

## La inflación, las nuevas demandas del consumidor y la sostenibilidad, los grandes retos de la distribución alimentaria

**Directivos de firmas líderes como Carrefour, UVESCO, LIDL, Grupo Dia o Covirán compartirán su experiencia y visión del sector en Auténtica 2023**

**Auténtica 2023, el nuevo evento dedicado a la industria alimentaria, celebrará su primera edición los próximos 25 y 26 de septiembre en Sevilla**

**Madrid, 14 de septiembre de 2023** – En los últimos años, el sector de la distribución se ha visto afectado por el cambio de hábitos y de demandas del consumidor. Ahora, nos enfrentamos a un consumidor que ha cambiado su forma de consumir y que, además, demanda productos más variados. Ante esta situación, la gran distribución ha tenido que reaccionar, ofreciendo nuevas opciones de compra en el mercado.

**Auténtica 2023**, el nuevo evento dedicado a la gastronomía y la industria alimentaria que tendrá lugar los próximos **25 y 26 de septiembre en Sevilla**, reunirá a más de 290 expertos para abordar el reto de la gran distribución y el retail de dar respuesta a las demandas de un consumidor cambiante y más informado, que además exige productos de calidad y proximidad.

La inflación y el elevado coste de las materias primas están marcando el contexto económico, afectando también al sector de la gran distribución. **Pedro Galdós**, jefe de marketing de Grupo UVESCO, **Pedro Rico de la Rosa**, director comercial nacional de Ybarra, **Enrique Colilles**, de TROPS, y **Daniel Mariscal**, vicepresidente de Covirán, analizarán las estrategias de productores y representantes de la gran distribución para mantener la resiliencia en la cadena de suministro y adaptarse rápidamente a un escenario económico incierto e inestable.

Sin embargo, al contexto inflacionista se suma un mercado con cada vez más oferta y opciones para el consumidor. Conocer sus demandas es imprescindible para construir una oferta que contribuya a convencer al comprador. En este sentido, **Rebeca Mella**, consumer director de Kantar, y **Bernardo Rodilla**, de Kantar Division Worldpanel, compartirán las nuevas tendencias y oportunidades que surgen para la distribución. Por su parte, **Gonzalo Mateos**, propietario y CEO de Expansión y Estrategia MAD, desvelará las últimas tendencias gastronómicas en el sector Horeca, que también necesita adaptarse a este nuevo cliente y a sus nuevos hábitos de consumo.

Una de las nuevas tendencias actuales es la combinación del sector Horeca con el sector Retail. Se trata del concepto de Mercaurante, que une oferta gastronómica 'ready to eat' en centros comerciales. Un nuevo concepto que ya está comiendo cuota de estómago a los restaurantes. **Francisco José Mulero**, director gerente del Mercado Victoria en Córdoba, **Gonzalo Bugullal**, propietario de Mad Gourmets -especializados en operar y gestionar mercados en todo el mundo- **Carlos Pilar**, de Carmila -empresa que dinamiza los centros comerciales de Carrefour-, y **Eva Pérez**, CEO y diseñadora de Stone-designs, analizarán la evolución de este nuevo concepto en el sector del retail.

Auténtica es un evento de:

**NEBEXT**  
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

 **Junta de Andalucía**  
Consejería de Agricultura,  
Pesca, Agua y Desarrollo Rural

## Sostenibilidad, y salud en la industria alimentaria

La alimentación juega un papel fundamental en la salud de las personas. Seguir una dieta equilibrada, con productos frescos y de proximidad es clave para mejorar la salud, y la dieta mediterránea reúne todos estos requisitos. Es por ello que expertos y directivos como **Ricardo Fernández**, director de calidad, seguridad alimentaria y desarrollo sostenible de Carrefour, **Javier Campion**, coordinador del área de salud y gastronomía del Baque Culinary Center Innovation, y **Martina Miserachs**, vicepresidenta de la Asociación Española de Nutrición y Dietética, analizarán la importancia de la alimentación en la salud de las personas y como la 'Transición Alimentaria' pretende promover el desarrollo de opciones saludables para los consumidores y respetuosas con el medio ambiente.

El congreso también abordará la digitalización y la incorporación de la tecnología en el retail para mejorar la experiencia del usuario, mejorar la trazabilidad de los productos y digitalizar el control de stock, de la mano de **Emma Galindo**, de T-Systems.

Junto al Foro de Retail y Gran Distribución, el congreso también acogerá otros foros especializados como el Culinary Fest, con grandes chefs Estrella Michelin, el Horeca Forum, el Gastromarketing, o el Summit de Compras, en el que participarán también líderes como **Ana Terrés**, Marketing manager & Product Owner de Grupo Dia o **Jesús García**, Director de Supply Chain de LIDL. Además, durante dos días, Auténtica Premium Food Fest reunirá a cerca de 200 firmas expositoras que mostrarán sus últimas novedades en productos premium-gourmet.

---

**Sobre Auténtica Premium Food Fest (25-26 de septiembre 2023):** es un evento organizado por [NEBEXT](#) en colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, empresa especializada en eventos profesionales centrados en la innovación y en la transferencia tecnológica como [HIP – Horeca Profesional Expo](#) y [Food4Future – Expo Foodtech](#). 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 gastronomía que buscan productos premium que mantengan un diálogo y conciencia social.

Auténtica es un evento de:

**NEBEXT**  
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

 **Junta de Andalucía**  
Consejería de Agricultura,  
Pesca, Agua y Desarrollo Rural