





Reimaginar el bar o restaurante: nuevos usos del local, experiencias y formas de encuentro

Buscamos soluciones innovadoras al siguiente reto:

¿CÓMO PODRÍAMOS REIMAGINAR EL BAR O EL RESTAURANTE COMO LUGAR DE ENCUENTRO PREFERIDO, CON NUEVOS Y MÚLTIPLES USOS O **ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS?**

Reto en colaboración con



Tabla de contenido

1.	¿QUÉ BUSCAMOS?	2
2.	¿QUÉ OFRECEMOS?	2
3.	FECHAS IMPORTANTES*	з
4.	EL RETO Y LA SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR	4
5.	AREAS DE OPORTUNIDAD	5
6.	CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN	6
7.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN	8
8.	POR FAVOR NO PRESENTES POR ESTE MEDIO	8
9.	DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL	9
Р	Propiedad de la Tecnología Desarrollada	10
10.	PROTECCIÓN DE DATOS	11







11.	CAMBIOS EN LA CONVOCATORIA	12
Cor	nvocatoria Desierta	12
12.	SOBRE LOS ORGANIZADORES	12
13.	TE INVITAMOS A:	13
14.	DATOS DE CONTACTO	13
15.	REQUISITOS LEGALES	14
16.	EXCLUSIVIDAD EN EL PROGRAMA	15
17.	LIMITACIONES A LA PARTICIPACIÓN	15
18.	ACEPTACIÓN DE LAS BASES LEGALES	16
19.	EXONERACIÓN DE RESPONSABILIDAD	16
20.	CONFIDENCIALIDAD	17
21.	LEY Y JURISDICCIÓN APLICABLE	17

1. ¿QUÉ BUSCAMOS?

Ideas o proyectos emergentes de emprendedores/as, desarrolladores/as de software, hosteleros/as, diseñadores/as, creativos/as, apasionados/as por la gastronomía, profesionales de otros sectores, organizaciones y startups con ganas de innovar en torno a la hostelería y ampliar las fronteras hasta ahora conocidas.

Ayúdanos a imaginar formas de generar nuevos y múltiples usos del espacio o nuevas experiencias en los bares y restaurantes; formas que pueden estar o no estar relacionadas directamente con el consumo de alimentos y bebidas. Para tener más pistas, te invitamos a revisar el apartado «Áreas de oportunidad», más abajo en la sección «Características». Revisa también con detenimiento los criterios de participación y evaluación.

2. ¿QUÉ OFRECEMOS?

Las 3 ideas seleccionadas:







- Serán premiadas con hasta 1500 euros destinados a promover y sufragar gastos relacionados con la dedicación y desarrollo del proyecto, por ejemplo: desplazamientos, publicidad en redes sociales para promoción del proyecto, desarrollo de una web sencilla relacionada con el proyecto, formación, etc. El premio para las 3 ideas seleccionadas se deberá ejecutar y justificar rigurosamente con facturas, antes del 15 de diciembre de 2020, según el procedimiento indicado por los organizadores.
- Recibirán acompañamiento y mentoría personalizada por parte del equipo de LABe, Culinary Action Aceleradora (de Basque Culinary Center) y profesionales de Mahou San Miguel para el desarrollo de la idea, validación de mercado y desarrollo del modelo de negocio, a través de la plataforma especializada <u>Bridge</u> <u>For Billions</u> (la duración total de este proceso es de 2 – 3 meses, con un formato de avance auto gestionado y mentorías individuales una vez por semana o cada dos semanas).
- Tendrán la oportunidad de presentar el pitch de su proyecto ante profesionales de Mahou San Miguel, que valorarán la posibilidad de invertir en los proyectos y financiar el desarrollo y materialización de un piloto en enero de 2021.
- Participarán en una sesión de diseño junto al equipo de Basque Culinary Center Innovation, LABe y Mahou San Miguel, para desarrollar y testear con usuarios reales una de las soluciones propuestas al reto por parte de los seleccionados en esta convocatoria o por parte del equipo de Mahou San Miguel (la que se seleccione para esta sesión de diseño dependerá del potencial y prioridad de la misma, determinadas por Mahou San Miguel).
- Podrán hacer uso del espacio de co-working en <u>LABe Digital Gastronomy</u> <u>Lab</u> de forma gratuita durante 8 meses (en caso de necesitar espacio físico).
- Podrán acceder al programa de aceleración Culinary Action de otoño/invierno 2020 (y, por lo tanto a su red de mentores, startups, emprendedores e inversores).

3. FECHAS IMPORTANTES*

Participar es fácil, si cumples con todos los criterios, suscríbete al portal, pincha en un reto abierto, sigue los pasos y rellena los campos que se te indicarán. Una vez subida la idea, deberás rellenar un cuestionario.

- 16 SEP: lanzamiento oficial del reto y apertura de la convocatoria
- 13 OCT: cierre de la convocatoria
- 14 a 18 OCT: entrevista a ideas/proyectos preseleccionados
- 21 OCT: anuncio de ideas finalistas/ganadoras
- 26 OCT: inicio del proceso de pre-incubación
- 10 DIC: Pitch de los 3 proyectos ante el equipo de Mahou San Miguel







 15 DIC: Sesión de innovación conjunta (LABe Sprint) entre BCC, MSM y los 3 proyectos

En caso de modificación de fechas, se trasladarán las variaciones con suficiente antelación.

