



FOOD REVOLUTION

12 TENDENCIAS QUE LIDERAN LAS FOOD STARTUPS

Tras la publicación de nuestro estudio "Food Revolution", en este informe hacemos zoom en algunas de las tendencias que mencionamos y compartimos las principales startups que las representan

En el Campo

GRANJAS LOCALES
Crear el interés por productos de entornos cercanos como la cosecha y la caza.
En EEUU, el 40% de los "farmers markets" o mercados de granja de zona ha desarrollado la agricultura local de calidad.

NUEVOS CULTIVOS
La gran demanda de alimentos ha exigido el uso de granos más locales y hasta hasta casi desconocidos, que son más resistentes y tienen un alto valor nutritivo.

REVOLUCIÓN TECNOLÓGICA
En los últimos años, EEUU está produciendo cosechas récord gracias al uso de maquinaria agrícola de nueva generación. Las empresas utilizan el posicionamiento global (GPS) o de monitorización de cosechas.

AGRO-BIG DATA
Sensores en plantas o animales en el suelo están constantemente generando datos. Gracias al análisis de esta información sobre la humedad del terreno y del clima, los agricultores han mejorado la productividad del campo y aumentado sus cosechas.

OTROS GANADOS Y OTROS LUGARES
Insectos, peces y algo con la nueva llama. Día de las granjas del futuro, que dejan de estar aisladas exclusivamente en el ámbito rural, desarrollándose nuevas explotaciones en mar y en las ciudades.

En la industria

La investigación y el desarrollo bioquímico y genético han revolucionado la industria alimentaria. Los centros de producción ahora son laboratorios llenos de científicos e ingenieros que diseñan nuevos alimentos más sanos, duraderos, ecológicos y sostenibles.

CARNE SIN CARNE
En 2011, un grupo de investigadores de la Universidad de Massachusetts creó la primera hamburguesa con carne sintética en la que la carne aporta apenas una pizca calórica más. La I+D+D considera esta tecnología como una solución al aumento de la demanda de carne que aumentará dos veces en los próximos 40 años.

ALCOHOL EN POLVO
La solidificación de bebidas alcohólicas se lleva desarrollando desde hace siglos. En los últimos se pasaron la maltecería, en 2006 un grupo de científicos holandeses crearon BrewCo, que con la adición de agua se convierte en una bebida alcohólica. Más reciente es el lanzamiento del polvónico Pabulum de Mark Philips.

HUEVOS SIN GALLINAS
HappiCo, Casa Foods, una startup de tecnología alimentaria de San Francisco, está desarrollando proteínas de origen vegetal. El uso de carne de alimentos con origen vegetal, libre de colesterol, menos procesados y ecológicamente sostenibles. La startup la compañía creará con inversiones de la talla de Bill Gates o Vinod Khosla.

NUEVOS PROFESIONALES
Bioquímicos, genetistas y anticuarios forman las nuevas plantillas de los centros de producción de alimentos. En el laboratorio se crean el ADN de los productos para obtener y diseñar otros más competitivos y adaptados a las nuevas necesidades de la población.

En la ciudad

HUERTOS URBANOS
Las iniciativas agrícolas como los cultivos hidroponicos, micro huertos comunitarios, granjas verticales o canchales productivos, han "tomado" la ciudad.

SIN INTERMEDIARIOS
A los consumidores les gusta comprar directamente al productor. Este sistema de consumo les ofrece a precios competitivos comida local y más fresca, ya que no suele pasar por canales logísticos.

TIENDAS BOUTIQUE
Valor añadido en los lugares de compra. Las tiendas con encanto, pequeñas y especializadas van ganando espacio en las zonas urbanizadas. Productos locales y de calidad a precios susceptibles frente las estrategias de otros comercios.

NATURAL Y ECOLÓGICO
Prevalen la agricultura y granjas sostenibles y ecológicas. Los consumidores demandan productos con bajo impacto ambiental que eviten el transporte y por tanto reducen las emisiones de CO2 y su huella ecológica.

En el hogar

Cocinar será más sencillo gracias a una nueva generación de electrodomésticos y de envases que nos ayudarán a hacer la lista de la compra, preparar los alimentos y vigilar su estado.

FRIGORÍFICOS INTERACTIVOS
Los usuarios ya no están solos. Hablan, hacen la lista de la compra y la informan del estado de los alimentos guardados en ellos.

TODOS EN RED
Cocinar será más sencillo y llevará menos tiempo. Los electrodomésticos estarán conectados, intercambiarán entre ellos y nos ayudarán para ayudarnos a preparar los alimentos.

ALIMENTOS 3D
Aparecen máquinas de cocina que aplican la tecnología de impresión en tres dimensiones y que dan cualquier forma a los alimentos. En España, Natural Machines será pionero en este mercado con Foodini, un dispositivo de impresión 3D que además se conecta a red.

SMART PACKAGING
Tareas rutinarias que permiten de crear cuando la comida está procesada que crean un estado cuando están bien o expuestas y permiten que vivan el tiempo que vivirá el producto.

COMPRA INMEDIATA
Los consumidores podrán realizar compras en minutos y plataformas a aquellas tiendas que realizan entregas inmediatas. Además se desarrollarán más los servicios que ofrecen todo en uno, compra + meal kit + receta.

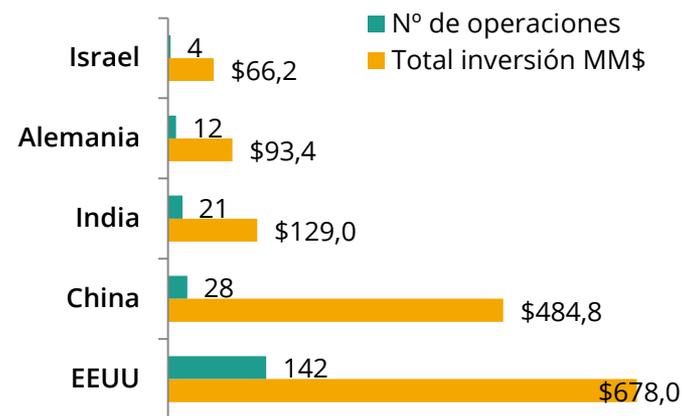
FOOD REVOLUTION

Las FoodTech startups están encabezando este movimiento de transformación del sector de la alimentación al que llamamos «Food Revolution». Cientos de pequeñas compañías en todo el mundo están rediseñando cómo cultivamos alimentos, qué comemos, cómo lo comemos e incluso dónde y qué compramos.

