

# ETORKIZUNA **ERAIKIZ**



# GASTRONOMÍA 4.0

CON-  
TEXTO



La **gastronomía guipuzcoana ha alcanzado el mayor nivel de excelencia a nivel internacional** por su calidad e innovación.

Sin embargo, para seguir liderando el sector debe adaptarse a la transformación digital que está revolucionando la cocina.



Esto supone una **oportunidad para generar un polo de desarrollo** que integre la Era Digital en la gastronomía Guipuzcoana.

Generando así, un **espacio experimental** y de desarrollo de proyectos y tecnologías, así como una aceleradora de nuevos proyectos empresariales.



# LABE

**GASTRONOMIA DIGITALAREN  
LABORATEGIA**

## LIVING LAB

Un entorno de innovación abierta para la cadena de valor gastronómica, enfocado en el sector HORECA.

- Co-creación
- Exploración
- Experimentación
- Validación

STARTUPS - INDUSTRIA - USUARIOS

Agilizar la transición del sector a la era digital.

Un laboratorio dinámico para **co-crear, experimentar, desarrollar, testar y validar nuevos conceptos, productos, servicios y experiencias** con un importante componente tecnológico y adaptados a las necesidades reales del usuario; con el objetivo de contribuir al diseño activo del futuro de la cadena de valor gastronómica y HORECA.

OBJETIVOS

1.

**Fomentar el talento y las startups/empresas de nuestro entorno y ecosistema, así como atraer y retener talento de fuera, para generar un entorno fértil y competitivo, nuevas actividades económicas, generar empleo y riqueza en Gipuzkoa y en todo Euskadi.**

**2.**

**Identificar las principales tendencias, tecnologías, modelos de negocio y soluciones (hardware, software, soluciones, apps, etc.) existentes a nivel internacional y atraerlas.**

3.

El Digital Gastronomy Lab como **ecosistema referente en innovación y emprendimiento tecnológico** aplicada a toda la cadena de valor de la gastronomía a nivel internacional.



## 4.

**Generar espacios de conocimiento y aprendizaje** a través de los diferentes agentes clave de Gipuzkoa y todo Euskadi. Como por ejemplo: centros de I+D, universidades, parques tecnológicos, instituciones, asociaciones, fundaciones, empresas, sector HORECA, ciudadanos y ciudadanas, etc.

**5.**

**Generar espacios de conexión** entre la industria, los clusters estratégicos dentro del proyecto y las nuevas empresas (startups) para potenciar el emprendimiento foodtech-gastrotech.

6.

**Crear un espacio** donde, en materia de infraestructuras, equipamientos, capacidades y recursos el proyecto, tenga capacidad de dar respuesta a las necesidades de mercado.

**7.**

**Crear un modelo de negocio sostenible en el medio plazo para el ecosistema.**

8.

**Captar inversión de Venture Capital, Business Angel, Crowdfunding, empresas, instituciones, entidades privadas, etc.**

ACTIVIDADES/  
SERVICIOS

# STARTUPS

(aceleradora Culinary Action!)

- Programa de **aceleración** (startups en etapa más temprana)
- **Asesoría, mentoría y conexión** con inversores potenciales
- **Startups** “en residencia” (startups en etapa avanzada)
- Conexión con **clientes potenciales**
- **Testeo y validación** de productos/prototipos/tecnologías
- **Co-working space**, equipamientos, espacios de testeo y acceso a la red
- **Formación**

# EMPRESAS INDUSTRIALES Y TECH

- **Testeo** de nuevos productos con usuario final y/o con panel de expertos
- **Matching con startups:** semillero de ideas y nuevas oportunidades de negocio
- **Desarrollo de proyectos de I+D+i** fase ideación y conceptualización (prototipado si aplica)
- **Showroom de productos** propios
- **Acceso a información** para toma de decisiones (vigilancia tecnológica y de mercado)
- **Apoyo al intraemprendimiento** y/o diversificación hacia el sector
- **Formación**

# RESTAURANTES /HORECA

- **Actualización en tendencias** (nuevos modelos de negocio, formatos, procesos y sistemas de gestión).
- Contacto con **soluciones tecnológicas**.
- Formación en '**gastronomía y digitalización**'.
- **Asesoría** (Business Intelligence, procesos creativos, optimización y digitalización de procesos).

# USUARIO FINAL



- Red y **espacio versátil y disruptivo** (experiencia de ocio y entretenimiento auténtica en Donostia, Gipuzkoa, Euskadi)
- Restaurante de **conveniencia**
- Restaurante de **proximidad**
- Restaurante de **nuevas experiencias** de componente tecnológico

# Tecnología en la cadena de valor del restaurante

A continuación veremos algunos de los ejemplos en los que la transformación digital mejorará la experiencia y gestión de cara al usuario final (front-office) y cocinero (back-office)

# FRONT-OFFICE

## Enterarse / Buscar



- Manejo de medios digitales
- Gestor de Redes sociales
- Geolocalización

## Informarse más



- Canales online (WEB, RRSS, Gestores de opinión)
- Chatbot

## Decidir/reservar



- Gestor de reservas

## Pedido previo



- E-commerce para restaurante
- Sistema de pedidos en remoto

## Pago previo



- Sistemas de pago/cobro móvil
- Sistemas de gestión/pagos de propinas

## Visitar



- Sistema de beacons
- Sistema de queue management

## Ir al Baño



- Software y hardware para marketing
- Devices interconectados para análisis de microbiota

## Pedido in-situ



- Pantallas táctiles de interacción
- Contenidos audiovisuales actualizados

## Complementos



- Estaciones de carga para móvil
- Bancos solares
- Wi-fi
- Sistemas de agricultura inteligente / indoors

## Exp. sensorial



- Equipos realidad virtual
- Proyección y mapping
- Sistema de iluminación
- Sistema de audio personalizable
- Diseño de aromas

