

Lab^e

DIGITAL GASTRONOMY LAB

San Sebastián- Donostia | Marzo de 2019



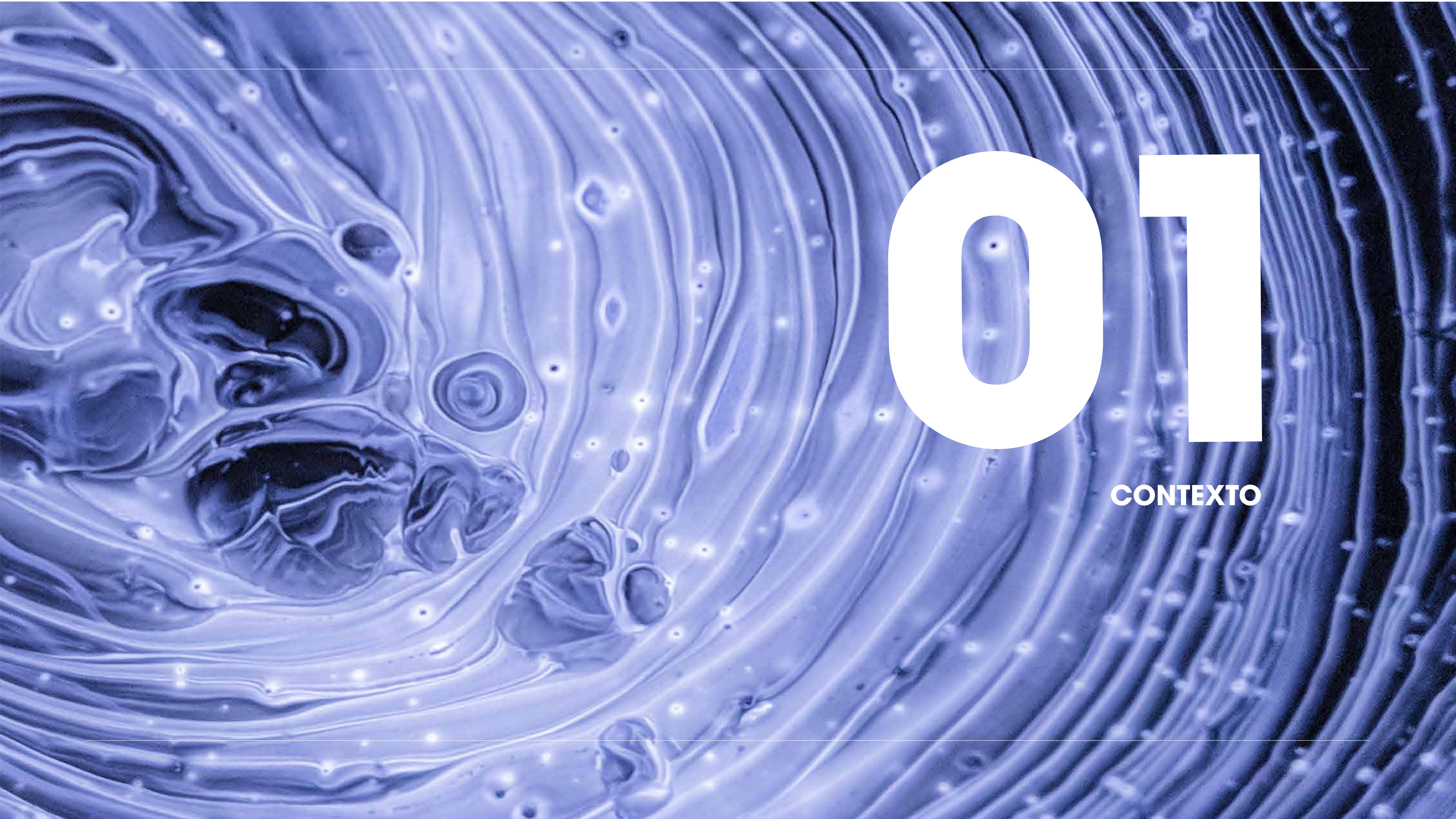
ETORKIZUNA
ERAIKIZ
El futuro de Gipuzkoa



