

Del origen a la Inteligencia Artificial: las 10 claves que marcan el futuro de la alimentación

La sostenibilidad se convierte en un requisito clave para el sector, mientras los consumidores, más exigentes con la salud y el medio ambiente, buscan productos responsables sin dejar de lado la relación calidad-precio

Madrid, 18 de noviembre de 2025 – La industria alimentaria, la gastronomía y la gran distribución se encuentran en un momento de profunda transformación, en el que la autenticidad, la sostenibilidad y la digitalización se posicionan como los grandes motores del futuro. Durante la celebración de **Auténtica 2025**, se expusieron las diez claves que definirán el panorama de la industria alimentaria en los próximos años, anticipando un camino lleno de retos, pero también de grandes oportunidades para quienes sepan adaptarse.

1. Calidad diferenciada y autenticidad como valor competitivo

El consumidor de hoy exige productos con una historia detrás, que sean transparentes en su origen y que aporten un valor real más allá del sabor. La autenticidad, unida a la sostenibilidad y la salud, se convierte en un atributo imprescindible para ganar la confianza y fidelidad del cliente. En este sentido, la autenticidad no solo está vinculada al sabor, sino también a la salud, la sostenibilidad y la conexión emocional con los productores y el territorio. Este concepto se consolida en el mercado, donde los productos frescos y de temporada ya representan más del 40% de la cesta de la compra en muchas cadenas de distribución.

2. La sostenibilidad como requisito indispensable

El sector agroalimentario debe adaptarse rápidamente a las exigencias de sostenibilidad que imponen normativas como la Directiva Green Claims de la UE y el EUDR. Las empresas deberán avanzar hacia modelos de residuo cero, reducir su huella hídrica y de carbono, y utilizar envases reciclables o reutilizables. Sostenibilidad y rentabilidad son ahora dos caras de la misma moneda, y aquellas empresas que no se adapten perderán competitividad y acceso a financiación.

3. Adaptación al nuevo consumidor: saludable, selectivo y sensible al precio

A pesar de los ajustes en los hábitos de consumo por la presión inflacionaria, el sector del foodservice continúa mostrando un crecimiento moderado, y se prevé un incremento del 2,6% en el gasto en servicios de alimentación fuera del hogar para 2025. El consumidor, cada vez más consciente de la importancia de la salud y la sostenibilidad, busca opciones saludables y responsables sin dejar de lado la relación calidad-precio. Este nuevo perfil de consumidor demandará opciones de conveniencia y precios competitivos, pero también estará dispuesto a pagar más por exclusividad, salud y sostenibilidad.

4. La experiencia como epicentro del negocio

La experiencia de consumo se ha convertido en el centro de atención, tanto en el retail como en la hostelería. Los consumidores buscan momentos memorables que involucren no solo productos, sino también ambiente, servicios adicionales y herramientas digitales. Con la

creciente competencia del ocio digital, las empresas deben ofrecer una experiencia que logre captar la atención del cliente, convirtiendo cada visita en una oportunidad para fidelizar.

5. Tecnología e inteligencia artificial como palancas de transformación

La digitalización, junto con la inteligencia artificial, se posiciona como el gran impulsor de la transformación del sector. Herramientas como la IA predictiva y generativa, el blockchain y la automatización están redefiniendo la eficiencia operativa, desde la gestión de inventarios hasta la personalización de productos y la trazabilidad en toda la cadena de suministro.

6. Resiliencia en las cadenas de suministro

Las crisis recientes han puesto en evidencia la necesidad de una cadena de suministro resiliente que pueda adaptarse a cualquier eventualidad. Las empresas deben contar con planes de contingencia que contemplen desde la movilidad de mercancías hasta la redundancia energética. La diversificación de proveedores y la digitalización de la cadena de suministro se están posicionando como elementos clave para mantener la operativa y proteger la reputación de las marcas.

7. Gastronomía como motor de turismo y economía local

La gastronomía de calidad sigue siendo un factor clave para el turismo y la economía local. Restaurantes y chefs reconocidos no solo generan empleo, sino que también atraen a turistas y proyectan la identidad cultural de un país, posicionándose como ejes estratégicos en el desarrollo local.

8. Liderazgo y gestión del talento en hostelería y retail

La capacidad de atraer y retener talento es esencial para la innovación y la calidad en el servicio. Las empresas que apuesten por modelos laborales inclusivos, que favorezcan la conciliación y ofrezcan formación en digitalización y sostenibilidad, serán las que logren fidelizar a su equipo y mantener una ventaja competitiva.

9. Delivery y take away como unidad estratégica de negocio

Los servicios de delivery y take away han evolucionado de ser una opción adicional a convertirse en ejes fundamentales del negocio. Los consumidores buscan conveniencia, pero también calidad, lo que lleva a las empresas a explorar nuevos modelos híbridos entre retail y horeca.

10. Transparencia, trazabilidad y confianza como monedas de cambio

La confianza es ahora un bien escaso en un mercado saturado de información. La trazabilidad digital y el blockchain se presentan como herramientas esenciales para garantizar el origen y la sostenibilidad de los productos. Las empresas que logren generar confianza mediante la transparencia y el respaldo verificable de sus alegaciones serán las que lideren el mercado en la próxima década.

Sobre Auténtica (15-16 de septiembre 2025): Auténtica Premium Food es un evento organizado por [NEBEXT](#), empresa especializada en eventos profesionales centrados en la innovación y en la transferencia tecnológica como [HIP – Horeca Profesional Expo](#), [Food 4 Future – Expo Foodtech](#) y [Agritech – La feria del campo 4.0](#). Auténtica es una Expo y un Congreso anual para los principales actores de la cadena de valor de la industria de la alimentación y la

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

 Cofinanciado por
la Unión Europea

 MINISTERIO
DE HACIENDA

 Fondos Europeos

 gusto
de Sur

 Junta
de Andalucía

en colaboración con:



gastronomía que buscan productos premium que mantengan un diálogo y consciencia social. Auténtica está organizado en colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y de Fondos Europeos.

Auténtica es un evento de:



en colaboración con: