Culinary Action!

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

2011
2021
—
basque
culinary
center

Culinary Action

Contextualización del ecosistema CA!

Desde **2014**, Culinary Action!, el programa de emprendimiento de Basque Culinary Center, atrae a emprendedores, estudiantes, empresas, inversores y a la sociedad para provocar un impacto socioeconómico real en el sector de la gastronomía. Catalizamos la innovación disruptiva mediante la promoción de startups y proyectos innovadores en los ámbitos #FoodTech, #ResTech y #AgroTech

Nuestro objetivo es la creación de un **ecosistema de emprendimiento referente** a nivel internacional en la captación y desarrollo de talento e innovación desde nuestra visión de la Gastronomía360º – una visión holística que comprende la gastronomía como una cadena de valor integral.

75 STARTUPS ACELERADAS

SCOUTING DE >400 STARTUPS AL AÑO

DESDE 2014, 7 EDICIONES DEL FORO INTERNACIONAL DE EMPRENDEDORES

7 PROGRAMAS DE LA ACELERADORA FOOD TECH

1 PROGRAMA DE LA NUEVA ACELERADORA DIGITAL

1 HACKATON CON LOS 100 GRADUADOS EN GASTRONOMÍA Y EMPRENDIMIENTO EN BCC

6 STARTUP PRIZES

21 TALLERES CON CONVERSACIONES EN 21 CIUDADES

10 TALLERES INTERNACIONALES EN INSTAGRAM DIRECT EN 2020

#GASTROPRENEURS IN ACTION!

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Objetivos & Beneficios del programa

Este programa de incubación nace con la filosofía de **apoyar el sector de emprendimiento gastronómico en Euskadi** y complementa las acciones de apoyo al emprendimiento de base tecnología de CA ! con una incubadora de proyectos culinarios. El objetivo es ser un catalizador y referente de cambio en **la nueva generación de restaurantes gastronómicos en Euskadi,** ayudando a generar nuevas ideas y proyectos que que aporten un diferencial **en innovación, en calidad, en concepto, en planteamiento, etc**

Territorio

- Refuerzo y capacitación del talento emprendedor
- Desarrollo de nuevas propuestas innovadoras que refuercen el carácter innovador del territorio
- Poner en valor el ecosistema local, reforzando el tejido emprendedor en Euskadi
- Generación de nuevos valores en el sector

Colaboradores

- Promoción y apoyo al talento joven del sector
- Puesta en valor de sus productos y servicios
- Posibilidad de realizar pruebas piloto de testeo de sus productos en un entorno innovador

Participantes

- Validación, aceleración y acompañamiento durante los meses del programa
- Posibilidad de realizar pruebas piloto de testeo de sus soluciones en un entorno innovador
- Entrar a formar parte del ecosistema y red Culinary Action

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Estructura del programa

Proponemos la creación de un programa de incubación para Restaurantes Gastronómicos dirigido a **personas que vayan a desarrollar un restaurante en Euskadi,** con el objetivo de promover la generación de nuevas propuestas innovadoras en el territorio. Entre todas las propuestas presentadas, se elegiran **hasta un máximo de 10** para participar:

Ideas

Nuevos negocios de restauración y/o **propuestas de valor innovadoras** en el sector de la hostelería y restauración, todavía en estado “semilla” que no han sido lanzados

Duración

- Estancia de **3 meses** en nuestro espacio de incubación de LABe para las 10 finalistas
- **Bootcamps semanales** de la mano de expertos líderes en el sector de la restauración
- **Demo Day** final

Apoyo Colaboradores

Beneficios y premios por parte de la **red de colaboradores** del ecosistema Culinary Action: Startups, Empresas, Corporaciones…

Incubación

Acompañamiento y apoyo de mentores y el equipo de **Culinary Action** y su red, mediante sesiones 1:1 semanales

Aportación de lo aprendido en **sesiones grupales:**

Nuevas tecnologías, diseño del espacio, tendencias…

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Calendario del programa

1	**Lanzamiento de la convocatoria** → Equipo Culinary Action	**2 MAYO – 15 JULIO**
2	**Selección de los proyectos (10)** → Equipo CA	**28 JULIO**
3	**Kick-off y lanzamiento del programa** → Equipo CA	**14 SEPTIEMBRE**
4	**Programa de aceleración** → 9/12 semanas bootcamps	**18 SEPT – 20 NOV**
5	**Demo Day** → Al que acudirá el ecosistema CA! E Inversores	**23 NOVIEMBRE**

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Mentorías y temáticas

Programa detallado de los **Bootcamps semanales**, por áreas temáticas o de conocimiento:

- 0-Bienvenida
- 1-Concepto & Idea
- 2-Gestión de F&B
- 3-Marketing & Ventas
- 4-Finanzas & Legal
- 5-Operaciones y Logística
- 6-Atención al Cliente
- 7-Creación de Equipos
- 8-Herramientas digitales
- 9-Gestión de sala
- 10-Lanzamiento y Apertura
- Demo Day

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Estructura del programa de incubación

Programa detallado de los **Bootcamps semanales**, por áreas temáticas o de conocimiento:

0-Bienvenida

14 de Septiembre

Equipo Culinary Action

1-Gestión de F&B

18 de septiembre

Eduardo Serrano

2-Concepto & Idea

25 de septiembre

Aitor Elizegi

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Estructura del programa de incubación

Programa detallado de los **Bootcamps semanales**, por áreas temáticas o de conocimiento:

3-Marketing y Ventas

2 de octubre

Josean Merino

PerretxiCo

4-Operaciones y Logística

9 de octubre

GIPUZKOA
HOSTELERÍA - OSTALARITZA

Asociación de empresarios de

Hostelería de Gipuzkoa

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Estructura del programa de incubación

Programa detallado de los **Bootcamps semanales**, por áreas temáticas o de conocimiento:

5-Atención al Cliente

16 de octubre

Mariasun Ibarrondo

Restaurante Boroa

6-Creación de Equipos

23 de octubre

Enrique Fleischmann

Fleischmann´s cooking group

7-Finanzas y Legal

26 de octubre

Agrobank

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Estructura del programa de incubación

Programa detallado de los **Bootcamps semanales**, por áreas temáticas o de conocimiento:

Master class extra de producto

30 de octubre

Aitor Arregi

Elkano

8-Herramientas Digitales

6 de noviembre

Tspoonlab

9-Gestión de Sala

13 de noviembre

Gonzalo Parras

Equipo de formadores de sala

del Basque Culinary Center

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Estructura del programa de incubación

Programa detallado de los **Bootcamps semanales**, por áreas temáticas o de conocimiento:

10-Lanzamiento y Apertura

20 de noviembre

11-Demo Day

Ecosistema BCC: 23 de noviembre

Paulo Airaudo

Amelia

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Requisitos participantes

Los candidatos al programa de Incubadora del Basque Culinay Center, deberán de aportar una serie requisitos, para entrar a formar parte de la primera edición:

1-Idea

Breve descripción de un concepto o idea de negocio relacionado con la hostelería que sea disruptivo y que tenga una dosis de innovación, con la creación de un modelo único y que traiga nuevas propuestas gastronómicas.

2-¿Que es tu restaurante?

Todo ello, deberá tener una oferta gastronómica, en la cual se presente una serie de platos, ideas, relacionado con lo anterior con una definición que muestre el tipo de cocina que se va a realizar, qué técnicas se van a emplear y cómo se va a gestionar la sala.

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Requisitos participantes

3-Espacio

Así mismo tendrán que aportar un diseño del espacio que sea acorde al lugar, es decir, que esté relacionado con la idea que se traiga y sea coherente con la oferta y metraje del espacio gastronómico unido a la ubicación en la que se encuentre: *ciudad, rural, costa … que es tu propuesta en tu entorno.*

4-Procesos

Qué voy hacer, cómo lo voy hacer, que personas necesito, cómo lo voy a vender, cómo me voy a dar a conocer, son las preguntas que se deben hacer antes de emprender (y que el programa ayudar a formular y responder).

5-Equipo Humano

Para poder abordar la oferta, es indispensable disponer de un equipo acorde a lo que se vaya a ofrecer. Para ello es necesario disponer de elementos como una tabla de turnos en los que muestre basado en los días de apertura y la necesidad de personal que se va a necesitar. Propuesta básica.

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Requisitos participantes

6-Plan de negocio

Dentro de la propuesta, hay que aportar un borrador de cuenta de resultados en el que entren los gastos fijos, gastos de estructura o de alquiler, gastos financieros, gastos de personal y variables.

7-Financiación

Lo más importante, para poner en marcha un plan de negocio de hostelería, hay que saber con el capital que dispongo para hacer frente a una apertura: fuentes y fórmulas de financiación.

(*)IMPORTANTE: *Las personas incubadas seleccionadas para el programa deberán firmar un contrato de compromiso y en caso de que falten a más de 2 clases sin justificación, se les cobrará una penalización económica*

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Beneficios del programa

Los participantes del programa de incubación dispondrán de los siguientes beneficios:

Reconocimiento

Ser seleccionado como una de las 10 nuevas propuestas de restauración más interesantes en Euskadi para realizar un programa de incubación único en el ámbito de la creación de restaurantes.