Para que nos hagamos una idea de su relevancia actualmente, en EE.UU. el 29% de la población postea fotos relacionadas con comida, el 'hashtag' #foodporn genera más de 308.456.900 impresiones diarias y se contabilizan más de 23.000 blogs gastronómicos en inglés. En televisión triunfan los concursos de cocina, los 'chefs' se han convertido en estrellas y hay un interés cada vez mayor por la comida orgánica o ecológica y por los alimentos saludables. La comida y todo lo relacionado con ella es una tendencia consolidada.

El capital riesgo no es ajeno a esta tendencia y está apostando de manera considerable por este tipo de compañías. Las empresas relacionadas con comida y bebida atrajeron \$1,1 mil millones en capital riesgo en todo el

Inversión de capital riesgo en Startups de alimentación por país 2013 (MM\$)



FUENTE: Dow Jones VentureSource

mundo en la primera mitad de 2014, según Dow Jones VentureSource. En 2013, los fondos VC FoodTech invirtieron \$1,6 mil millones, un aumento del 39% con respecto al \$1,14 mil millones en 2012.

En este documento mostramos una breve recopilación no exhaustiva de las startups (nacionales e internacionales) que, a nuestro juicio, merecen la pena seguir con atención.

1. LA e-CONVENIENCIA

Hoy en día la gente no quiere cargar con sus compras, y la verdad es que no tiene por qué hacerlo. Las plataformas de ecommerce han desplazado incluso la necesidad de salir de casa para comprar ropa, tecnología o comida.

Se abre un mundo de oportunidades para las marcas, que pueden desarrollar productos y servicios que aportan conveniencia y eficiencia al cliente a través de internet, pudiendo llegar a desintermediar al distribuidor. La experiencia de entrega se convierte en otro aspecto a cuidar para fidelizar al cliente.

Ulabox (España)

Esta startup es el supermercado online multi-plataforma (web y móvil) que entrega la compra en tu casa en 24 horas. Apuesta por la innovación con el buscador predictivo y el lector de código de barras desde su app. Por encima de todo, Ulabox busca centrarse en el usuario: ofrece una experiencia de compra sencilla, a partir de un catálogo propio, que permite ahorrar tiempo y una escucha continuada 24 / 7 - siempre hay alguien al otro lado para lo que necesite el usuario.



Pincha aquí para más información



1. LA e-CONVENIENCIA

Greenblender (EEUU)

Esta startup ofrece un servicio de suscripción para los amantes de los smoothies. Cada semana recibes en casa una caja con 5 recetas de smoothies y sus ingredientes frescos y pre-cortados para que lo prepares en cuestión de minutos. Cuando sea posible, las frutas y verduras orgánicas procederán de mercados y granjas locales. De momento sólo operan en Nueva York, pero... ¿conseguirán dar escalabilidad a este modelo?



Pincha aquí para más información

tudespensa.com (España)

La web tudespensa.com te permite hacer la compra desde cualquier dispositivo con conexión a internet y elegir una franja horaria de entrega para recibirla en tu cocina. A medida que compras, las sugerencias se adaptan al histórico de tus compras y puedes seguir el peso, dinero y tiempo que llevas ahorrado desde que compras con ellos. Su catálogo de productos es amplio y recientemente han incorporado complementos deportivos entre su oferta.

An advertisement for tudespensa.com. The main text reads "PAGA SOLO POR TU COMPRA Y TE LA LLEVAMOS SIN GASTOS DE ENVÍO*" and "con tudespensa.com ...vivirás mejor". Below this, it says "TU SUPERMERCADO ONLINE". There are three promotional boxes: "Llevas ahorrado 119,56 € en todos tus pedidos por descuentos y promociones", "Te quitamos kilos!! En el total de tus compras te has evitado transportar 401,5 kg", and "Te regalamos tiempo!! El tiempo estimado en hacer tus compras off-line hubiera sido de 17 horas". At the bottom, there are social media icons for Facebook, Twitter, Google Plus, and Email, with the text "COMPARTIR" and "8 people like this. Be the first of your friends.".



Pincha aquí para más información

1. LA e-CONVENIENCIA

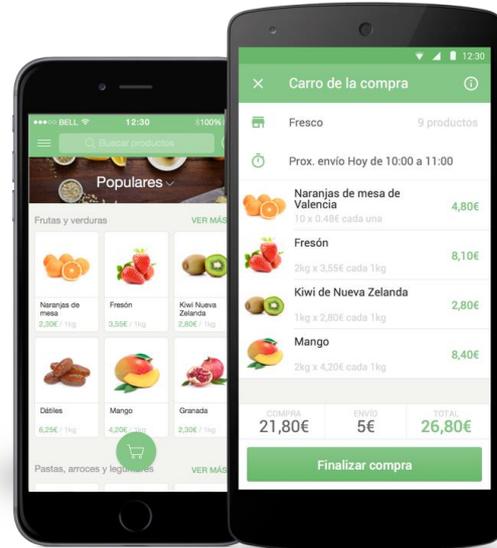
soysuper.com (España)

Siguiendo el ejemplo de carritos o mysupermarket.co.uk y de comparadores como Kayak o Trivago, esta startup es un comparador de supermercados online que ha levantado una financiación de 650.000€. Te permite hacer la compra de forma rápida y sencilla, compararla con los supermercados afiliados y el súper te la envía a casa. Al ser gratis para el usuario, su modelo se basa en la venta de información de miles de productos a las marcas de consumo.



Comprea (España)

Precisamente con el apoyo financiero de Soysuper.com surge esta startup, cuya finalidad es que un profesional haga la compra por nosotros y nos la lleve a casa. A través de una aplicación, los clientes seleccionan los productos que quieren comprar, luego contactan con el shopper que convenga, según proximidad, y delegan en él las funciones de retirada y pago en los centros comerciales y el traslado al domicilio a la hora acordada. A cambio del servicio, el cliente paga 9€ por un servicio express (1 hora), 7€ por el semiexpress (2horas) y 5 € en un servicio normal, eligiendo la hora de entrega.