basque
culinary
center



bcc
innovation

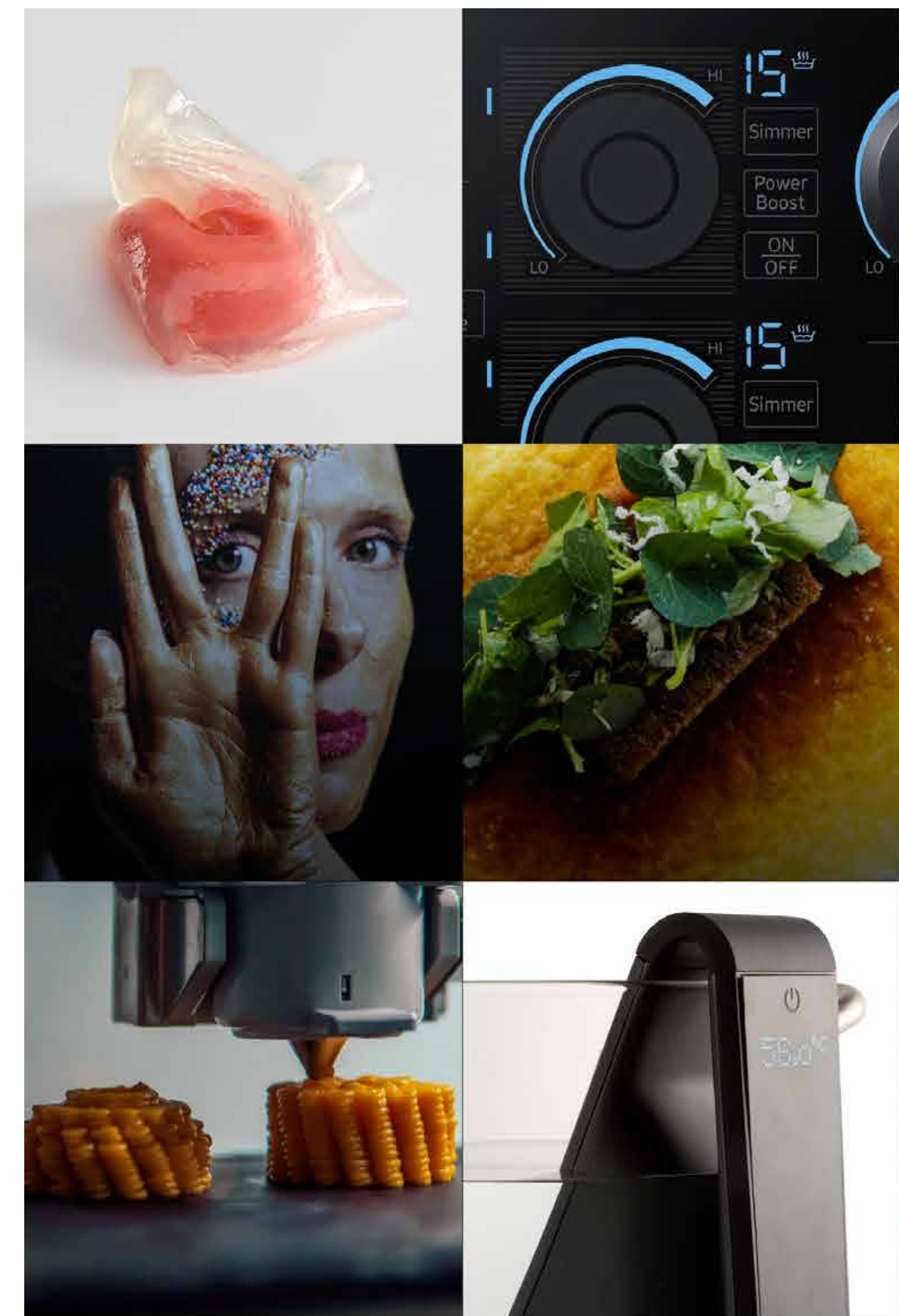
The background of the entire image is an abstract, swirling pattern in shades of blue and white, resembling a marbled paper or a microscopic view of a fluid. The pattern consists of concentric, wavy lines that create a sense of depth and movement. The colors range from deep navy blue to light, almost white, highlights.

01

CONTEXTO

El momento

- 1** El desarrollo tecnológico está transformando radicalmente todas las industrias y la vida cotidiana, incluyendo la forma en la que nos relacionamos con la comida
- 2** **Transformación del mercado:** “From product-based economy to service and experience economy”. Hay alta presión en las compañías para desarrollar ofertas, ser innovadoras y mantener su posición en el Mercado
- 3** Necesidad de implementar **nuevas formas y entornos para innovar** - “Food prices are rising, corporates are failing to innovate and diets are shifting” – (FoodNavigator 2017)



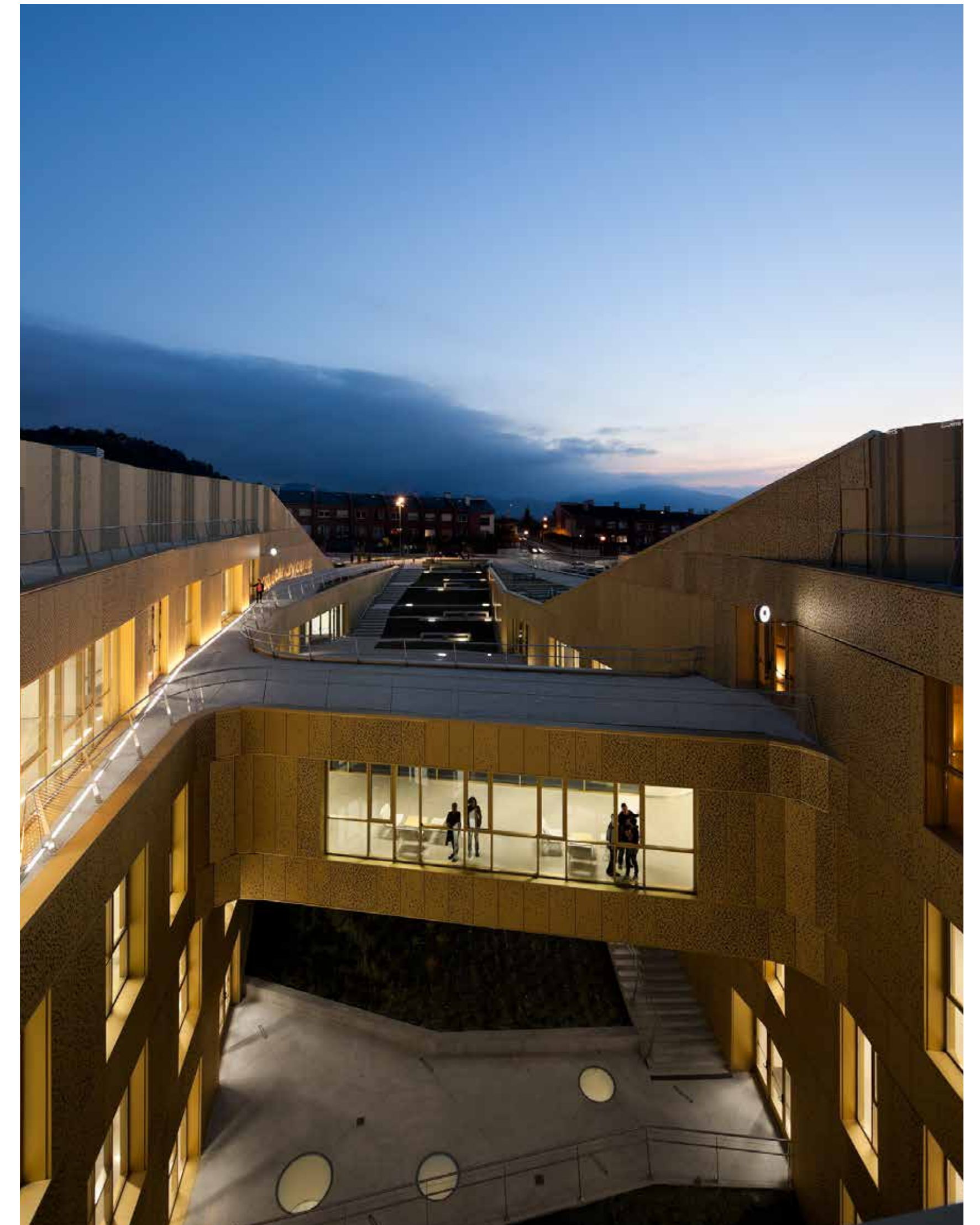
El lugar

San Sebastián – Euskadi: Referencia internacional en cultura gastronómica e innovación

10,6% del PIB en Euskadi: Cadena Agroalimentaria

Gastronomía/HORECA/Restauración = sectores estratégicos, de oportunidad. En España:

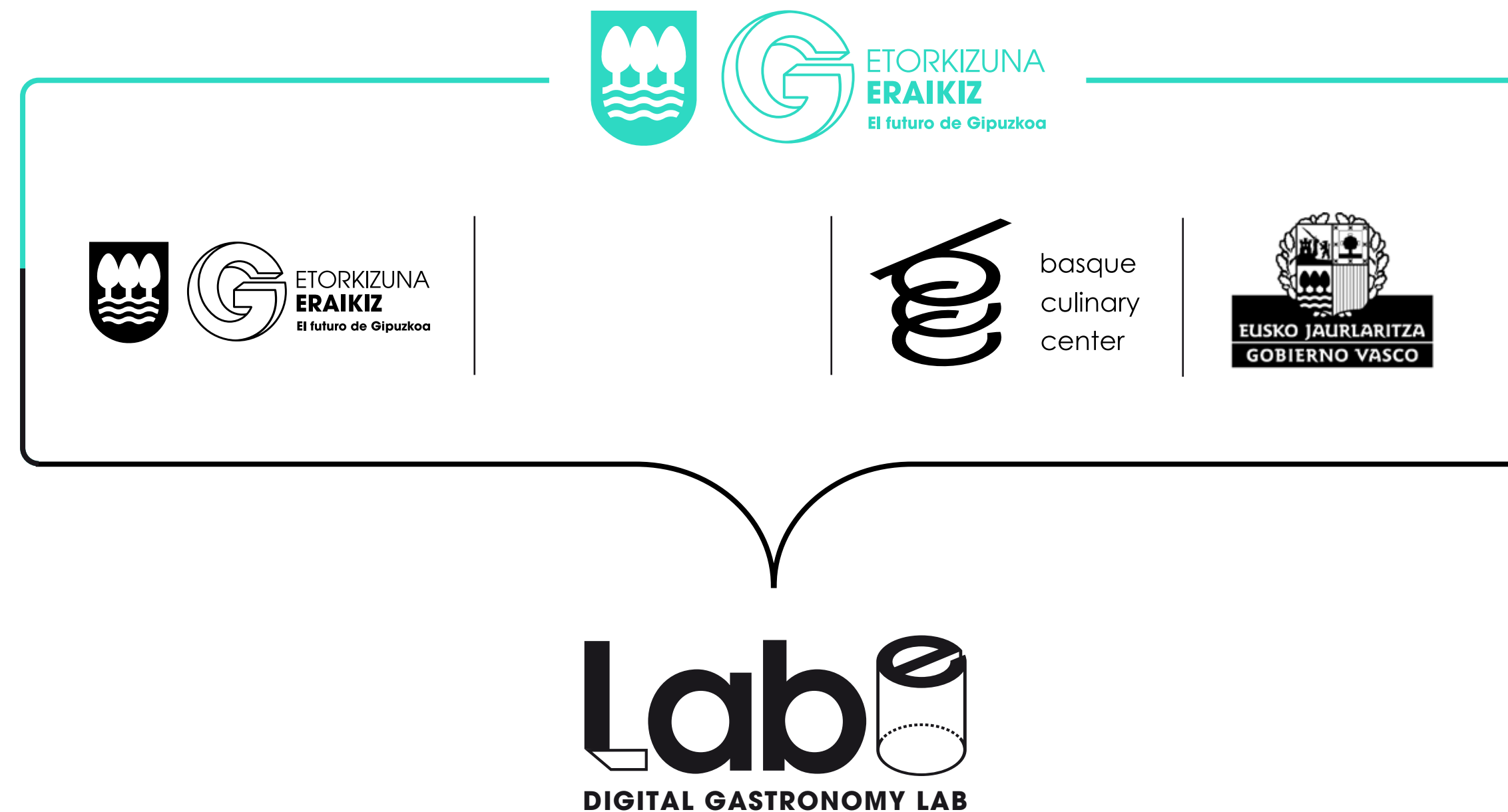
- > 240K negocios de restauración individual
- > 335 pequeños grupos o pequeñas cadenas - 13K establecimientos
- > 20 grandes grupos - 5K establecimientos (producto más estratégico y know-how de escalado/expansión)



Basque Culinary Center se presenta como aliado de referencia internacional capaz de generar una oferta de actividades de alto impacto en la experiencia de sus diferentes públicos:

- *Profesionales actuales y futuros del sector gastronomía y HORECA*
 - *Sector empresarial e industrial desarrollado*
 - *Startups/nuevos negocios*
 - *Instituciones públicas*
 - *Sector académico/científico y comensales/"eaters" del mundo*
-

Persiguiendo la misión de desarrollar el potencial de la Gastronomía como motor económico y social, y el objetivo de generar actividades y experiencias de alto impacto se establece **BCC Innovation, Centro Tecnológico en Gastronomía**. Desde allí se incuba una iniciativa pionera, promovida por:



The background is a deep blue with intricate, wavy, and layered patterns that resemble liquid or smoke. Scattered throughout are numerous small, bright white and light blue particles, some of which appear to be glowing or moving, creating a sense of depth and dynamic energy.