Programa de incubación - Red de expertos

Ser parte de un proceso de incubación junto con otros 10 participantes, con una formación todas las áreas del proceso de creación de un restaurante mediante talleres especializados y mentorías 1:1

Validación de propuesta

Oportunidad de poner a prueba y mejorar tu propuesta de restaurante antes de lanzarlo con algunos de los mayores expertos en las distintas áreas del sector de la restauración

Apoyo

Productos y servicios ofrecidos por nuestra red de partners y colaboradores del ecosistema Culinary Action: *Mentores, Ponentes, Corporaciones, Startups… p*ara ayudarte a su puesta en marcha

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Beneficios del programa

Los proyectos seleccionados se acogerán en el espacio de incubación de LABe, un laboratorio de innovación abierta con **espacios de coworking, laboratorios prototipo y cocina experimental**.

Su misión es **promover la transformación digital** de la gastronomía hacia un futuro delicioso, sostenible y saludable, a través de la experimentación, la innovación y la cocreación de soluciones tecnológicas.

Lab
DIGITAL GASTRONOMY LAB

01	02	03	04	05
Salas Experimentales	Espacio de Coworking	Anfiteatro y salas de reuniones	Restaurante	Cocinas de prototipado

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Beneficios del programa: apoyo después del programa al lanzamiento del resturante

Algunos de los premios ofrecidos por nuestra red de colaboradores del ecosistema Culinary Action:

Mentorías

Regalo de 1,000 euros en mentorías personalizadas según necesidades para cada emprendedor finalista.

Asesoría y equipamiento

1. Asesoramiento para el equipamiento de los espacios de conservación y manipulación de los establecimientos para los finalistas.
2. Aportación tope de unos 2.000€ al ganador en equipamiento resultante de ese asesoramiento.

Desarrollo Proyecto

1. -Premio económico por un valor de 2.500€ a la idea más innovadora y al mejor proyecto
2. Asesoramiento y mentoría para el diseño y desarrollo del proyecto

Gestión

Prueba gratuita de 1 mes de la licencia de el software de gestion de restaurantes para cada participante del programa

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Entiendades Colaboradoras del programa

ORGANIZADORES

basque culinary center

act culinary action basque culinary center

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

hazi LANDA, ITSASERTZ ETA ELIKAGAIEN SUSTAPENA DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO

the FOOD GLOBAL ECOSYSTEM

COLABORADORES

GIPUZKOA HOSTELERÍA · OSTALARITZA

araven FOOD SAFETY INNOVATION

LA SALVE GARAGARDOAK

AgroBank

FAGOR

2011
2021
—
basque
culinary
center

Transformando la sociedad a través de la gastronomía 360º, la innovación y el talento

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Edición 2022

act culinary action basque culinary center

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Edición 2022

ORGANIZADORES

basque culinary center

act culinary action — basque culinary center

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

hazi LANDA, ITSASERTZ ETA ELIKAGAIEN SUSTAPENA DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO

the FOOD GLOBAL ECOSYSTEM

COLABORADORES

ELKARGi

GIPUZKOA HOSTELERÍA · OSTALARITZA

araven FOOD SAFETY INNOVATION

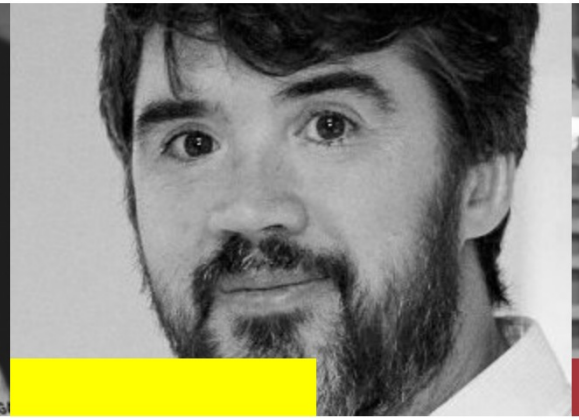
LA SALVE GARAGARDOAK

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Edición 2022

IÑIGO PEÑA + info

PAULO AIRAUDO + info



OSCAR GARCÍA + info

JOSEAN MERINO + info

NAIARA LÓPEZ + info

BELLA BOWRING + info

RAFEL TUGUES + info

AIZPEA OIHANEDER + info

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Edición 2022

PROYECTOS SELECCIONADOS

SOTO del PRIOR

Kale jira GASTROTEKA

Kiska

MUY TOP

Várdul Craft beer

BIHURRI (COCINA EN MINIATURA)