4. EL RETO Y LA SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR

¿Sabías que en España hay al rededor de 300.000 establecimientos tipo bar/restaurante individual; aproximadamente 13.000 establecimientos que pertenecen a 335 pequeños grupos o pequeñas cadenas y en torno a 5.000 establecimientos que pertenecen a 20 grandes grupos?

La hostelería en España factura 123.000 millones de euros lo que significa más del 6% del PIB y mueve 1,7 millones de empleos, lo que implica que somos el país europeo más dependiente de este sector. Desde 2010 han cerrado 18.000 bares en España y esto se incrementa por el impacto del COVID-19, que podría obligar a cerrar definitivamente sus puertas a otros 40.000 bares, y una pérdida de facturación del sector de alrededor de 40% para 2020.

Está situación no es nueva, es consecuencia de la crisis económica, de la expansión de las cadenas de restauración, de la revolución en el servicio a domicilio y de las plataformas digitales de ocio, que han facilitado que el consumo de ocio se haya trasladado al hogar, tendencia que se ha visto radicalmente acelerada durante el confinamiento.

España es el país de los bares, llevamos con orgullo ser el país del mundo con más bares por persona. Es parte de nuestra esencia y si desaparecen, muere una parte de nuestra cultura. En simultáneo nos encontramos con consumidores actuales que son reflejo de la cultura contemporánea, que va «más allá» del bar o el restaurante. Esta cultura contemporánea es la cultura de la conciencia, de la diversidad, de la colaboración, del entretenimiento, del soprenderse, del bienestar. Los bares y restaurantes se enfrentan a muchos retos, a un entorno cambiante a ritmo acelerado y a la necesidad de adaptarse a nuevas realidades, nuevos clientes, nuevos intereses y nuevas prioridades.

Hoy, aquí, hablamos principalmente de nuestros pequeños bares y restaurantes (tradicionales, familiares, de generaciones, de jóvenes emprendedoras/es apasionadas/os...); locales de hosteleras y hosteleros que le ponen el alma a las barras y los fogones para entregarnos alegría y disfrute en cada tapa, pintxo, menú, caña, vino, sidra, cóctel... locales que están perdiendo afluencia de público, perdiendo facturación, negocio y mercado en gran parte ante grandes grupos de hostelería organizada y franquicias, teniendo que renunciar a la independencia.







Es por eso que hoy hacemos un llamado a emprendedores/as, desarrolladores/as de software, hosteleros/as, diseñadores/as, creativos/as apasionados/as por la gastronomía, profesionales de otros sectores, organizaciones y startups para pensar en formas creativas y disruptivas de apoyar nuestra hostelería y proponer soluciones innovadoras al reto: ¿cómo podríamos reimaginar el bar o el restaurante como lugar de encuentro preferido, con nuevos y múltiples usos o experiencias relacionadas o no relacionadas con alimentación y bebidas?

5. AREAS DE OPORTUNIDAD

Las «áreas de oportunidad» son pistas, provocaciones, tragos de inspiración o guías a la comunidad para la fase de ideación; son posibles formas de enfocar la propuesta de solución al reto; Una idea o solución podría encajar en una de las áreas, en varias o en un área nueva que quizá no hayamos tenido en cuenta aún.

Para este reto hemos dividido las áreas de oportunidad en categorías. Recuerda que una idea o solución podría encajar en una de las áreas, en varias o en una nueva que quizá no hayamos tenido en cuenta aún:

- >> Nuevas formas de usar y sacar provecho a los locales, no relacionadas directamente con alimentos y bebidas, bien sea en horarios normales o de baja ocupación (horarios valle)
 - Bares o restaurantes como nuevos entornos de trabajo/oficina
 - Bares o restaurantes como nuevos entornos de co-working
 - Bares o restaurantes como nuevos entornos para gamers
 - Bares o restaurantes como lugares de encuentro con otras culturas
 - Bares o restaurantes como entornos para aprender o adquirir nuevas habilidades de cualquier tipo (idiomas, habilidades manuales, etc)
 - Bares o restaurantes como «las nuevas plazas de mercado»
 - Bares o restaurantes como galerías o lugares de exposición de arte
 - Bares o restaurantes como espacios para obtener información, datos o características del comportamiento de una población/ciudad/región
 - Bares o restaurantes como escape rooms
 - Bares o restaurantes como espacios para que otras industrias o servicios traigan su actividad
 - Bares o restaurantes como vehículos de los intereses o aficiones de las personas
- >> Nuevas experiencias y momentos de consumo directamente relacionados con el servicio de alimentos y bebidas.
 - Nuevas formas de asegurar la frecuencia de clientes en horarios de baja ocupación (horas valle)
 - Nuevas formas de personalizar alimentos y ofertas







- Nuevas formas y motivos de socialización y encuentro al rededor de la mesa
- Nuevas ofertas, dinámicas y conceptualizadas a partir de otros elementos además de la comida y la bebida
- Bares o restaurantes espacios seguros (COVID)

>> Nuevas experiencias facilitadas por la tecnología

- Nuevas formas de pago
- Nuevas formas de fijar los precios de la oferta, según variables como por ejemplo la ocupación, el nivel de oferta o de demanda
- Nuevas formas de socializar
- Bares o restaurantes como espacios asociados a portales de citas
- Formas de personalizas otras variables del entorno para crear experiencias novedosas (música, iluminación...)
- Formas de aumentar la liquidez de bares y restaurantes (bonos, precompras)
- Formas de revitalizar los bares y restaurantes tradicionales, «de toda la vida»

>> Nuevos espacios físicos

 Formas de trasladar los bares y restaurantes a nuevos entornos o espacios diferentes a la casa

>> Nuevos públicos

- Formas de atraer al espacio y congregar comunidades, grupos con intereses u objetivos compartidos
- Formas de atraer nuevas generaciones a los bares y restaurantes tradicionales,
 «de toda la vida»
- Formas de recuperar viejos clientes con nuevas necesidades (post-covid)

Para sumar a tu inspiración y creatividad, te invitamos a pensar también en esas cosas que muchas veces son motivo de encuentro en bares o restaurantes: reuniones, reencuentros, celebraciones, desconexión, probar, escuchar música, conocer gente, leer libros, ver fútbol, conocer gente, analizar gente y comportamientos, tener citas, «enamorar», ligar, olvidar, trabajar. También te invitamos a dar un paso más: piensa a la inversa y pregúntate para qué cosas NUNCA acudirías a un bar/restaurante o qué cosas NUNCA harías en un bar/restaurante: ¡de las ideas más alocadas y menos evidentes pueden surgir grandes oportunidades!.

6. CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN

Son bienvenidas propuestas de individuales u organizaciones con y sin animo de lucro, procedentes de España o con capacidad de trasladarse a España con sus propios recursos, en el corto plazo, para implementar y desarrollar la idea. Todas las personas y equipos participantes deberán ser serias en su compromiso de implementar y







desarrollar la idea tras el cierre de esta convocatoria y en sus intenciones de escalarla al territorio Español para generar un impacto positivo y significativo en el sector Horeca, con visión de auto-sostenibilidad económica de la actividad. La convocatoria está abierta tanto a proyectos en marcha, como a ideas emergentes poco desarrolladas o en prueba de concepto.

El comité evaluador, formado por colaboradores y expertos de Mahou San Miguel, LABe Digital Gastronomy Lab y Culinary Action Aceleradora, valorará las soluciones presentadas.

Para facilitar el proceso, antes de subir tu idea analiza si encaja con los siguientes aspectos:

- La propuesta aborda un problema o necesidad que es real, describiendo con claridad y concreción el hueco o brecha que la idea de solución ocupa.
- Las ideas deben tener un caracter innovador, disruptivo y diferencial (una pista es fijarte si no existe nada parecido en el mercado Español, o al menos tal y como tu lo imaginas).
- La propuesta de atender con claridad a la pregunta del reto: ¿cómo podríamos reimaginar el bar o el restaurante como lugar de encuentro preferido, con nuevos y múltiples usos o experiencias relacionadas o no relacionadas con alimentación y bebidas?
- Las ideas deben tener un nuevo enfoque para abordar la problemática, o utilizar un enfoque existente de una nueva manera.
- Las ideas propuestas deben tener el potencial de convertirse en un modelo o línea de negocio sostenible económicamente, independiente de la actividad principal Mahou San Miguel, que es la producción y comercialización de bebidas.
- Las ideas propuestas deben tener la posibilidad de iniciar su implementación y validación en cualquier localidad del territorio Español y deben tener el potencial de extrapolarse/escalarse al resto del país.
- Las ideas deben poder adaptarse a o ponerse en marcha involucrando locales de hostelería que NO son de tipo cadena o franquicia (restauración organizada) y deben tener en cuenta principalmente a los pequeños negocios individuales o pequeños grupos de bares y/o restaurantes.
- Las ideas deben beneficiar claramente a los locales de hostelería mencionados en el punto anterior, que son objetivo de este reto.
- Las ideas deben explicar su aplicación en un espacio y contexto concreto: locales de hostelería de pueblos, ciudades pequeñas, ciudades medianas o ciudades grandes del territorio Español.
- Las ideas propuestas deben considerar la posibilidad de involucrar tecnología de alguna manera (nuevas aplicaciones de software, plataformas, maquinaria, equipamiento, etc.), para facilitar que sea escalable y extrapolable a diferentes localidades y pueda involucrar múltiples bares y restaurantes, aunque no es un







condicionante (también estamos abiertos a soluciones no tecnológicas innovadoras)

- Las ideas propuestas deben estar en fases iniciales o tempranas de desarrollo, pero la/s persona/s representantes deben demostrar un mínimo de experiencia previa, capacidad, conocimiento o relación evidente entre el equipo, organización o grupo participante y la idea en sí misma
- Las ideas propuestas pueden dirigirse a desarrollar nuevas líneas de producto o de negocio de startups/empresas ya constituidas, siempre y cuando estas tengan mínimo de experiencia en la temática/tipo/categoría de la idea.
- Las personas u organizaciones participantes deben mostrar interés en establecer posibles acuerdos de colaboración con entidades externas como Mahou San Miguel para el desarrollo del proyecto, de tal forma que todas las partes se vean beneficiadas.
- Las personas participantes se comprometen y tienen disposición a participar en el proceso de mentoría online completo.
- Las personas participantes deben tener identificado cómo podría Mahou San Miguel, LABe Digital Gastronomy Lab y Culinary Action ayudarles a implementar y desarrollar la idea.