02

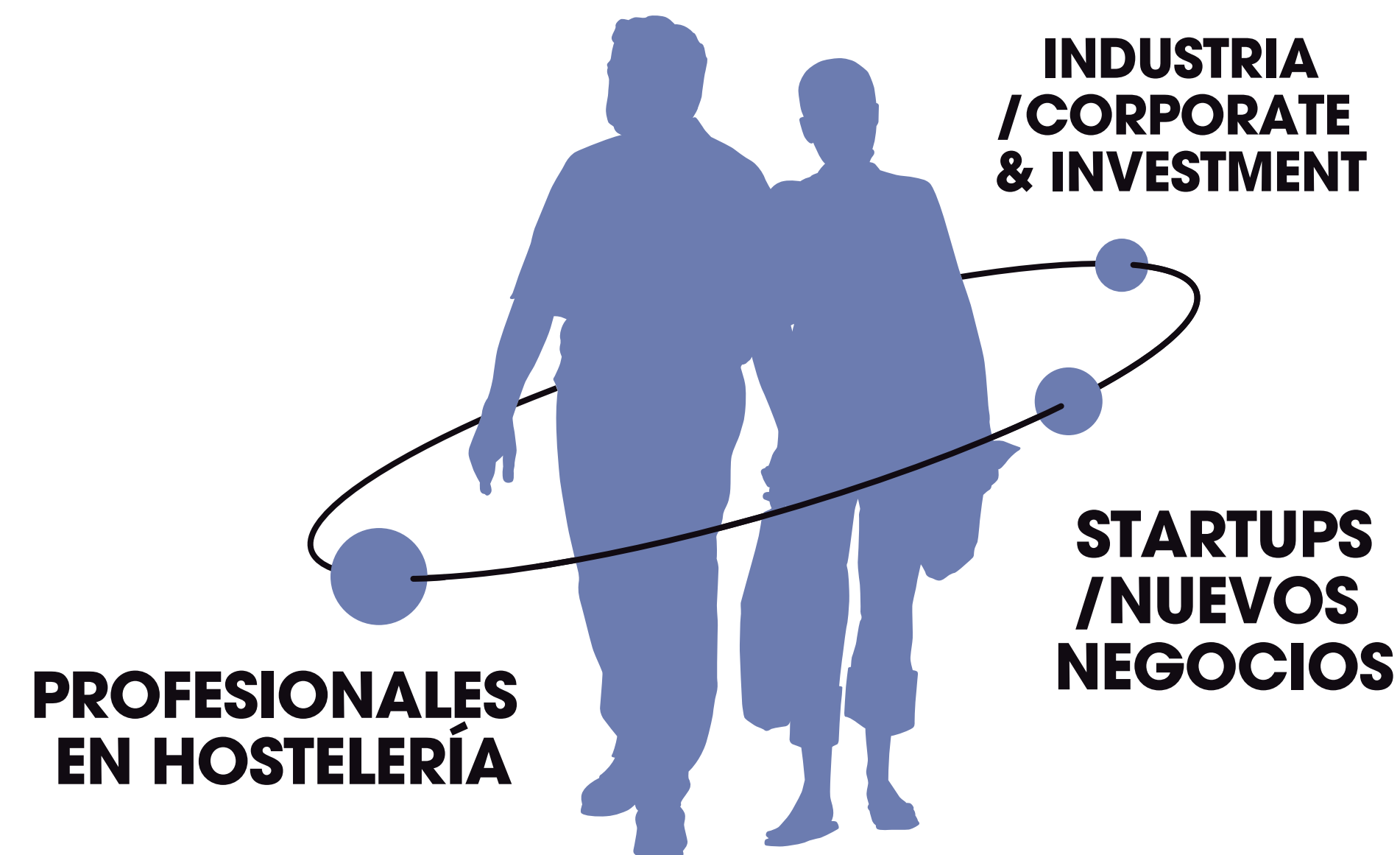
DIGITAL GASTRONOMY LAB



Living lab de innovación abierta

EXPERIMENTAR, COCREAR, TESTEAR Y VISIBILIZAR

***Productos, servicios y experiencias,
con componente tecnológico y digital
Gastronomía y sector Horeca***



Catalizar la integración entre el desarrollo tecnológico y la evolución de la gastronomía y el sector Horeca generando experiencias innovadoras y mejorando la vida de las personas y el planeta

#OPENINNOVATION



Actividades & servicios: ¿Para quién?

STARTUPS

NUEVOS NEGOCIOS

INDUSTRIA

SECTOR CORPORATIVO

PROFESIONALES DEL SECTOR HORECA

USUARIO FINAL

COMENSALES
Y CIUDADANÍA

Servicios:

Categorías

**INNOVACIÓN
Y DESARROLLO
DE PRODUCTOS/
SERVICIOS**

**APOYO AL
EMPRENDIMIENTO
Y NUEVOS
NEGOCIOS**

**IMAGEN Y
POSICIONA-
MIENTO**

**MEMBERSHIP/
AFILIACIÓN**

Otras actividades:

Categorías

**ORGANOS DE
DIRECCIÓN
Y CONSULTA/
ASESORÍA**

**FORMACIÓN/
DIVULGACIÓN**

SERVICIOS INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS/ SERVICIOS

- *Testeo de prototipos/productos/servicios en entorno real o dirigido*
- *Design Sprints de desarrollo y testeo a partir de retos de innovación. En el caso de producto alimentario, los sprints pueden tener continuidad con otros servicios complementarios de BCCInnovation Centro Tecnológico (formulación de prototipos con parámetros previos a industrialización, caracterización físico-química, paneles de cata expertos, etc.)*
- *Scouting y vigilancia tecnológica*

SERVICIOS

APOYO AL EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS NEGOCIOS

- *Programas de aceleración, incubación y residencia*
- *Acceso a las startups*
- *Desarrollo de pilotos*
- *Demo-days / micro-foros de inversión*
- *Matchmaking & Speed-dating con startups*
- *Acciones de sensibilización (Talleres, Foro de Emprendedores)*

SERVICIOS

IMAGEN Y POSICIONA- MIENTO

- *Presencia de marca en soportes (según nivel de partnership)*
 - *Espacio propio dentro de LABe*
 - *Diseño de eventos*
 - *Uso de espacios*
 - *Experiencias gastronómicas inmersivas-premium*
 - *Diseño de experiencias gastronómicas inmersivas ad-hoc para marcas*
-

SERVICIOS

MEMBERSHIP AFILIADOS LABE

- *Portal de contenidos para miembros/afiliados*
 - *Presencia en directorio de empresas*
-