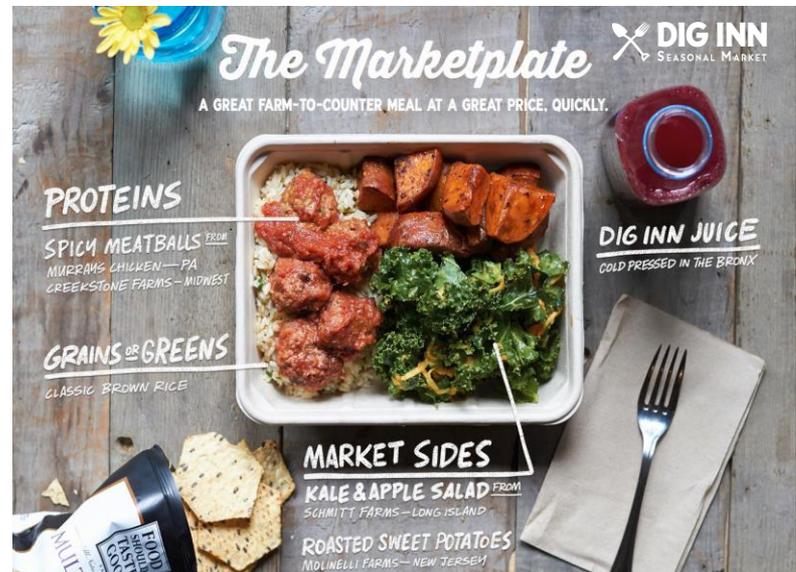
2. CONSUMO CONSCIENTE

La sostenibilidad y la responsabilidad son cada vez más un driver de consumidor a la hora de decantarse por un producto u otro. Nuestra sociedad es cada vez más consciente de que cualquier gesto tiene un impacto en el entorno y por ello las personas intentan aportar su granito de arena desde el consumo responsable.

En este entorno cada vez surgen más compañías que centran su propuesta de valor precisamente en desarrollar conceptos que contribuyen a un entorno mejor a través de un mayor cuidado del medio ambiente, apoyo a productores locales, comercio justo, etc.

Dig Inn (EEUU)

Digg Inn es una cadena de restaurantes en Nueva York que tiene como misión dar de comer bien a un precio razonable. Para ello sus proveedores son exclusivamente productores locales a quienes compran productos de temporada. El resultado son comidas completas y sanas por aproximadamente unos 10\$. Actualmente tienen 11 establecimientos repartidos por Manhattan. Un concepto sencillo que se articula sobre un propósito que atrae cada vez a más comensales.



2. CONSUMO CONSCIENTE

Tío Gazpacho (EEUU)

Conocida es la afición de los estadounidenses por nuestro gazpacho. El fundador de esta startup se aficionó a esta sopa vegetal durante su estancia en España. Ahora, ha lanzado su propia compañía para comercializar este producto sólo con verduras orgánicas. Además por cada producto vendido, la compañía hace una donación a Development in Gardening Partnership (DIG), una ONG que desarrolla agricultura sostenible en países del tercer mundo.



Luraki (España)

Luraki es una plataforma móvil que permite poner en contacto a productores y consumidores. Muy centrada en el sector agrícola, la aplicación da información sobre dónde se pueden adquirir productos directamente del productor en el entorno en el que se encuentra el consumidor. Esta startup ha sido seleccionada dentro del programa de aceleración de Orizont del Gobierno de Navarra.



3. FOOD CURATION

«Cuanto más, mejor» ha sido el mantra durante mucho tiempo, pero las cosas han cambiado. En esta era de saturación, las investigaciones demuestran que hay un número ideal de opciones y es muy inferior al que uno puede esperar. La exuberancia de cosas y de información hace que necesitemos mecanismos de filtrado para abordar este exceso de una forma digerible y poder tomar decisiones más rápidamente.

En el sector de la alimentación, los *'food curators'* ofrecen una selección limitada y personalizada de productos y marcas.

Vitalista (España)

Vitalista es un servicio de menú del día entregado a domicilio o al lugar de trabajo. La compañía permite elegir entre 4 opciones: 'estándar', 'bajo en calorías', 'vegetariano' o 'sin gluten', todo ello supervisado por un nutricionista. Su fortaleza está en ser producto fresco, elaborado diariamente y que permite a sus usuarios acceder a un nutricionista al que puede consultar sus dudas.



Solo comida fresca,
preparada y entregada diariamente.



3. FOOD CURATION

Wineissocial (España)

¿Te resulta difícil expresar qué vinos te gustan? Esta startup española te ayuda a disfrutar del vino a través de su servicio de suscripción. Te envían a casa 2 botellas de vino al mes en base a un test online personalizado. Las botellas vienen acompañadas con una nota de cata que cuenta el origen de los bodegueros, incluyendo algunos grandes desconocidos. En España existen más startups que acercan las historias de los productores como **Genuinus**, **YoComproSano**, **Hermeneus** y **EnterBio**.



Buyfresco (España)

Buyfresco ofrece un servicio de 'personal shopper' que envía a casa una cesta semanal con 5 recetas sanas y sus ingredientes para elaborarlas. Este valor añadido de planear, hacer la compra y aportar recetas con la cantidad exacta para evitar desperdicios, se paga con un premium. El acceso a productores locales es clave para diferenciarse. BuyFresco sigue un modelo de éxito en EE.UU. liderado por **HelloFresh**, **Plated** y **Blue Apron** con 10 millones de comidas servidas hasta mayo de 2015.



4. SOSTENIBILIDAD PROTEICA

Dado el coste de criar ganado y el imparable aumento previsto de la población mundial, muchas empresas buscan ya alternativas más sostenibles y menos contaminantes. La incorporación de insectos jugará un papel fundamental para aportar una base proteica en nuestras dietas ya que hay insectos, como los grillos, que contienen más del doble de proteínas que la carne de vaca y que consumen una cuarta parte de alimento y una décima parte de agua por unidad de peso corporal.

Su adopción no será fácil, pero hay productos con acogida entre los deportistas occidentales y personas concienciadas con la sostenibilidad.

eXo (EEUU)

La startup eXo produce barras de proteínas hechas con harina de grillo. Sus directivos creen que el gran reto de convencer a la gente para comer insectos no se reduce a otra cosa que branding. El producto está bueno, es saludable y se come de una forma que nos resulta familiar. Los sabores son también conocidos: chocolate, vainilla, peanut butter y en la etiqueta no aparece ninguna foto desagradable que haga que te preguntes ¿qué es lo que estoy comiendo? Para los atrevidos, ya pueden comprar cajas online por \$3 cada barra.



4. SOSTENIBILIDAD PROTEICA

Six Foods (EEUU)

Esta startup produce Chirps, un snack hecho con judías, arroz y harina de grillo. Tiene tres veces más proteínas y la mitad de grasa que las patatas fritas, haciéndolos una opción saludable y muy apropiada para deportistas y para aquellos que sufren alergias al gluten.



Bitty (EEUU)

Las galletas de la marca americana bitty están hechas con harina de grillo y son una alternativa más para ingerir insectos sin darse cuenta. El producto se vende en tres versiones: naranja y jengibre, chocolate con cardamomo y chips de chocolate. En Lantern las hemos probado y están muy ricas.



5. GREEN GARAGE STARTUPS

Con la aspiración de ofrecer una alimentación sostenible en el planeta, las startups nacidas en garajes de Silicon Valley están convencidas de que pueden cambiar la forma en la que comemos: carne elaborada en un laboratorio o fabricada a partir de vegetales ya se puede comprar en algunos supermercados.

Las marcas tienen la oportunidad de sustituir sus ingredientes animales por vegetales sin variar el sabor o la textura; contribuyendo a salvar muchas vidas animales y alineándose con una tendencia que se hará masiva en unos años.

Hampton Creek (EEUU)

Esta startup americana, financiada, entre otros, por Bill Gates, investiga las propiedades que tienen las plantas para inventar nuevos productos con el mismo sabor y textura que la carne o el pescado pero sin involucrar animales. Sus dos primeros lanzamientos se pueden comprar ya en los supermercados estadounidenses: Just Mayo, una mayonesa sin huevo y Beyond Eggs, un sustituto de huevo que se puede utilizar para preparar galletas, magdalenas o tartas.



5. GREEN GARAGE STARTUPS

Modern Meadow (EEUU)

Esta startup americana, apoyada por inversores como Peter Thiel (cofundador de PayPal), es otra de las revolucionarias del sector. Modern Meadow 'bio-imprime' reproduce en 3D carne real en sus laboratorios. Según declara, el 40% de los consumidores estarían dispuestos a probar su carne de laboratorio, que evita la muerte de muchos animales. Próximamente comenzará también la producción sostenible de cuero.



Impossible Foods (EEUU)

Esta hamburguesa 100% vegetal y capaz de dejar un rastro de "sangre" al levantarla tiene por target a los auténticos fans de la carne. Su fundador declara que su objetivo es ofrecerles la mejor hamburguesa que han probado en su vida. Impossible Foods produce y comercializa su *Impossible Cheeseburger*, una hamburguesa y un queso hechos únicamente con vegetales.



6. NUEVOS SUPER-ALIMENTOS

Encontrar tiempo para cuidarse no es un reto menor. Cada vez más estamos buscando tomar el control de nuestro bienestar y romper con malos hábitos. La búsqueda de alimentos frescos y la incorporación de semillas, como la quinoa o el teff etíope, y de algas en nuestras dietas, serán habituales para muchos consumidores.

Las marcas pueden comenzar a incorporar estos nuevos ingredientes en sus elaboraciones, apelando a sus características saludables y libres de gluten.

Love Grain (EEUU)

La empresa americana Love Grain vende un mix de teff para hacer tortitas y magdalenas. Esta planta de origen etíope es considerado por muchos especialistas el nuevo super-alimento por ser rico en carbohidratos, fibra, proteínas y minerales. Famosas como Victoria Beckham o Gwyneth Paltrow son ya firmes defensores de esta semilla.



6. NUEVOS SUPER-ALIMENTOS

New Frontier Foods (EEUU)

New Frontier Foods hace eco de la creciente popularidad de las algas comercializando sus chips Ocean's Halo. Sus fundadores afirman que el producto es tan sabroso como las patatas fritas pero mucho más saludable. Han levantado 2 millones de dólares en su primera ronda de financiación, incluyendo a Jerry Yang, cofundador de Yahoo, entre sus inversores. Su producto se encuentra disponible en Amazon y Whole Foods.

Natural Functional Foods (España)

Esta startup de agrobiotecnología valenciana enfoca su trabajo en generar alimentos funcionales con un valor nutricional más alto, a través de sistemas que aseguren la agricultura sostenible y la protección del medio ambiente. El principal alimento con el que trabajan es el brócoli y otras plantas de la misma familia. Esta compañía ha sido seleccionada dentro del programa de aceleración de Orizont del Gobierno de Navarra.



7. APROVECHAR NUTRIENTES

Llevamos mucho tiempo escuchando la palabra sostenibilidad: la capacidad para mantener o mejorar la vida de las personas, del planeta y de la economía. El sector alimentario tiene aún mucho que decir en este campo: desde el trato adecuado a animales, el uso de biofertilizantes para evitar que los químicos sigan destruyendo el planeta o el reciclaje y aprovechamiento de residuos.

Algunas startups están experimentando con la capacidad de la naturaleza de trabajar a nuestro favor, dejando de lado otras soluciones más agresivas que han calado en nuestro modelo social y productivo.

Protix Biosystems (Holanda)

Esta empresa ha desarrollado una tecnología innovadora para evitar que los nutrientes presentes en los residuos orgánicos no se pierdan en vertederos. Su producción industrial de insectos y derivados a partir de residuos son una alternativa nutritiva y de calidad para alimentar mascotas, aves o peces y para abonar la tierra. En la península ibérica, **Agriprotein** y **PupaPlanet** realizan una actividad similar que sustituye con derivados de insectos la base proteica necesaria en piensos para aves y peces.