7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN

En nuestras convocatorias realizamos un proceso de selección con nuestros colaboradores y analizamos el potencial de las ideas para impulsarlas y desarrollarlas.

Una idea ganadora debe:

- Cumplir con los criterios mencionados en el apartado anterior («Criterios de participación»)
- Cumplimentar el registro en la plataforma Mindtegi, subir la idea y responder al cuestionario específico que se enviará posteriormente.
- Participar en la entrevista que se hará con las 10 ideas pre-seleccionadas
- Demostrar un profundo entendimiento y dominio del contexto de la solución propuesta.
- Ser considerada como «deseada» y «necesaria» por expertos en el sector en cuestión y por posibles usuarios finales.

8. POR FAVOR NO PRESENTES POR ESTE MEDIO

- Ideas/innovaciones de las que no tienes el derecho de proveer información de manera abierta/no confidencial.
- Información o documentos que comprometan la confidencialidad de terceros.







 Promociones o mensajes de venta de productos o servicios. Mindtegi es una plataforma de innovación abierta. Para este fin visita el apartado de Empresas o Startups en la web de LABe.

9. DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL

La persona participante declara que la información introducida en la plataforma para el registro en el Programa no viola ningún contrato o derechos con terceros, incluidas patentes, copyright, secreto industrial, marcas u otra información confidencial.

Las solicitudes al programa basan sus propuestas en obras originales, y en adelante cualquier desarrollo previsto está libre de derechos de terceros o están claramente establecidos.

El programa no está obligado a verificar la autenticidad de la propiedad de los productos y servicios futuros y cualesquiera cuestiones derivadas de reclamaciones de terceros respecto a la propiedad son responsabilidad exclusiva de las partes sub-concedidas.

La titularidad de todos y cada uno de los proyectos presentados que se encuentren protegidos o sean susceptibles de encontrarse protegidos por el Derecho de la Propiedad Industrial e Intelectual, corresponde a los autores y/o titulares de los mencionados proyectos.

Las empresas y participantes del programa garantizan y reconocen expresamente ser los legítimos titulares de los proyectos presentados al mismo, en su caso, contar con autorización expresa de sus legítimos titulares, a efectos de ser divulgados a través del presente programa.

Los participantes, personas naturales o empresas, garantizan expresamente, con total indemnidad para LABE y Mahou San Miguel, la autoría y originalidad de cualesquiera de los Proyectos presentados, y que los mismos no son copias ni modificación total o parcial de ninguna obra o marca protegible, En este sentido, los participantes y empresas se comprometen a mantener indemne a LABE y Mahou San Miguel frente a cualquier reclamación de terceros por daños y perjuicios que se deriven de cualesquiera de proyectos presentados o del uso que de éstos lleve a cabo LABE o Mahou San Miguel en caso de que se infrinjan derechos de propiedad intelectual o industrial, de competencia desleal o suponga una infracción de la restante legislación que resulte de aplicación.

LABE y Mahou San Miguel no asumen responsabilidad alguna, ya sea directa o indirecta, respecto de cualquier tipo de controversia, disputa y/o litigio que pudiera derivarse de la publicación, divulgación y/o difusión de proyectos a través del programa







sin el preceptivo consentimiento de sus legítimos titulares ni del incumplimiento de lo aquí dispuesto por las empresas participantes.

Asimismo, LABE y Mahou San Miguel no asumen responsabilidad alguna del incumplimiento de cualquier norma o cualquier infracción de derechos de terceros efectuada por los participantes en el marco de su participación en el programa, asumiendo éstos la obligación de mantener indemne a LABE y Mahou San Miguel en dicho caso.

Propiedad de la Tecnología Desarrollada

Al presentar la propuesta al Programa y en caso de ser seleccionado, usted en su propio nombre y derecho o bien en representación de la empresa (en adelante, de manera indistinta el "**Participante**") se compromete a la siguiente cláusula:

- 1. A los efectos de esta cláusula se entiende por "Derechos de Propiedad Intelectual e Industrial" todos los derechos establecidos en la legislación de propiedad intelectual (derechos de autor, derechos afines y sui generis), todos los derechos establecidos en la legislación de propiedad industrial (patentes, marcas, modelos de utilidad, modelos y/o dibujos industriales y cualesquiera otros derechos similares) incluidos en los productos e ideas resultantes de la participación del Participante en el presente Programa y en sus materiales preparatorios (conjuntamente los "Resultados").
- 2. El Participante mantendrá la exclusiva propiedad sobre los Resultados.
- 3. No obstante lo anterior, durante el plazo de seis (6) meses desde la finalización del Pitch Day (el "Plazo"), el Participante otorga a MSM un derecho de preferencia con objeto de explotar los Resultados conjuntamente y en régimen de copropiedad a través de un acuerdo de colaboración (el "Derecho Preferente").
- 4. Si el Participante está interesado en contar con el conocimiento y know-how de MSM para explotar los Resultados en el sentido indicado en el anterior apartado, deberá ponerlo en conocimiento del equipo de trabajo del Programa con el fin de convenir siguientes pasos con MSM.
- 5. El Derecho Preferente comporta asimismo que, durante el Plazo, si el Participante suscribe con un tercero ajeno a MSM un acuerdo de colaboración referido a la explotación de los Resultados, MSM estará facultada para adquirir la posición del referido tercero y explotar los Resultados con el Participante en los términos que hubiera acordado previamente el Participante con el tercero ajeno a MSM.
- 6. Si transcurrido el Plazo el Participante no hubiere mostrado interés en explotar los Resultados, ni hubiera convenido en ninguna forma de colaboración con ningún tercero ajeno a MSM, MSM perderá el Derecho Preferente y por tanto el Participante será libre de convenir con cualquier tercero ajeno a MSM la ejecución de los Resultados en la forma que estime oportuna.







7. MSM podrá divulgar y comunicar públicamente los Resultados como estime oportuno durante la celebración del Programa, asociando su imagen con los Resultados, con límite la finalización del Plazo.

10. PROTECCIÓN DE DATOS

Los datos personales de los participantes en el presente reto serán tratados conjuntamente por LABE y Mahou San Miguel en su condición de corresponsables del tratamiento.

Los participantes deberán cederles los datos personales incorporados en el panel de registro en la página web y formularios del Programa, específicamente su nombre, apellidos, e-mail y DNI así como domicilio a efectos de notificaciones.

En adelante, los "Datos Personales de los Participantes".

La finalidad principal del tratamiento de los Datos Personales de los Participantes será la de gestionar su participación en el Programa, guiarles por sus distintas fases y permitirles cumplir con los objetivos del Reto que se relacionan en las presentes bases, así como el cumplimiento de cualesquiera obligaciones fiscales o de otra índole que sean de aplicación en relación con el Programa aquí regulado.

La base legal para el tratamiento de los Datos Personales de los Participantes con la finalidad anterior será la ejecución del acuerdo contractual de participación en el Programa regulado en las presentes bases.

Los Datos Personales de los Participantes podrán ser compartidos con terceros prestadores de servicios que actuarán como encargados de tratamiento de LABE y Mahou San Miguel para gestionar su participación en el Programa así como para el cumplimiento de obligaciones legales.

Tanto LABE como Mahou San Miguel podrán realizar cesiones o comunicaciones de los Datos Personales de los participantes para atender sus obligaciones con las Administraciones Públicas en los casos que así se requiera de acuerdo con la legislación vigente en cada momento y en su caso, igualmente a otros órganos como Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado y a los órganos Judiciales.

LABE y Mahou San Miguel conservarán los Datos Personales de los Participantes durante su participación en el Programa. Una vez finalizado el mismo, se comprometen a cesar en el tratamiento de todos los mencionados Datos Personales, así como a eliminarlos debidamente en las correspondientes bases de datos, sin perjuicio de la conservación que resultase necesaria para la formulación, el ejercicio o la defensa de potenciales reclamaciones y/o siempre que lo permitiese la legislación aplicable. Una vez finalizado el mencionado plazo, se comprometen a cesar el tratamiento de todos







sus datos, así como a bloquearlos debidamente en sus correspondientes bases de datos.

Mahou San Miguel le informa sobre la posibilidad que le asiste de ejercitar los derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad y limitación del tratamiento, mediante comunicación electrónica dirigida a consultasprivacidad@mahou-sanmiguel.com.

LABE le informa sobre la posibilidad que le asiste de ejercitar los derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad y limitación del tratamiento, mediante comunicación electrónica dirigida a hello@labe-dgl.com.

Si usted desea ponerse en contacto con LABE o Mahou San Miguel para cualquier cuestión relacionada con la presente cláusula, no dude en hacerlo mediante comunicación electrónica a hello@labe-dgl.com o a consultasprivacidad@mahousanmiguel.com. Mahou San Miguel le recuerda que tiene derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos.

11. CAMBIOS EN LA CONVOCATORIA

LABE y Mahou San Miguel se reservan el derecho de introducir cambios en la convocatoria y su desarrollo en cualquier momento sin que de ello se derive responsabilidad alguna, comunicándose dicha causa a los afectados por medio del correo electrónico designado en sus solicitudes a la mayor brevedad posible y actualizando en su caso las presentes bases legales y notificándoselo mediante popups en la página web del programa o en el propio cuerpo de texto en la web así como mediante el empleo de otros métodos análogos que permitan al participante conocer el cambio.

Convocatoria Desierta

Si LABE o Mahou San Miguel consideran que ninguno de los proyectos que han solicitado participar en el programa cumple con las expectativas de la convocatoria, se reservan el derecho de declararla desierta, sin que ello dé lugar a ningún derecho indemnizatorio en favor de ninguno de sus solicitantes.

