

## VI JORNADA DE REFLEXIÓN DE ASEMAC\*

**Ayer, coincidiendo con un momento de profundo cambio para el sector, se celebró la sexta edición de un evento que organiza la Asociación Española de la Industria de la Panadería, Bollería y Pastelería (Asemac\*) cada 2 años; dando continuidad a un ejercicio de reflexión que comenzó en el 2008 con la primera Jornada.**



Este miércoles 14 de noviembre de 2018, se ha celebrado la VI Edición de las Jornadas de Reflexión de Asemac\*, en el Círculo de Bellas Artes de Madrid. El evento comenzaba con una breve introducción llevada a cabo por el Presidente de Asemac\*, Felipe Ruano, y seguida por el discurso inaugural del Presidente de la Comisión de Agricultura, Pesca y Alimentación del Congreso, D. José Ignacio Llorens.

Los asistentes, representantes de las principales empresas del sector de la panadería, la bollería y la pastelería de nuestro país, disfrutaron de las ponencias de reputados expertos.

El conocido politólogo Pablo Simón, ofreció un análisis de la situación política actual, destacando que, “todo lo que implique reformas legislativas, es muy improbable que salga adelante hasta que no haya un cambio electoral”, siendo “la producción legislativa, la más baja que ha habido”. Y augurando un “contexto multielectoral para las próximas elecciones” que, “no parece que vaya a afectar demasiado al sector agro alimentario”.

Marius Robles, CEO & Co-Fundador de Reimagine Food, ofreció una interesante charla sobre "Economía de la alimentación. 30 conceptos, ideas, start-ups y tecnologías que cambiarán nuestra percepción de la comida". En ella expuso un gran número de novedades tanto tecnológicas, robóticas, etc., poniendo en valor la aplicación de las mismas como una oportunidad al servicio de los sectores que primen las experiencias y las sensaciones y, en el

Madrid, 15 de noviembre de 2018

caso de la alimentación: los sabores. Además dejó claro el mensaje de que lo inevitable es “empezar a sentirnos confortables con lo inconfortable”.

De especial interés fueron las dos mesas redondas que tuvieron lugar a continuación.

La primera sobre "Los retos del transporte en frío para la industria de la alimentación", coordinada por Nedgia y con la participación de representantes de distintas compañías (Gas Eco Suministros, Anastasioteruel, IVECO y Gas&Go), que compartieron historias de éxitos y fracasos.

Mientras que, la segunda y última mesa, moderada por FIAB, versó sobre “Digitalización Industria 4.0”, un tema fundamental para las empresas, en la que participaron con su visión: Tecnalia, Bodega Matarromera y GRUPO CARINSA.

En último lugar, Franz Haas intervino con una ponencia sobre "Nuevas demandas de los consumidores en ingredientes - La experiencia de los snacks", que se apoyó en la exhibición de la máquina HZ-WA Turtle de Franz Haas para hacer obleas.

Así fue como un año más, la Jornada de Reflexión de Asemac\*, reunió al sector en un ejercicio de reflexión, demostrando que, a pesar de las posibles convulsiones a nivel normativo o las presiones externas, éste se mantiene unido.



Como colofón final, la Subdirectora General de Control y Laboratorios Alimentarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, D<sup>a</sup>. Cristina Clemente Martínez, clausuró el evento y expuso su opinión sobre lo interesante de estos eventos para actualizar el conocimiento de la industria.

**ASEMAC:**

La Asociación española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (**Asemac\***) es una organización profesional de ámbito nacional que está presente en todas las Comunidades Autónomas, contando con una representatividad mayoritaria en su sector.

**Asemac\*** como organización profesional de carácter sectorial, pretende defender los intereses empresariales de la industria alimentaria que la integran, tanto ante las Comunidades Autónomas, Entidades Locales y Organizaciones Empresariales. Así como ante los Organismos y Administración del Estado, Unión Europea y Organizaciones Internacionales.

**Asemac\*** reúne al 80 % de las empresas y cerca del 90 % de las ventas del sector de masas congeladas, sus empresas asociadas presentan una gran capacidad para generar empleo de calidad, con cerca de 5.000 personas empleadas de forma directa.

Con el patrocinio de:



Y la colaboración de:

