

Culinary Action!

Incubadora de Restaurantes Gastronómicos



10  
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 de incubación

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 elegirán **hasta un máximo de 10** para participar:



### Ideas

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



### Duración

- Estancia de **2 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...

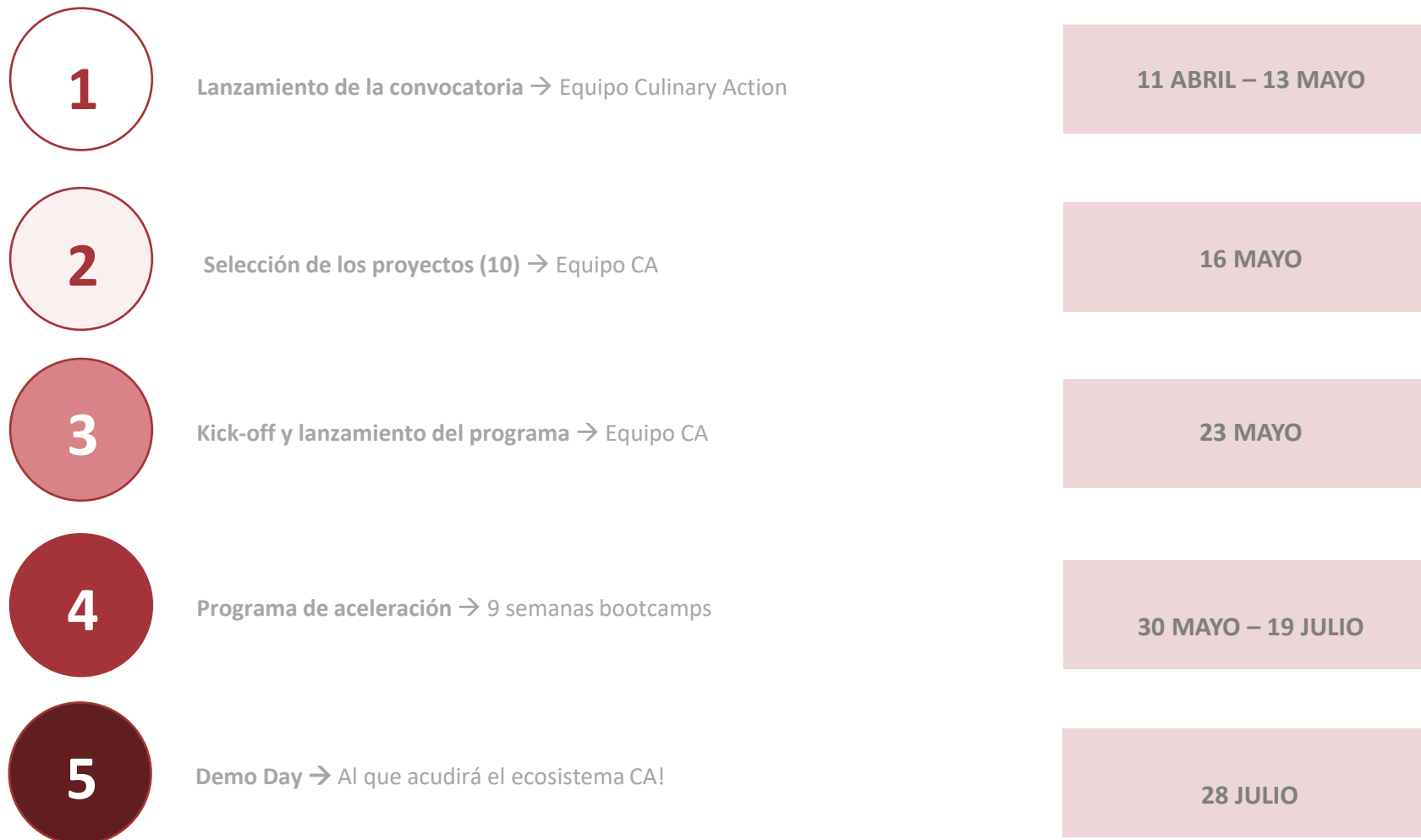


### Incubación

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

# Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

## Estructura del programa de incubación



# Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

## Estructura del programa de incubación

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



# Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

## Estructura del programa de incubación

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

0-Bienvenida

23 MAYO



1-Concepto & Idea

30 MAYO



2-Plan de Negocio

6 JUNIO



Equipo Culinary Action & BCC



Iñigo Peña  
Narru



Paulo Airaudo  
Amelia

# Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

## Estructura del programa de incubación

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

3-Planificación Negocio

**13 JUNIO**



**Oscar García**  
Baluarte

4-Marketing y Ventas

**20 JUNIO**



**Josean Merino**  
PerretxiCo

5-Finanzas y Legal

**27 JUNIO**



**Naiara López**  
Elkargi

# Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

## Estructura del programa de incubación

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

6-Operaciones y Gestión

*4 JULIO*



7-Clientes

*11 JULIO*



**Bella Bowring**

Geralds Bar

# Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

## Estructura del programa de incubación

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

8-Herramientas Digitales

18 JULIO



9-Lanzamiento

19 JULIO



10-Demo Day

28 JULIO



Aizpea Oihaneder  
Xarma Cook & Culture



Ecosistema Culinary Action + Asociación  
Hostelería de Gipuzkoa

# Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

## Requisitos

Los candidatos al programa de Incubadora del Basque Culinary 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.

### **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.*

# Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

## Requisitos

### 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 ayude 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.

### 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.

# 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...* para ayudarte a su puesta en marcha

# Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

## Beneficios del programa: La Incubadora

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.



01

Salas Experimentales

02

Espacio de Coworking

03

Anfiteatro y salas de  
reuniones

04

Restaurante

05

Cocinas de prototipado



# Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

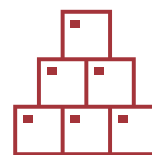
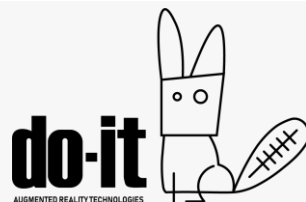
## Beneficios del programa: apoyo después del programa al lanzamiento del restaurante

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



### Carta Digital

Desarrollo de una una carta digital con visualización de platos en 3D para el ganador del programa



### Mentorías

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



### Gestión

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



### Asesoría y equipamiento

1. Asesoramiento para el equipamiento de los espacios de conservación y manipulación de los establecimientos.
2. Aportación tope de unos 2.000€ por establecimiento Equipamiento resultante de ese asesoramiento con una finalista.



# Incubadora de Restaurantes Gastronómicos

Entiendades Colaboradoras del programa

## ORGANIZADORES



## COLABORADORES





10  
—  
2011  
2021  
—  
basque  
culinary  
center

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