12. SOBRE LOS ORGANIZADORES

Mahou San Miguel es una compañía familiar 100% española, líder del sector cervecero en nuestro país con una cuota de producción de más del 32%. Dispone de 11 centros de elaboración de cerveza –ocho en España, uno en India y dos en EEUU–, cuatro manantiales de agua con sus plantas de envasado y un equipo de más 4.250 profesionales. Cuenta con más de 125 años de historia, que comienzan con el nacimiento de Mahou en 1890. Desde entonces, la empresa no ha parado de crecer. En el año 2000, Mahou adquiere San Miguel. En 2004, incorpora la marca canaria Reina y,







en 2007, Cervezas Alhambra. Además, ha diversificado su negocio con la compra en 2011 de Solán de Cabras.

Posee un amplio portafolio de cervezas nacionales donde destacan, entre otras, Mahou Cinco Estrellas, San Miguel Especial y Alhambra Reserva 1925; productos pioneros en su categoría, como San Miguel 0,0, San Miguel ECO, Mahou Barrica y marcas aptas para celiacos como San Miguel Gluten Free y Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten. También tiene una amplia gama de cervezas internacionales y marcas de agua como Solán de Cabras. La internacionalización es uno de los ejes estratégicos para el desarrollo de su negocio. Produce más del 70% de la cerveza española que se consume en el mundo y está presente en más de 70 países

LABe Digital Gastronomy Lab es el laboratorio de Basque Culinary Center para la experimentación, testeo en contexto real y desarrollo de nuevos productos, servicios y modelos de negocio en gastronomía, con la misión de impulsar la transformación digital/tecnológica del sector.

13. TE INVITAMOS A:

Leer detenidamente las características e información completa del reto, presente en este portal y en el PDF desgargable desde el apartado «Bases», para tener conocimiento sobre el contexto actual del sector de los bares y restaurantes; áreas de oportunidad o «pistas» de aquellas áreas donde hay posibilidades de innovar y proponer soluciones disruptivas; criterios de participación y evaluación;

Seguir a LABe Digital Gastronomy Lab en Instagram, Twitter, Linkedin y/o Facebook

Seguir a Mahou San Miguel en Instagram, Twitter, Linkedin y/o Facebook

Apuntarte a nuestra <u>newsletter</u> para recibir novedades sobre este y otros retos e iniciativas de innovación de LABe.

Compartir este reto si conoces emprendedorxs, desarrolladorxs de software, hostelerxs, diseñadorxs, apasionadxs por la gastronomía o profesionales de otros sectores con interés en repensar los bares/restaurantes, sus usos, experiencias y formas de encuentro.

14. DATOS DE CONTACTO

Para cualquier consulta o información adicional pueden ponerse en contacto al email hello@labe-dgl.com

Si también está interesado en exponer o en conocer diferentes opciones de participación de LABe, contacta con nosotros a la misma dirección de correo electrónico







*Participar en el concurso supone la aceptación plena de las presentes características y bases de la convocatoria.

15. REQUISITOS LEGALES

Una vez finalizado el proceso de selección y obtenido el Listado Provisional de Participantes Ganadores (ya sean personas físicas o jurídicas), pasaremos a la última fase cuyo objetivo es cumplir con los requisitos legales. Las personas o las empresas firmarán la "carta de aceptación", según modelo que se incorpora a estas Bases como Anexo I, en la que se hará descripción detallada del participante/empresa. Previa firma de la "carta de aceptación", las personas físicas/jurídicas seleccionadas tendrán que proporcionar la documentación necesaria para demostrar el cumplimiento de los criterios de elegibilidad, así como otra información relevante.

La documentación previa a presentar incluye – según sea de aplicación-:

- i. La información de estado de los Seleccionados (autónomo/cuenta ajena):
- ii. Copia de la escritura de constitución de la Sociedad.
- iii. Certificación registral de su inscripción en el Registro Mercantil.
- iv. Información Financiera. Incluye el número de empleados, balance, cuenta de pérdidas y ganancias del último ejercicio cerrado y la relación, ascendente y descendente, de cualquier empresa vinculada.
- v. Certificado de encontrarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones con la Seguridad Social y de las obligaciones tributarias con Hacienda a tenor de lo establecido en el artículo 43.1 F de la Ley General Tributaria –Ley 58/2003-.
- vi. Seguro de Responsabilidad Civil, con un límite mínimo de 600.000 euros por siniestro y anualidad.

Confirmación de los siguientes aspectos:

- Los seleccionados no están presentando otra propuesta a esta misma convocatoria.
- Los Seleccionados no podrán participar en otro programa de innovación colaborativa o de incubación durante su participación en el Programa relacionado con el sector cervecero o agua mineral natural, con y sin gas, y refrescos sin gas

La documentación tendrá que ser proporcionada dentro de los plazos comunicados cuando se exponga la Lista Provisional de Seleccionados. En caso de que la información solicitada no se proporcione en el tiempo estimado sin una justificación clara y razonable, supondrá la eliminación del participante/ la empresa ganadora en cuestión







del programa y el siguiente proyecto dentro de la Lista de Reserva en orden de calificación sustituirá al rechazado.