7. APROVECHAR NUTRIENTES

Symborg (España)

Esta startup española ha desarrollado y patentado un biofertilizante que mejora la longevidad y producción de las plantas. Su innovación biotecnológica hace uso de hongos para mejorar la eficiencia de absorción de agua y nutrientes, convirtiéndose en una solución sostenible a la producción intensiva en el sector agrícola. En sus ensayos en cultivos de Almería han conseguido aumentar en un mes la vida de plantas de calabacín y un 15% la producción de tomates.



Vermidesign (España)

Esta startup de Barcelona ofrece vermicompostadores para el reciclaje de residuos orgánicos, especialmente adaptados para la ciudad. Fabricados localmente y con materiales reciclados, los vermicompostadores de lombrices convierten los residuos orgánicos que generamos en casa en abono para plantas de primera calidad. Una iniciativa que permite, sin salir de casa, aprovechar los nutrientes presentes en los residuos orgánicos que generamos diariamente.



8. GROWSUMERS

Los ciudadanos están cansados de productos industriales y dañinos; demandan productos más frescos y de bajo impacto ambiental que eviten el transporte y la refrigeración de alimentos. Aparece el growsumer, el hortelano urbanita, que cultiva sus propias verduras en casa. Esta tendencia “km 0” fomenta el consumo local y sostenible, acortando todo lo posible la cadena de suministro.

Las marcas pueden incorporar la ecología y el km 0 en su cadena de suministro y su oferta para servir a clientes que desean consumir producto local.

Growinpallet (España)

En Barcelona, empresas como Growinpallet diseñan e instalan huertos ecológicos en las azoteas. Además, ofrecen al «agricultor urbano», un experto que le ayuda a cultivar mejor y a disfrutar de una abundante producción. Algo más lejos, en EEUU, **BrightFarms** o **Gotham Green** financian, construyen y operan enormes invernaderos sobre las azoteas de grandes superficies para permitir a comercios cercanos vender verduras recién recolectadas.



8. GROWSUMERS

Architecture & food (Londres)

La búsqueda de la sostenibilidad también ha hecho que un arquitecto español se reinvente para crear Architecture & food. Esta consultora de diseño basada en Londres está especializada en la arquitectura de agricultura integrada en edificios. Junto con el diseño e implementación, A&f ofrece a los propietarios de edificios londinenses un modelo de negocio que incluye la incorporación a la empresa Hyperlocal, que facilita la logística y comercialización de la producción.



Citysens (España)

¿Te has preocupado alguna vez porque llevas días sin regar tus plantas? Esta preocupación se esfuma con los jardines verticales e inteligentes de citysens. Esta startup española comercializa plantas modulares para el hogar con la ventaja de ofrecer el riego y la alimentación automática con una autonomía superior a 30 días. Las empresas **Aerogarden** y **Tregren** emplean también la tecnología hidropónica para que puedas cultivar lechugas y tomates en tu cocina.



8. GROWSUMERS

Ecohortum (España)

La startup española Ecohortum se presenta como una eco-empresa basada en el modelo de desarrollo sostenible. Su actividad está centrada en el desarrollo de huertos urbanos. Diseñan el espacio de cultivo y comercializan mesas de cultivo que permiten un mejor rendimiento de un huerto en casa aprovechando recursos naturales. Por otro lado, su producto estrella es Seedbox, un kit de autocultivo que incluye la mini mesa de cultivo, las semillas y el sustrato. El paquete cuesta 27€ y puede comprarse online y en ciertos establecimientos especializados.



InstaGreen (Costa Rica)

InstaGreen es una compañía que ofrece un servicio de comida saludable a la carta que permite a los restaurantes contar en todo momento con lechuga fresca. Permite a los comercios cosechar localmente ante sus clientes, sin comprometer recursos naturales y sin desperdicios. La compañía cultiva las lechugas para después enviarlas a sus clientes en unos soportes reutilizables. Así el restaurante siempre tiene a la vista lechugas en su punto para poder coger y servir directamente al consumidor.



9. BIG DATA RURAL

La imagen que tenemos de un granjero tosco y poco formado está destinada a desaparecer. Los agricultores del futuro, y casi del ahora, están al tanto de las nuevas tecnologías y las utilizan a su favor.

Los agricultores de la era digital comienzan a 'reclutar' drones que sobrevuelan los cultivos para filmar y detectar plagas y otras anomalías, y a plantar sensores como una semilla más para recabar información, subirla a la nube y analizar el Big Data para optimizar la producción.

Cubenube (España)

Esta startup española ha desarrollado Bynse: unos sensores que, bajo tierra o sujeto a las plantas, recogen información del microclima cada 10 minutos. Estos sensores están subiendo datos a la nube constantemente informando de la temperatura, humedad, horas de sol, acidez del agua, etc. y son capaces de twittear cuándo las plantas necesitan ser regadas o recogidas. Estas decisiones consiguen aumentar hasta en un 30% la producción y reducir plagas y enfermedades.



9. BIG DATA RURAL

Celotor (Colombia)

¿Pensabas que los sensores eran sólo para plantas? Esta startup colombiana ha desarrollado un detector de celo bovino. Consiste en un cinturón que se coloca a los toros y un chip que se inyecta en la base de la cola de la vaca que envía un mensaje de texto al inseminador cuando hay una monta, indicando qué vaca y qué hora son óptimas para inseminar. Su precisión es del 90% frente al 50% de la habitual observación visual. Ahorran pérdidas de hasta 300.000 dólares por cada celo no detectado.



FruitBull (España)

Información es poder, y en el mundo agrícola es muy relevante. Fruitbull es la primera aplicación online, creada en España, que te permite conocer el precio de venta al público de frutas y verduras en tiempo real. Esto permite a sus usuarios decidir el momento óptimo de recolección y compraventa ya que se dirige tanto a productores como a distribuidores.