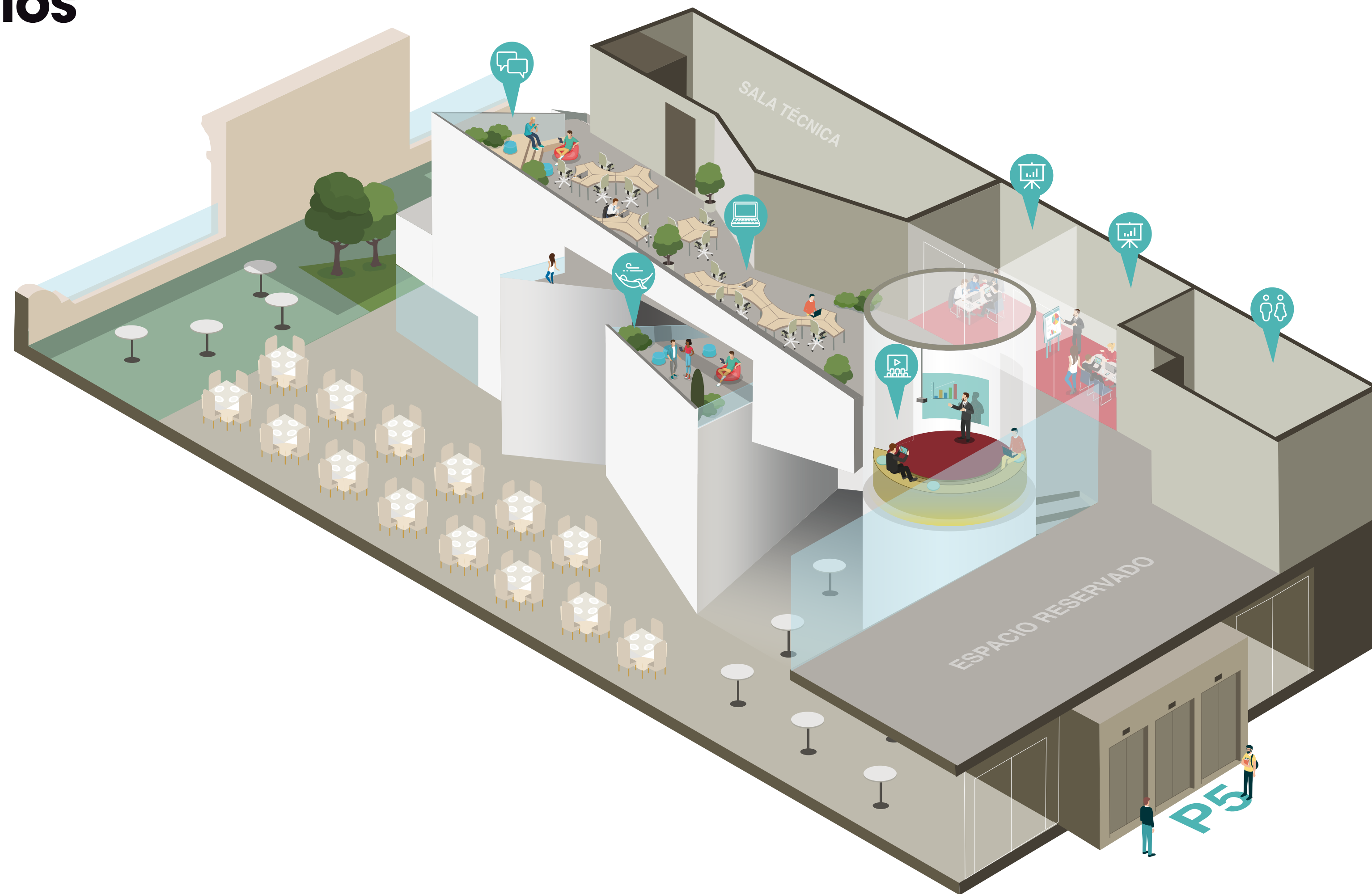
OTRAS ACTIVIDADES
**ÓRGANOS
DE CONSULTA**

- *Portal de contenidos para miembros/afiliados*
- *Presencia en directorio de empresas*

**FORMACIÓN
Y DIVULGACIÓN**

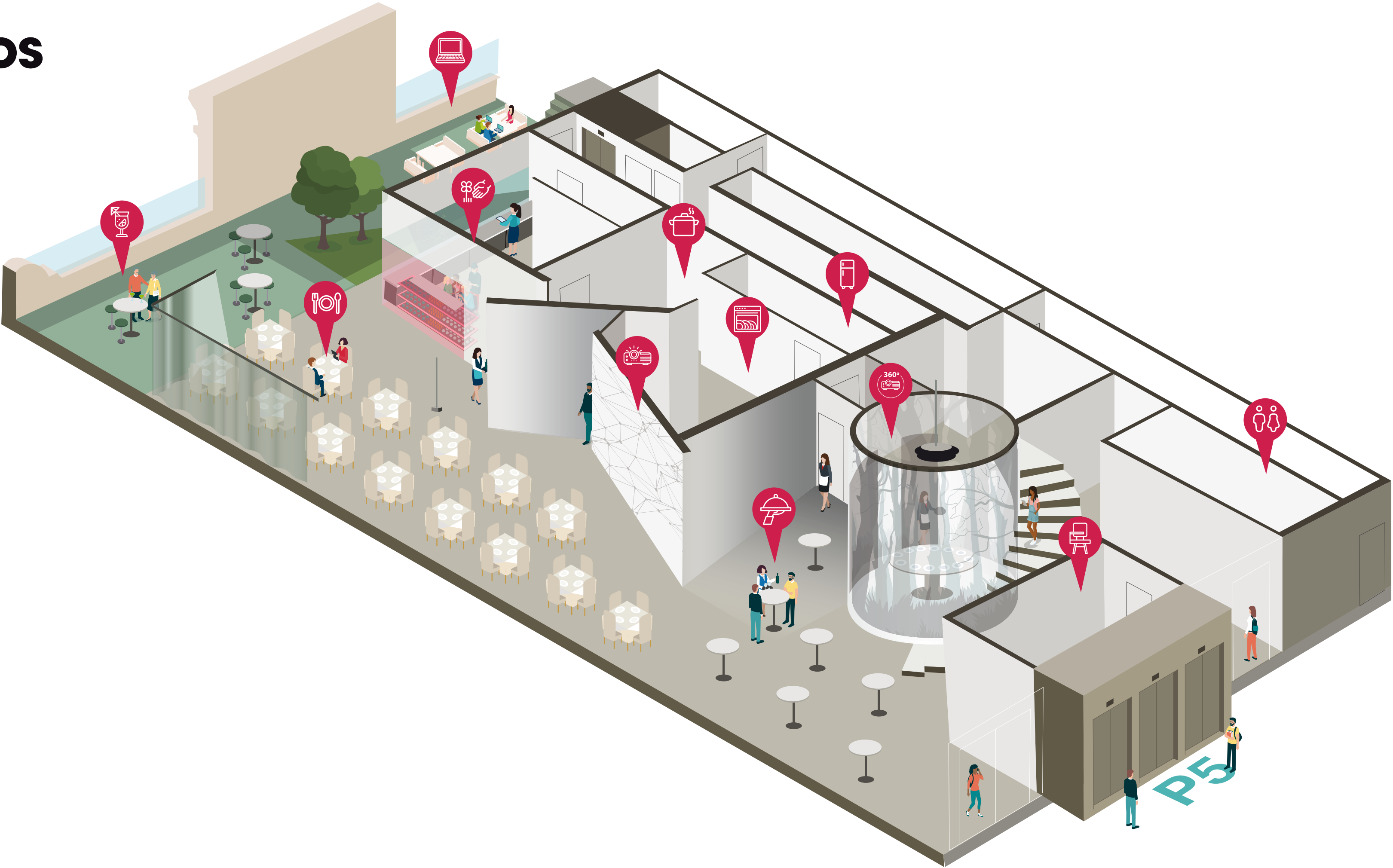
- *Programas para profesionales del sector, en el área de 'Gastronomía y digitalización'*
 - *Talleres y actividades para/con la ciudadanía y/o el público turista*
-

