

## ENTREVISTA H&T AWARDS 2025

### Ganador en la categoría “Micro pymes, emprendedores, spin-offs y start-ups”

#### ORBISK

##### 1. ¿Qué significa este galardón para ti y para tu equipo?

En primer lugar, queremos agradecer a la organización de H&T por la oportunidad de participar en los H&T Awards y queremos felicitar a las dos otras empresas finalistas que también ofrecen soluciones innovadoras.

Nos sentimos honrados de haber sido elegidos por un jurado formado por tantos profesionales del sector, después de sólo seis meses operando en España.

El desperdicio alimentario es un tema clave en la lucha contra el cambio climático, y este reconocimiento también nos ayuda a concienciar al sector de la hostelería sobre el impacto positivo que permite tener una buena gestión del desperdicio, tanto por motivo ambiental como económico.

A nivel más personal, me alegra ver cómo el mercado español nos está acogiendo desde hace unos meses, demostrando claras intenciones de mejorar la gestión del desperdicio alimentario y un interés cierto por la tecnología.

El camino es largo, pero este tipo de recompensa me confirma que vamos en la buena dirección.

##### 2. ¿Podrías contarnos un poco más sobre la solución de Orbisk y cómo impacta directamente en la reducción de desperdicios alimentarios?

Orbisk ofrece una solución de gestión de residuos alimentarios, desarrollada con inteligencia artificial, que permite optimizar los procesos, ahorrar dinero y recursos, así como ayudar a las cocinas profesionales a trabajar de forma más sostenible.

Nuestra solución utiliza cámaras inteligentes conectadas con básculas y tecnología de IA, para registrar y analizar automáticamente el desperdicio de alimentos en tiempo real, sin generar trabajo adicional para los equipos de cocina.

Al integrarse a la perfección con los flujos de trabajo de la cocina, la herramienta proporciona información relevante y procesable que permite a los chefs y gerentes de restaurantes tomar decisiones basadas en datos para minimizar el desperdicio.

Además, cada cocina cuenta con el apoyo de su propio experto en gestión del desperdicio alimentario, que le ayuda a interpretar los datos y a aplicar soluciones prácticas para reducir la sobreproducción, optimizar las compras, ajustar el tamaño de las porciones y mejorar la planificación de los menús, entre otras cosas.

La combinación de tecnología, datos y asesoramiento permite reducir hasta un 50% el desperdicio de alimentos, lo que se traduce en menores costes y menor huella medioambiental, y mayor eficiencia.

**3. Este año, el Salón H&T ha reunido a más de 500 empresas de todo el mundo. ¿Qué destacarías de la experiencia de participar en esta feria y cómo crees que contribuye al crecimiento de las empresas emergentes como Orbisk?**

Participar en la feria H&T este año, junto a más de 500 empresas de todo el mundo, ha sido una oportunidad increíble para dar a conocer nuestra empresa y demostrar nuestro compromiso con el sector. Para una start-up como Orbisk, la visibilidad es clave, y eventos como H&T son el lugar perfecto para presentar nuestra solución innovadora, conectar con los principales actores del sector y mejorar nuestro conocimiento del mercado.

La combinación de una feria profesional y un concurso de innovación ha sido especialmente impactante y exitosa para nosotros, ya que nos ayuda a ganar credibilidad y concienciar sobre la importancia de hacer frente al desperdicio alimentario en la hostelería.

Participar en este evento marca un antes y un después para la empresa aquí en España, dado que hemos podido crear nuevos contactos y generar nuevas oportunidades de colaboración, que impactarán y acelerarán sin duda nuestro crecimiento en los próximos meses.

**4. El sector de la hostelería pasa por una transformación constante. ¿Cuáles crees que son los próximos grandes retos en este ámbito y cómo Orbisk está posicionada para enfrentarlos?**

El sector de la hostelería evoluciona rápidamente, con la tecnología, la sostenibilidad y la eficiencia como principales factores del cambio.

Uno de los principales retos es encontrar el equilibrio adecuado entre el control de costes y la responsabilidad medioambiental, ya que las empresas se enfrentan a un aumento de los costes alimentarios y energéticos, a nuevas normativas de sostenibilidad (como la próxima Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario) y a un cambio en las expectativas de los consumidores.

La inteligencia artificial, la automatización de procesos y la información basada en datos se están convirtiendo en herramientas esenciales para apoyar a las cocinas profesionales en la optimización de los recursos, la reducción del despilfarro y la mejora de la productividad.

A medida que todos los actores se adapten a estas evoluciones, la innovación y las soluciones inteligentes serán claves para fortalecer el sector y hacerlo más sostenible.

**5. ¿Qué planes o proyectos tiene Orbisk para el futuro cercano y cómo planean seguir innovando y ampliando su impacto en el sector de la hostelería?**

Orbisk es una empresa holandesa pero ya contamos con un equipo local en España, para estar lo más cerca posible de nuestros clientes españoles, entender sus necesidades y ofrecerles el mejor servicio posible.

A nivel más global, la compañía está en plena fase de expansión, un crecimiento acompañado por la ampliación de nuestra plantilla y el lanzamiento de nuevas alianzas para ayudar a los chefs y sus equipos en todo el mundo.

La innovación es parte del ADN de la empresa y queremos adaptar nuestra solución a las necesidades y particularidades de nuestros clientes. Por ejemplo, nuestro último monitor de desperdicio de alimentos, impulsado por IA y sin necesidad de usar báscula, permite un uso más amplio a otros sectores como por ejemplo los cruceros, la aviación y la industria alimentaria.



Con el objetivo de ahorrar 2 millones de toneladas de alimentos de cara al 2029, nos comprometemos a garantizar que cada ingrediente acabe en un plato (y sea consumido), y no en la basura, impulsando la sostenibilidad, la eficiencia y el ahorro de costes en el sector de la hostelería.