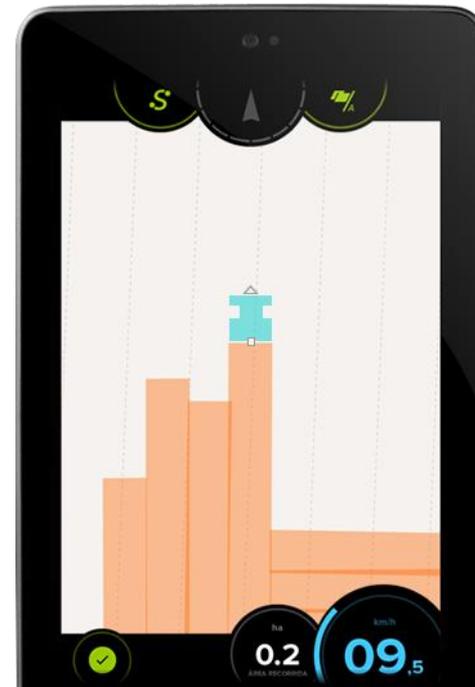
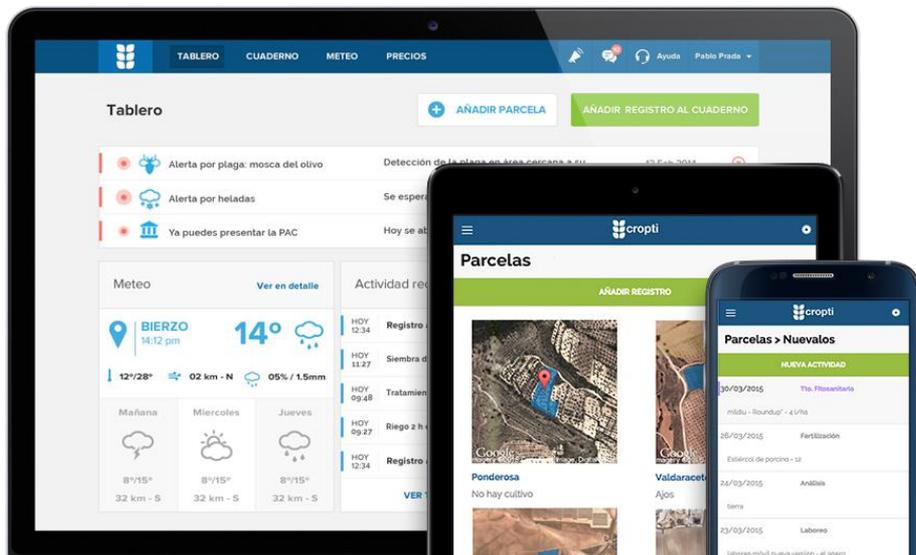
9. BIG DATA RURAL

Cropti (España)

Cropti es una solución digital que permite a los agricultores rellenar el cuaderno de explotación obligatorio allí donde más les convenga. Además, incorpora servicios de valor añadido como meteorología, vademécum, y mapa sigpac. La 'app' procesa la información de trazabilidad y la integra con otras fuentes de información, como datos meteorológicos, precios de mercado o alertas de enfermedades y plagas. Así, cualquier gestor de explotación, cooperativa o empresa agroalimentaria puede tomar mejores decisiones basándose en esta información.

Agroguía (España)

Agroguía es un sistema de guiado agrícola por GPS, especialmente diseñado para labores de abonado y aplicación de herbicidas. El sistema permite hacer tratamientos sin solapar ni dejar faltas, manteniendo la distancia a la anterior pasada con el fin de ahorrar dinero, tiempo y trabajo. El kit a la venta contiene una antena GPS, un dispositivo táctil, un soporte de seguridad y el cable de alimentación.



10. TECNO-COCINA

Cocinar será más sencillo y llevará menos tiempo. Gracias al internet de las cosas y los avances tecnológicos, los aparatos de nuestra cocina nos hablarán para ayudarnos a preparar los alimentos o se comunicarán con nosotros para que los operemos desde nuestro Smartphone.

La gran pregunta es ¿cómo se conectarán estas máquinas entre ellas si son de distintas marcas? Qualcomm e Intel ya están desarrollando plataformas que permiten estandarizar la comunicación entre los aparatos de la SmartHome.

Natural Machines (España)

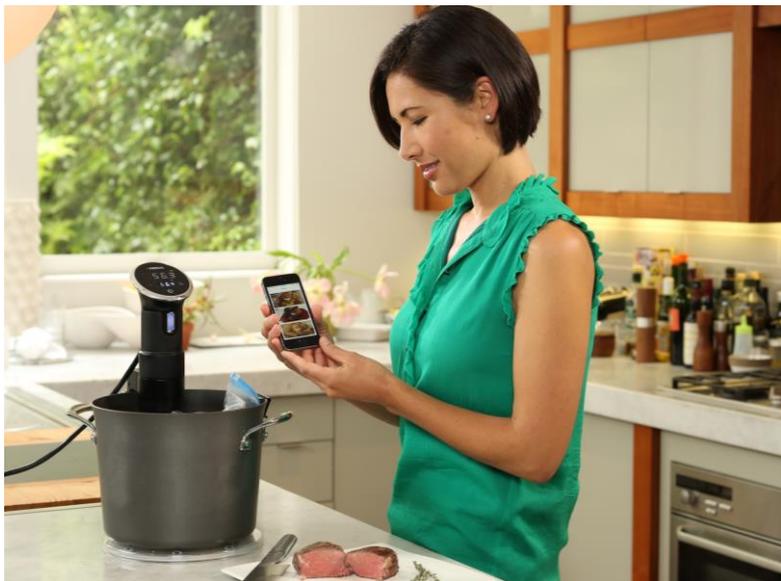
En este 2015 aparecen máquinas de cocina que aplican la tecnología de impresión 3D para dar cualquier forma a los alimentos. En España, Natural Machines es pionera en este mercado con su impresora de alimentos Foodini. Comidas tan variadas como pizzas, raviolis o postres de chocolates se imprimen con una base de ingredientes frescos, preparados antes de imprimir. La máquina puede también escanear objetos y recrearlos en un alimento 3D.



10. TECNO-COCINA

Anova Culinary (EEUU)

Esta startup ha creado una serie de máquinas que se acoplan a cualquier tipo de olla y se controla por una aplicación de iPhone para preparar comidas tan buenas como las de restaurantes de alto standing. Su producto de gama más baja, la Anova Precision Cooker, permite dar a la comida una cocción lenta al estilo sous-vide, un baño de agua a temperatura controlada.



iDevices (EEUU)

iDevices es una startup californiana que desarrolla productos tecnológicos basados en el Internet de las cosas. Una de sus creaciones de más éxito, iGrill2, consiste en un termómetro conectado al móvil vía Bluetooth que te permite asar a la parrilla con precisión, mientras socializas con tus invitados. Tu teléfono te avisa cuando la carne está hecha o si la temperatura es demasiado alta o baja para que la carne se cocine al punto preciso.



11. JOYNING, NUEVAS EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

En esta expansión continua de la economía colaborativa, los consumidores ya no temen compartir espacios y experiencias con extraños. De hecho, muchos buscan encuentros inesperados que abran su mente y su mundo. 'Joyning' es el término que busca la fusión del disfrute y la unión con desconocidos.

Para seguir esta tendencia, las marcas deben acceder a las necesidades humanas más profundas de experiencias, intereses y valores compartidos, incluso entre extraños.

Eat With (EEUU)

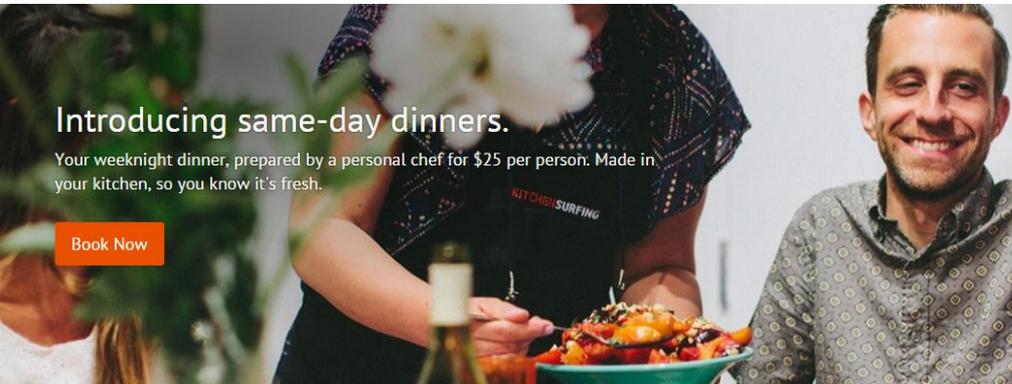
Esta startup norteamericana pero que también da servicio en España brinda experiencias alternativas a aquellos a los que no les apetece comer en un restaurante. Gracias a su plataforma, puedes compartir una comida casera con gente que viva en la ciudad en la que estés, de paso o no. Este modelo sigue el éxito de otras startups como ShareYourMeal, Colunching, o NewGusto que te permiten comer en casa de un desconocido y vivir una nueva experiencia gastronómica y social. A cambio, el anfitrión cobra un precio fijo por el menú.



11. JOYNING, NUEVAS EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

Kitchensurfing (EEUU)

La startup americana KitchenSurfing se dio cuenta de que podía haber más formas de acceder a un menú elaborado por un chef. Además, estos chefs podían tener una vía de ingresos que les permite trabajar más libremente y conocer gente nueva. La plataforma creada por Kitchensurfing permite, con un par de clicks, traer a casa a un chef de calidad garantizada por la startup.



Tasting Collective (EEUU)

La curación, o selección por parte de un experto de cualquier cosa, es una tendencia absolutamente al alza en muchos ámbitos y también en la comida. Tasting Collective organiza una serie de cenas en grupo donde los participantes tienen la oportunidad de experimentar nuevos platos realizados por Chefs reconocidos. De esta manera los comensales tienen la oportunidad de probar platos que aún no están en ninguna carta e interactuar con estos chefs y, lógicamente, con otros amantes de la gastronomía.



12. DEMOCRATIZAR LA INFORMACIÓN

El consumidor tiene acceso cada vez a más información; tiene la sartén por el mango, se ha vuelto más sabio, más activo y más exigente. Con la ayuda de las nuevas tecnologías y la inteligencia colectiva, hoy en día es posible «desnudar un producto o servicio» antes de comprarlo.

Las marcas, lo controlen o no, tienen un nuevo canal para comunicarse con sus consumidores: la información que rodea a su producto o servicio es accesible bien desde una app que escanea códigos de barra, un sistema de valoración de consumidores o un dispositivo electrónico que predice el estado del producto.

Consumer Physics (EEUU)

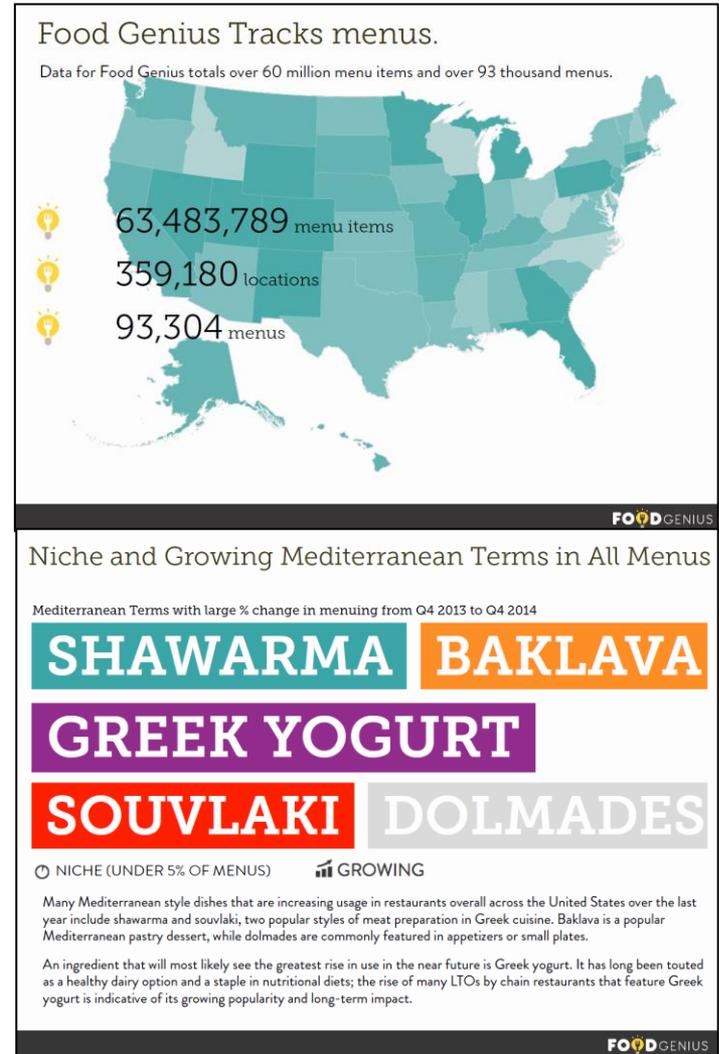
Esta startup ha desarrollado SCiO, el primer espectrómetro que cabe en la palma de la mano, diseñado para uso masivo. Este sensor molecular es capaz de proporcionar información instantánea sobre los compuestos químicos, calorías, etc. de cualquier producto con el que interactúes. Sus aplicaciones son muy variadas: localizar el melón más dulce de la tienda, medir los químicos o alérgenos de un alimento, la composición real de un medicamento, las propiedades de un cosmético, plástico, joya, y ¡hasta de tu propio cuerpo!