Espacios



- Open Office /
Oficina Abierta
- Espacios reuniones
informales
- Zonas Relax Start-up
- Theatre / Gradas
Presentaciones
- Salas Reuniones 1 y 2
- Servicios y Vestuarios
Start-ups

Espacios



-  Restaurante
-  Zona Caterings y Eventos
-  Terraza y Espacio Coctelería
-  Restaurante Experimental 360°
-  Espacios Cocina Restaurante
-  Espacios Cocina Start-ups
-  Zonas Open Agriculture
-  Aula Formación
-  Servicios Planta 5 Tabakalera

01

**Sala
experimental**

02

**Espacio
de co-working**

03

**Mini anfiteatro y
salas de reuniones**

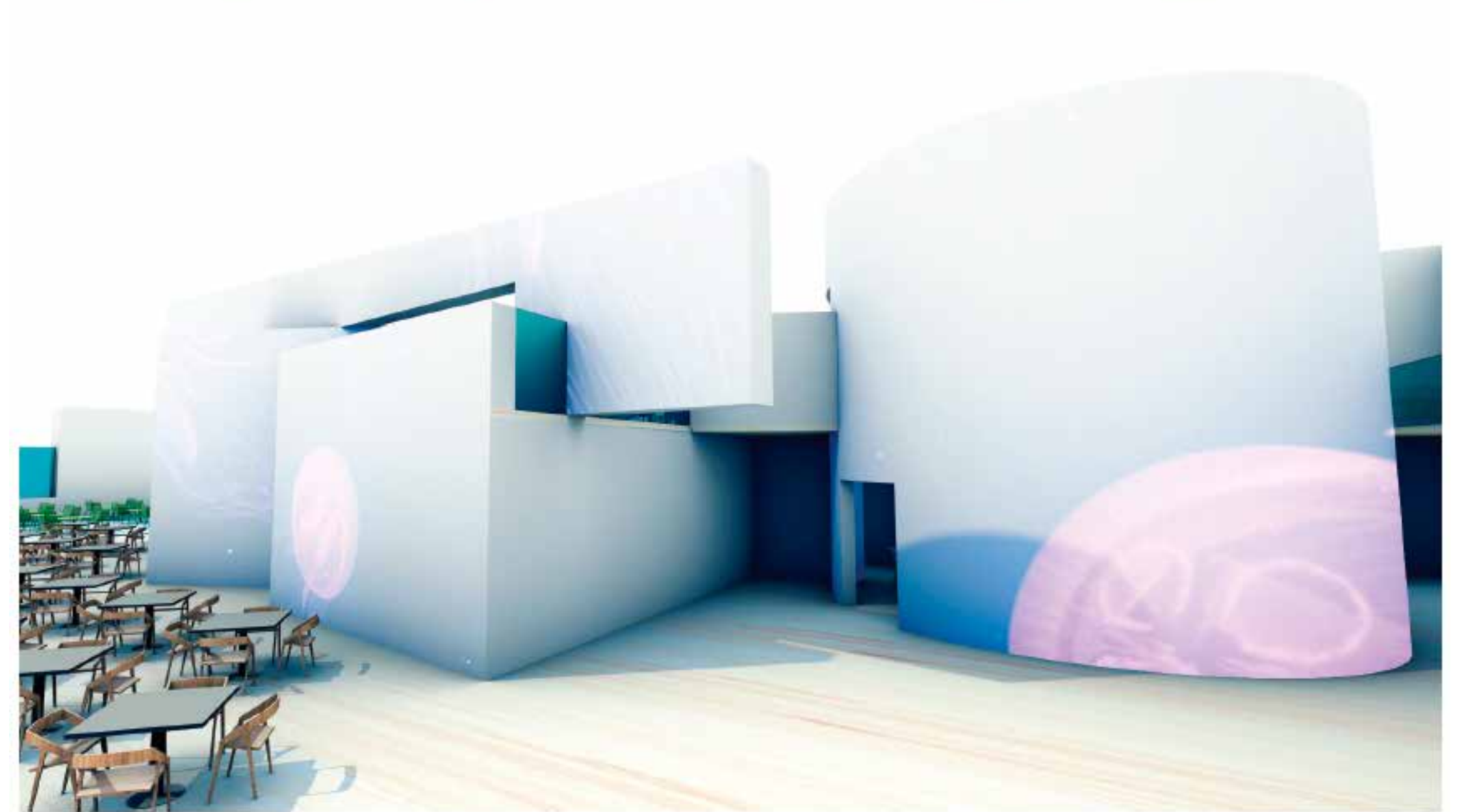
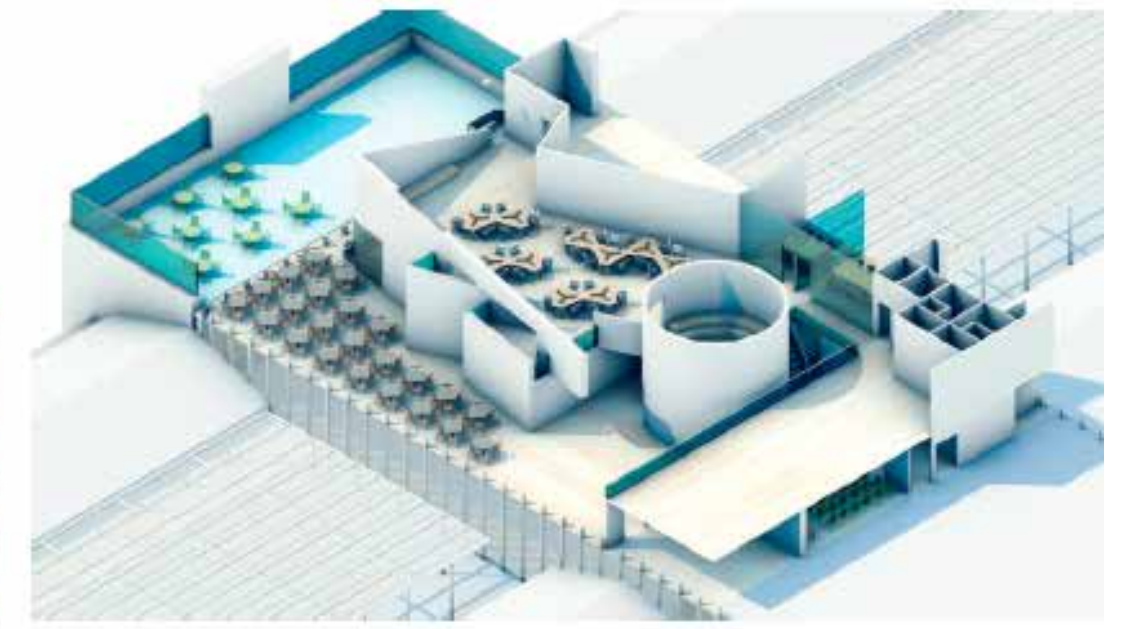
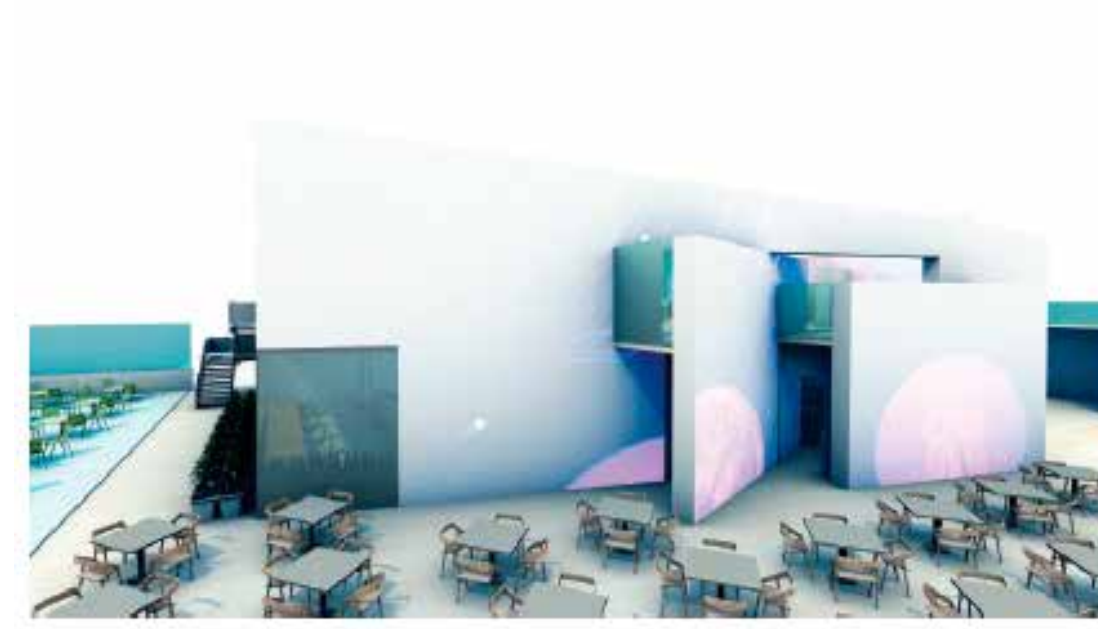
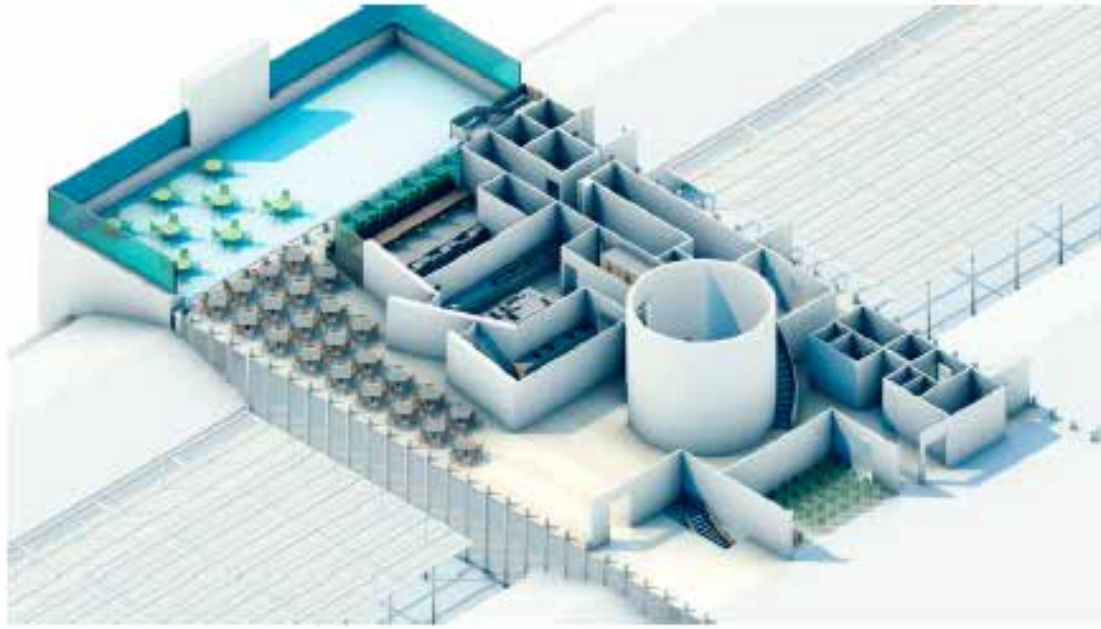
04

