovación y la tecnología, contribuyan a desarrollar modelos de negocio disruptivos e innovadores en el sector agroalimentario, alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

El Ayuntamiento de Madrid ha sido pionero en abrir un vivero orientado al sector agroalimentario, despertando el interés de otros municipios de España y otros países que ya han solicitado visitar MFIH, lo que pone de manifiesto la facilidad para replicar este proyecto.

En cuanto a los medios necesarios para su implantación, desarrollo y evaluación, se necesita un espacio de, al menos, 300m² para instalar una cocina-laboratorio y un espacio de coworking donde incubar, acelerar y formar a las *startups* interesadas en desarrollar proyectos del sector agroalimentario en los que se apliquen la innovación y la tecnología. Por otra parte, es necesario contar con personal con conocimientos y experiencia en la creación, asesoramiento, formación y aceleración de empresas.

Esta buena práctica es sostenible en el tiempo dado que la sociedad actual cada vez está más concienciada con la necesidad de llevar a cabo una alimentación sana, así como una producción y consumo de alimentos responsable, que contribuya a reducir el impacto medioambiental y el cambio climático.

Madrid Food Innovation Hub

Difusión y documentación

Toda la información relativa a MFIH –servicios, convocatorias, requisitos a cumplir por las startups y emprendedores, cursos de formación– puede consultarse en las siguientes páginas web municipales:

[Madrid Food Innovation Hub \(MFIH\)](#)

[Inicio – Plataforma Madrid Emprende](#)

[Madrid Food Innovation Hub – Ayuntamiento de Madrid](#)

Se publicaron las siguientes noticias relacionadas con la buena práctica:

[Madrid Food Innovation Hub presenta la nueva generación de 'startups' del sector agroalimentario – Ayuntamiento de Madrid](#)

[Madrid Food Innovation Hub presenta la nueva generación de startups en su primer 'Startups Day' \(alimarket.es\)](#)

[El futuro de la alimentación se cocina en Madrid | Madrid \(elmundo.es\)](#)

[Madrid referente internacional con este startup | SoyDe \(soydemadrid.com\)](#)

[Madrid Food Innovation Hub archivos – El Referente](#)