12. DEMOCRATIZAR LA INFORMACIÓN

Food Genius (EEUU)

Food Genius es un servicio de información del canal food service en EEUU. Su base de datos recopila el menú de miles de locales por todo el país y categoriza la información. Sus clientes son tanto empresas de alimentación, ya que pueden ver qué cocinas, platos e ingredientes son más ofertados como los propios hosteleros que cuentan con una mayor información del mercado. Su base de datos incluye platos, ingredientes y precios. De momento sólo operan en EEUU.



12 Tendencias que lideran las Food startups

1. e-Conveniencia



2. Consumo consciente



3. Food curation



4. Sostenibilidad proteica



5. Green garage startups



6. Nuevos super-alimentos



7. Aprovechar nutrientes



8. Growsumers



9. Big Data rural



10. Tecno-cocina



11. Joyning, nuevas experiencias gastronómicas



12. Democratizar la información



Firmas de inversión y aceleradoras en el mundo foodtech

En el mundo de los inversores de capital riesgo, también existen firmas especializadas en startups relacionadas con la alimentación, si bien muchos VCs están invirtiendo en esta área. Éste es un listado de algunas firmas de capital riesgo y aceleradoras especializadas en el mundo de la alimentación.

Aceleradoras españolas:



VC especializado en Foodtech:



Aceleradoras internacionales:



Corporate VC especializado en Foodtech:



Hacer click en el logo para más información

Otras plataformas y eventos



Hacer click en el logo para más información

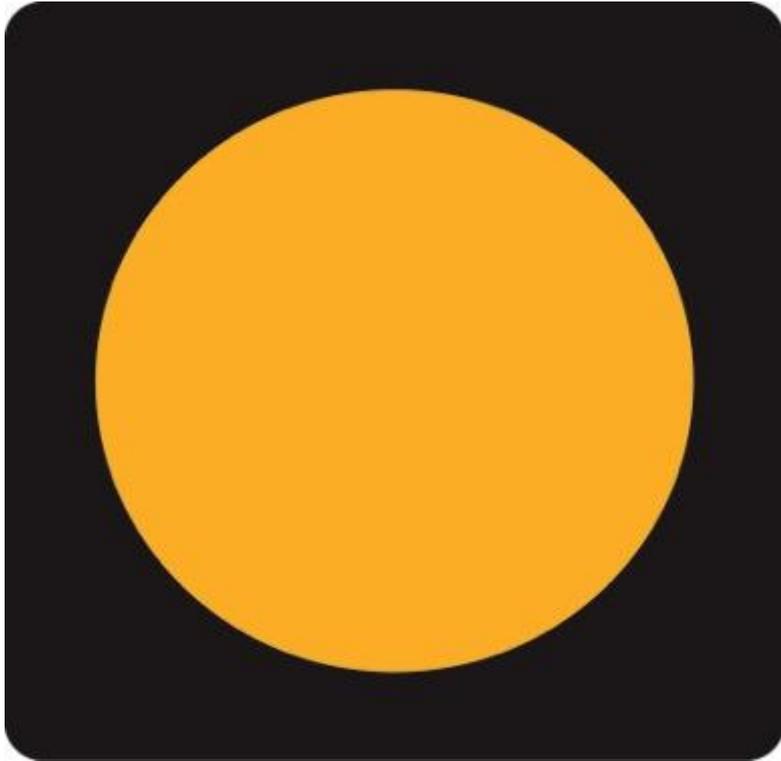
EL ECOSISTEMA ABIERTO

Las startups son los grandes motores del cambio en muchos sectores. En Lantern creemos que en lugar de mirar a las startups como un competidor que puede quitarte parte de cuota de mercado, pueden verse como un gran aliado. Existen formas de colaboración que permiten beneficiarse del talento, creatividad y conocimiento de los emprendedores de tu alrededor.

¿Quieres conocer qué startups operan en tu segmento de negocio, qué tendencias se destilan de su actividad o simplemente crear un ecosistema en torno a tu compañía? Hablemos.



Acerca de Lantern



Somos una consultora estratégica de innovación que impulsa tu cuenta de resultados a través de nuevos productos, servicios y modelos de negocio.

Nuestro trabajo combina el diseño centrado en las personas y la capacidad de armar propuestas de valor con pegada comercial.

Soluciones para crecer el negocio

Customer insights

Etnografía y desarrollo de insights
Trend hunting
Estudios ad-hoc

Innovation Design

Auditoría de innovación
Diseño de proceso & metodologías
Plan de innovación estratégica

Business Models

Industry envisioning
Diseño de modelos de negocio
Ecosistemas con startups

Product Design

Desarrollo de concepto
Diseño de producto
Estrategia de lanzamiento

Service Design

Consumer journey mapping
Diseño de Experiencia de Cliente
Implementación

Brand Strategy

Posicionamiento
Diseño de marca y naming
Experiencia de marca

Lantern[◻]

San Bernardino, 14 ppal. C
28015 Madrid

T: +34 91 08 08 138

www.lantern.es

@Lantern_es