**Espacio
de restauración**

05

**Cocinas y espacios
de prototipado**





03

HOJA DE RUTA

FEBRERO-MARZO

- *Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum-expo HIP*
- Presentación oficial del proyecto con las Instituciones
- **Startup Week - Bilbao**
- Kick-off proyectos 'Gastronomía 4.0'
- Presentación de solicitud a EnOLL

ABRIL-MAYO

- *Kick-off 1º Programa Aceleración - Culinary Action!*
- *Startup Weekend Lanzamiento de LABe*

JUNIO-JULIO

- *Demo-day*
- *Jornada matchmaking/speed-dating*
- *Kick-off experiencias gastronómicas Inmersivas*

AGOSTO-SEPTIEMBRE

- *Open Innovation & Design Sprint*
- *Programa formación para profesionales - Digital Gastronomy*
- *Testeo*

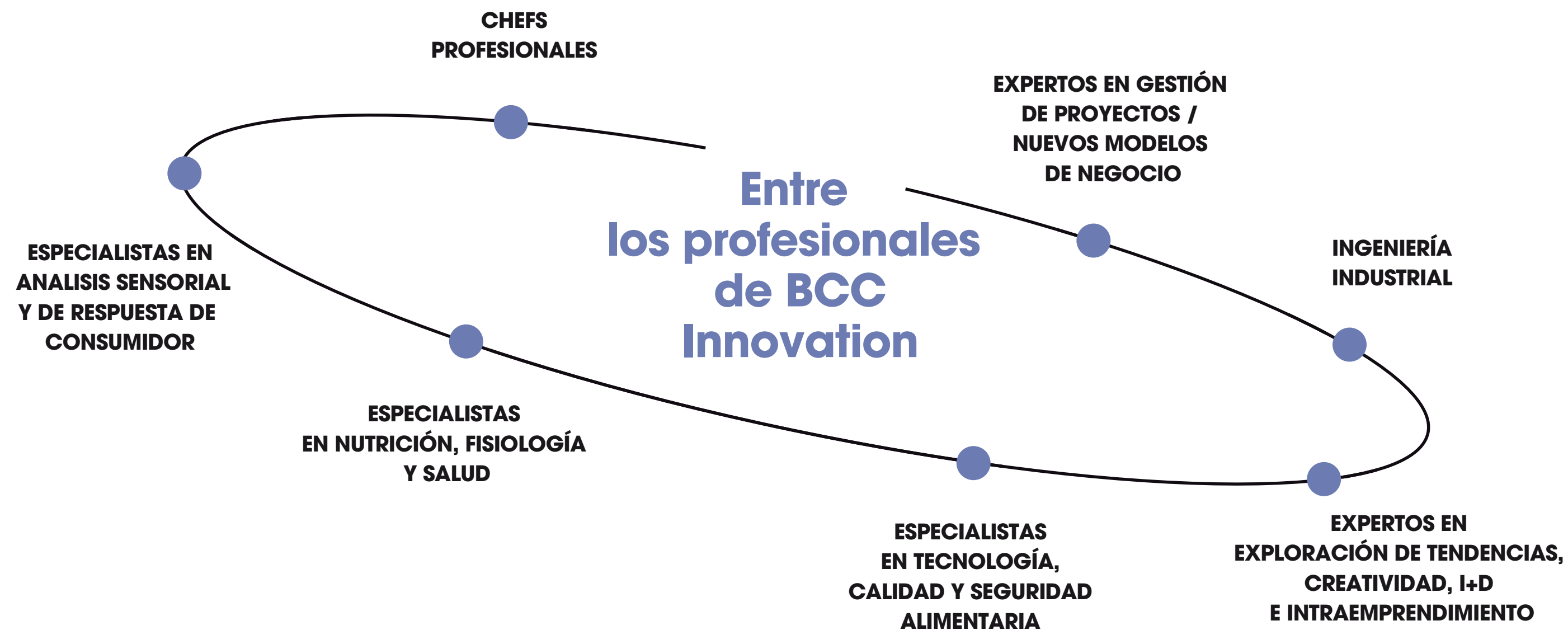
OCTUBRE-DICIEMBRE

- *Kick-off 2º programa de aceleración - Edición 'Digital Gastronomy'*
- *Demo-day*
- *Jornada matchmaking/speed-dating*
- *Project Gastronomía (tentativo)*

04

EQUIPO

BCCInnovation y LABe, Digital Gastronomy Lab han formado un equipo de trabajo multidisciplinar que cuenta con el asesoramiento interno de reconocidos profesionales de diferentes áreas de trabajo en el sector de la gastronomía y alimentación. El equipo núcleo de LABe contará con el soporte de su Red de Expertos para el desarrollo de proyectos específicos y otras acciones como scouting de innovación y tendencias.



Lab^e

DIGITAL GASTRONOMY LAB

San Sebastián- Donostia | Marzo de 2019



ETORKIZUNA
ERAIKIZ
El futuro de Gipuzkoa



basque
culinary
center



bcc
innovation