## Comer



- Sistema de medición y registro de calorías

## Pagar in-situ



- Sistemas de pago móvil
- Cashdro
- Impresoras de facturas

## Feedback



- Sistema de gestión integral
- Gestores de feedback

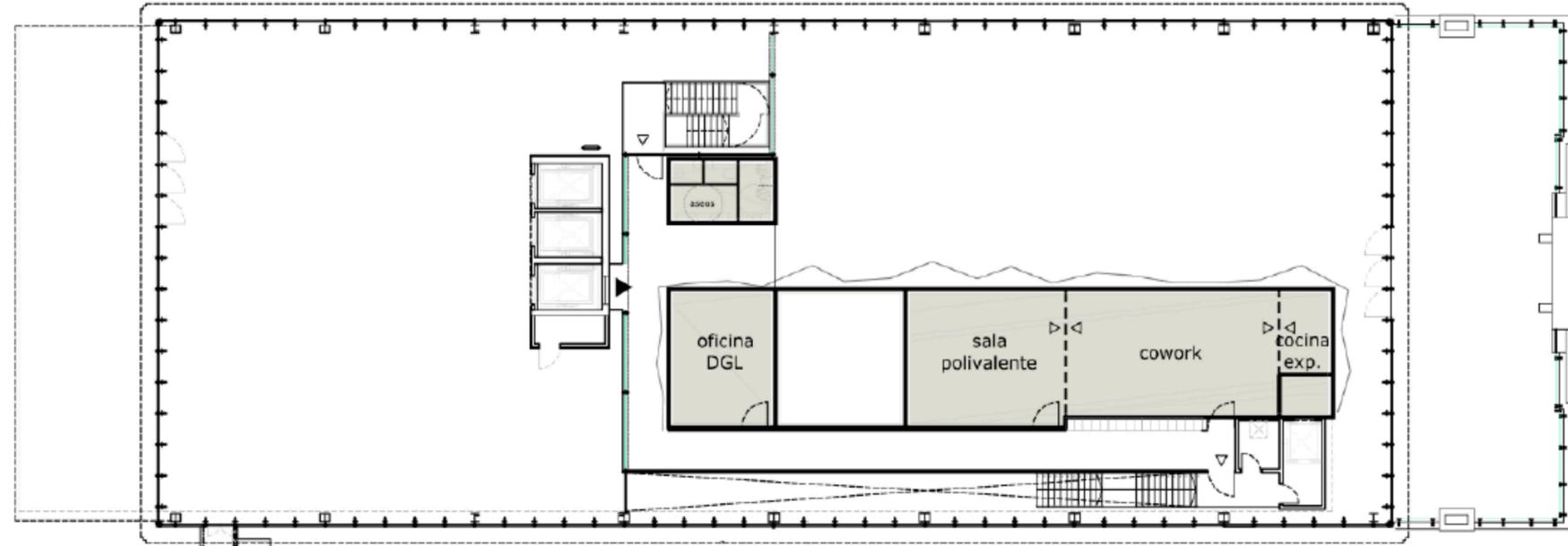
## Contar/compartir/fidelizar



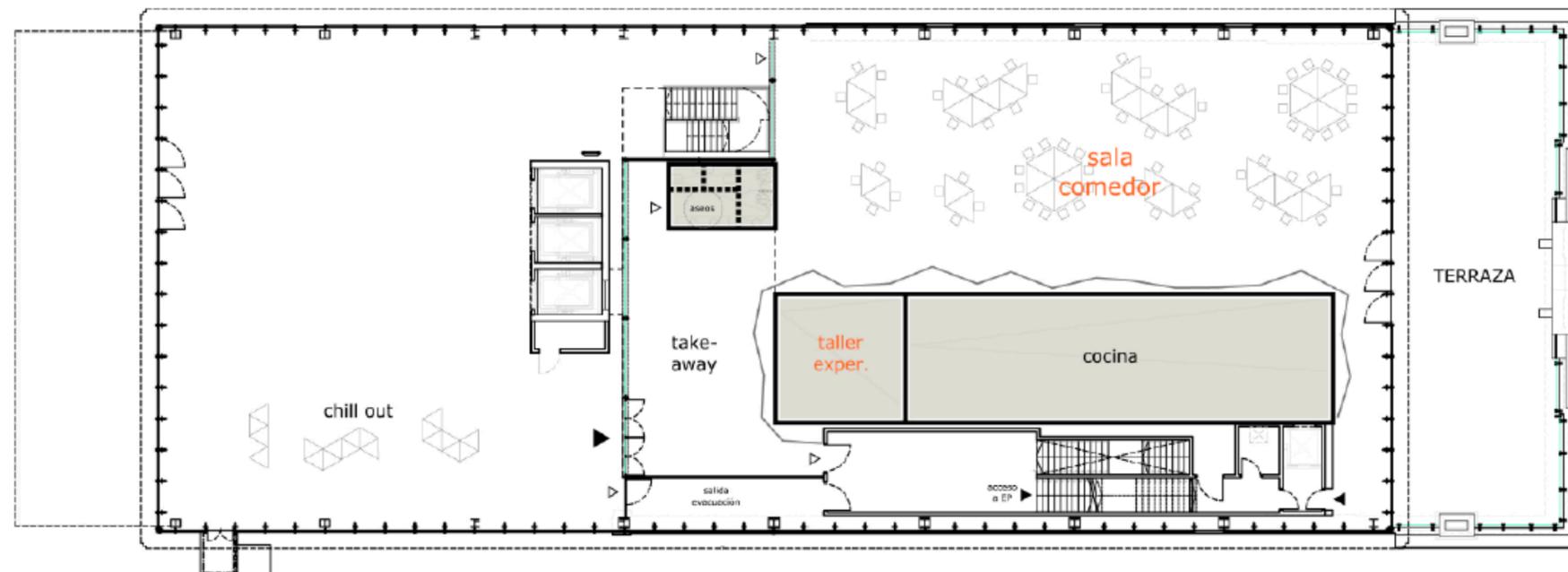
- Gestor de redes especiales
- Review trackers

# BACK-OFFICE





Entreplanta



- Cocina y restaurante 4.0
- Taller Experimental
- Aula polivalente
- Espacio coworking
- Oficina



ETORKIZUNA  
ERAIKIZ

ETORKIZUNA ERAIKIZ