16. EXCLUSIVIDAD EN EL PROGRAMA

Todos los participantes y las empresas seleccionadas para participar en el programa se comprometen durante su vigencia a no crear, desarrollar, programar ni ejecutar servicios o entrar en colaboración de cualquier clase con entidades distintas a LABE o Mahou San Miguel en relación con los sectores de cervezas (con o sin alcohol), ni agua mineral natural y/o refrescos, así como con cualesquiera bebidas que incluyan cerveza como elemento principal o accesorio o agua mineral natural y/o refrescos.

17. LIMITACIONES A LA PARTICIPACIÓN

Mahou San Miguel queda facultada para excluir a los participantes y/o empresas que no cumplan con los requisitos de estas Bases o que, a juicio de Mahou San Miguel, hubieran incumplido cualquier otra previsión de las presentes bases legales y/o que defrauden, alteren o inutilicen el buen funcionamiento y el transcurso normal y reglamentario del Programa.

En particular, Mahou San Miguel queda facultada a excluir de este Programa al personal laboral, becarios, distribuidores, subcontratistas y demás agentes o representantes de Mahou San Miguel, de las agencias encargadas del desarrollo del Programa o de cualesquiera otras entidades que hayan intervenido en el desarrollo del mismo. Tampoco podrán participar los familiares de las anteriores personas hasta el segundo grado de consanguinidad.

Los datos facilitados por los Participantes, deberán ser veraces. Dado que los datos son esenciales para la participación en el Programa, en el caso de que los mismos fueran falsos, Mahou San Miguel podrá eliminar al Participante. En caso de que no haya sido detectada la falsedad de los datos y el Participante resulte ganador de un premio, el Participante quedará igualmente excluido.

En los casos indicados anteriormente, los Participantes excluidos perderán su derecho a los beneficios del programa. En caso de que dichos Participantes hayan resultado seleccionados, al ser excluidos, los beneficios del programa pasarán al primer suplente y así sucesivamente hasta agotar el número de suplentes. Si se agotan todos los suplentes, el Programa se declarará desierto.







18. ACEPTACIÓN DE LAS BASES LEGALES

El mero hecho de participar en este Programa implica la aceptación en su totalidad y sin reservas de las presentes bases y del criterio de Mahou San Miguel en cuanto a la resolución de cualquier cuestión derivada del mismo.

Mahou San Miguel se reserva el derecho a efectuar en cualquier momento los cambios que entienda oportunos en las presentes bases, incluyendo a título meramente enunciativo pero no limitativo, la anulación, repetición, ampliación, aplazamiento o modificación de las mismas. Dicha situación se pondrá convenientemente en conocimiento de los participantes a través de los mismos medios en los que se haya comunicado la celebración del Programa, quedando eximida Mahou San Miguel de toda obligación o compensación económica respecto a los Participantes.

19. EXONERACIÓN DE RESPONSABILIDAD

LABE y Mahou San Miguel no se hacen responsables de los daños y perjuicios derivados de la participación en este Programa. Consecuentemente, los Participantes exoneran a los responsables, de la forma más amplia que en Derecho proceda, de cualquier tipo de responsabilidad, sanción, reclamación, demanda o causa civil, mercantil, penal, administrativa o de cualquier otra índole, incluyendo la indemnizaciones de cualquier naturaleza y/o índole, costas o cualesquier otro tipo de gastos (con expresa inclusión de los honorarios de Letrados y Procuradores) en los que pudiere resultar implicada LABE y Mahou San Miguel con motivo y ocasión del presente Programa.

Ni LABE ni Mahou San Miguel se responsabilizan de los actos y comportamientos de los Participantes, ni de sus hipotéticas responsabilidades penales, civiles o de cualquier otra índole ni de las posibles pérdidas, deterioros, robos, retrasos o cualquier otra circunstancia imputable al participante o a terceros.

Mahou San Miguel queda exonerada de toda responsabilidad derivada del mal funcionamiento de correos, de las redes de comunicación electrónicas que impidan el normal desarrollo del Programa por causas ajenas a Mahou San Miguel y especialmente por actos externos de mala fe. Tampoco será responsable Mahou San Miguel por los problemas de transmisión o pérdida de datos no imputables a la misma.

Mahou San Miguel no se hace responsable de los servicios que presten terceras empresas con motivo y ocasión de la implementación del presente Programa.







20. CONFIDENCIALIDAD

LABE, Mahou San Miguel y los Participantes acuerdan que toda la información que en el desarrollo de este Programa sea comunicada a la otra parte, cualquiera que sea la forma de comunicación, habrá de ser considerada como Información Confidencial, y no podrá ser revelada a terceros ajenos sin autorización previa y por escrito de la otra Parte.

A estos efectos, se entenderá por Información Confidencial: (i) los términos del presente Programa; (ii) los secretos empresariales de cada una de las partes, planes de negocio, estrategia empresarial, métodos y prácticas empresariales; (iii) los signos distintivos, nombres, marcas, logotipos o cualquier otro elemento susceptible de ser objeto de propiedad industrial y/o intelectual; y (iv) cualquier otra información relativa a cada una de las Partes o a sus negocios que no sea de dominio público, incluyendo, a modo de ejemplo, información relativa al personal de la otra Parte, a sus productos, clientes, estrategias de marketing, servicios o planes de negocio futuros.

No obstante lo anterior, queda expresamente excluido del concepto de Información Confidencial: (a) la información que pase a ser de dominio público en el futuro son la intervención u omisión culpable de la otra parte; (b) información recibida por cualquiera de las Partes de un tercero independiente; (c) información que fuera revelada por solicitud de la autoridad judicial o gubernativa; (d) la información desarrollada de forma independiente para cada parte; y (e) la información conocida anteriormente a su recepción.

Cuantos daños y perjuicios se deriven de la custodia, uso, tratamiento y/o divulgación dolosa o negligente de la información confidencial, darán derecho a la reclamación de las correspondientes indemnizaciones y resarcimientos a la Parte perjudicada, por el incumplimiento de las obligaciones de confidencialidad en que cualquiera de las Partes hubiese incurrido.

Los referidos compromisos de confidencialidad sobrevivirán a lo largo de la duración del programa y durante dos (2) años después de su finalización.

21. LEY Y JURISDICCIÓN APLICABLE

Las presentes Bases se rigen por la ley española.

Mahou San Miguel y los Participantes, se someten a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales de la ciudad de Madrid, con renuncia expresa a cualquier otro foro que pudiera corresponderles.







ANEXO

CARTA DE ACEPTACIÓN

EMPRESAS

Mediante la firma del presente documento, el/los abajo firmante/s aceptan la designación como "Proyecto Seleccionado" del Programa

Entidad Entida
CIF
Domicilio fiscal
Nombre / Apellidos del representan <u>te</u>
D.N.I
Domicilio
Teléfono de contac <u>to</u>
Nombre / Apellidos del representan <u>te</u>
D.N.I
Domicilio
Teléfono de contac <u>to</u>
DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO SELECCIONADO

CONDICIONES

Como integrantes del Proyecto Seleccionado para el Programa, aceptan dar cumplimiento íntegro a las Bases de Participación que se anexan a la presente carta de aceptación, aceptando asimismo cumplir íntegramente la legislación vigente, demás normativa, y reglamento interno de los organizadores, y







exonerando en consecuencia a estos de cualquier responsabilidad derivada de sus propios actos. Si se aplican impuestos a los premios, es responsabilidad del premiado pagar a las autoridades correspondientes.

En especial, los integrantes del Proyecto Seleccionado aceptan dar cumplimiento íntegro al contenido de las bases legales de participación.

Los integrantes del Proyecto Seleccionado asumen y aceptan desde este momento que el incumplimiento de lo previsto en las Bases de Participación o en la presente Carta de Aceptación supondrá terminación anticipada de las mencionadas Bases de Participación y expulsión del Programa.

Todas las personas que desarrollen el programa en las instalaciones facilitadas por LABE o Mahou San Miguel, tendrán que estar dados de alta en el Régimen Especial de Trabajadores Autónomos o en el Régimen General de la Seguridad Social, antes de iniciar el programa en nuestras instalaciones.

Y en pruel	oa de conformidad, D).	, con la firma del presente documento, acepta
			cionado del programa
En	, a	de	de 2020.
		<u>CARTA I</u>	DE ACEPTACIÓN
		PERS	ONAS FÍSICAS
			<u> </u>
Mediante	la firma del presen	te documento.	el abajo firmante acepta la designación como "Proyecto
	ado" del Programa	,	,
Nombre	/ Apellidos		
D.N.I			
Domicili	o		
Teléfond	de contac <u>to</u>		

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO SELECCIONADO

--- ---

CONDICIONES

Como seleccionado del Programa, acepta dar cumplimiento íntegro a las Bases de Participación que se anexan a la presente carta de aceptación, aceptando asimismo cumplir íntegramente la legislación







vigente, demás normativa, y reglamento interno de los organizadores, y exonerando en consecuencia a estos de cualquier responsabilidad derivada de sus propios actos. Si se aplican impuestos a los premios, es responsabilidad del premiado pagar a las autoridades correspondientes.

El Seleccionado asume y acepta desde este momento que el incumplimiento de lo previsto en las Bases de Participación o en la presente Carta de Aceptación supondrá terminación anticipada de las mencionadas Bases de Participación y expulsión del Programa.

Todas las personas que desarrollen el programa en las instalaciones facilitadas por LABE o Mahou San Miguel, tendrán que estar dados de alta en el Régimen Especial de Trabajadores Autónomos o en el Régimen General de la Seguridad Social, antes de iniciar el programa en nuestras instalaciones. Esta cláusula no aplicará hasta la efectiva selección del participante —es decir no aplica en la fase de generación de ideas- y además podrá quedar sin efectos mediante notificación expresa de MSM.

Y en pruel	ba de conformida	d, D	, con la firn	na del presente documento, acepta
librement	e la designación	como Proyecto Selec	cionado del programa	
En	, a	de	de 2020.	