

BCC Innovation

2023ko Memoria



Edukien Taula



Orrialdea 04	Sarrera
Orrialdea 07	BCC Innovation zifretan
Orrialdea 08	Nor Gara
Orrialdea 11	Ikerketa ildoak
Orrialdea 13	Berrikuntza eta Ikerkuntza proiektuak
Orrialdea 14	CITA GO-ON
Orrialdea 16	MYCOTOUR
Orrialdea 18	JAN-JASAN
Orrialdea 19	DELICIOUS PROJECT
Orrialdea 21	GASTROVALUE
Orrialdea 22	FUEGOS ECUADOR
Orrialdea 23	SWITCH
Orrialdea 24	SEASONED
Orrialdea 26	ELIKAGAI BERRIEN GARAPENA
Orrialdea 28	ADIMEN ARTIFIZIALAREN GARAPENA
Orrialdea 29	RESTOCKVISION
Orrialdea 30	FOOD FICTIONS
Orrialdea 32	NAZIOARTEKO PROIEKTUEN MAPA
Orrialdea 34	Living Lab
Orrialdea 39	Ekintzailtza
Orrialdea 48	Hurrengo urratsak
Orrialdea 51	2024ko erronkak



1 | Sarrera

2023a urte konplexua izan da, desafiatzailea, baina, era berean, motibatzailea, aldagai hauen ondorioz, besteak beste: adimen artifiziala elikagai-industrian sartzea, foodtecha finkatzea, munduko klima-krisia larriagotzea eta horrek elikadura-sisteman dituen ondorioak. Guri dagokigunez, gastronomian espezializatutako zentro teknologiko bat garen aldetik, kontsumo-gizartearen eta gastronomia- eta elikadura-sektorearen eraldatze-abiadura handiak egokitzapen-, sormen-, dinamismo- eta lankidetzeta-maila handia eskatu digu. Ahalegina

ez da makala izan; alabaina, ilusioz eta baikortasunez egin diogu aurre, eta balantzea, gaur egun, oso positiboa da.

Testuinguru nahasi samar honetan, BCC Innovationek zintzo eutsi dio berritzeko, sortzeko, lankidetzan aritzeko, konektatzeko, proiektuak garatzeko eta eraldatzeko dugun konpromisoari; hori guztia ikuspegi jasankorra eta osasungarria oinarritzat hartuta, eta sektoreko azken joerak ahaztu gabe. Etengabe aldatzen ari den errealitate berri batera egokitzen jakin digu.

partner publiko zein pribaturekin lan egiteko aukera izan dugu. Horrek asko lagundu du proiektuen garapena, lortutako emaitzen kalitatea eta haien hedapena aberasten, bai eta gizartean sortutako eragina areagotzen ere. Orobat, benetako lorpena dira guretzat ekimen horietako bakoitzean eskuratzen dugun esperientzia, partekatzen dugun ezagutza, eta egiten ditugun hausnarketak eta elkarrizketak.

Une honetan, Europako ia gobernu guztien agendan jasotzen dira Food wastea, ur-eskasia eta gisako arazoak. Horrez gain, onartu berri dute elikagaiak alferrik ez galtzeko lege-proiektua. Hori dela eta, guretzat begi bistakoa da jasangarritasunaren aldeko ekimen horiek guztiak bultzatzen jarraitu behar dugula. Ildo horretan, eta European dieta osasungarri eta jasangarriagoetarako trantsizioa sustatzeko erronka handia geure eginez, Europako proiektu batean parte hartzen dugu. Proiektu horren xedea da herritarrak gai horren inguruan kontzientziaztea, eta haien ezagutza areagotzea. Horretarako, tresna eta soluzio berritzaileak erabili nahi dira, herritarrei aurrera egiten laguntzeko dieta jasangarriko aldaketa-prozesu horretan, GJHeekin bat etorrira.

BCC Innovationen uste dugu gastronomia lurralde bat ekonomikoki, sozialki eta kulturalki eraldatzeko ahalmen handia duen tresna dela. Premisa horrekin, udaberriari Ghanan izango gara Robusta kafearen ezaugarriak bertatik bertara ezagutzeko. Robusta da herrialde

begira egin dugu: GOe-Gastronomy Open Ecosystem eraikin berria. nazioarteko bokazio nabarmena du GOek. Berrikuntzarako zentro estrategiko gisa kontzebitu da, baina, aldi berean, baita herritarrentzako topagune gisa ere. Aukera emango digu enprekin ditugun lankidetzak indartzeko, aliantza berriak sortzeko eta ikertzen, esperimintatzen, ekintzailatza sustatzen eta, azken batean, gastronomiaren sektorea eraldatzen jarraitzeko.

Joan den urtean zehar, proiektu asko eta askotarikoak bultzatu genituen. Alde horretatik, nabarmentzekoa da Europako gerok eta ekimen gehiagotan parte hartzen ari garela. Ekimen horietan, hainbat nazionalitateko

horretan gehien landatzen den barietatea. Barietate horren kontsumoa sustatzeko proiektu bat garatzen ari gara han, eta, aldi berean, produktu horren inguruan herrialde osoan dauden merkataritza- eta sukaldaritza-aukera zabalen berri ematen dugu, gizartearen zati handi batentzat ezezagunak baitira. Aurten ere lanean jarraituko dugu erronka handi horretan. Eragin positiboa izango du han, herrialdeko elikagaien industria indartuko duten enpresa berriak sortuko baitira. Era berean, Ghanak beste herrialde batzuekin duen lotura indartzen ari gara, proiektu honetarako berariaz sortu dugun Chefen Nazioarteko Sarearen bidez.

Gastronomiaren eta osasunaren arteko ezinbesteko harmonia funtsezkoa da guretzat; hori dela eta, zentro teknologiko gisa sortu ginenetik, berebiziko garrantzia du gure egunerokoan gure ikerketa-taldeak gastronomia osasungarriaren arloan egiten duen lanak. Gaur egun, zientzia omikoak, gastronomia terapeutikoa eta nutrizio funtzionala lantzen ditugu, besteak beste. Esate baterako, bizi-ohiturak eta -estiloak eta osasun kardiobaskularra zainduz narriadura kognitiboa prebenitzea helburu duen proiektu bateko partaide gara, eta gure zentrotik 200 pertsona baino gehiago igaro dira aurten, proiektu horren esparruan.

Azpimarratzekoa da gure proiektu gehienak Euskadin garatzen direla, non Eusko Jaurlaritzaren eta aldundien babesak baitugu (batez ere Gipuzkoako Aldundiarena), bai eta

Donostiako Udalarena ere. Enpresa askorekin egiten dugu lan, batez ere gure lurraldean. Hala, ekintzailetzari eta berrikuntzari dagokienez, Euskadi erreferentzia-puntu gisa ondo kokatzen laguntzen dugu.

Aurten, erronka ugari ditugu zerumugan. Horretarako, egunero ikaragarritzko ahalegina egiten duen pertsona-talde handi bat dugu. Haiei esker, BCC Innovationen aurrera egiten jarraitzen dugu, eta gure aletxo eskaintzen dugu, ikerketaren eta berrikuntzaren bidez nekazaritzako elikagaien sektorea eraldatzeko eta hobetzeko. Bide horretan, grina eta ilusio handia jartzen ditugu.

BCC Innovation zifretan



10 Argitaratutako ikerlan zientifikoak

70 Teknologia-enprekin eta elikagaien industriakoekin egindako proiektuak

10 Hitzaldiak biltzar zientifikoetan, estatuan eta nazioartean

150 Interakzioan jardun dugun erakundeak

27 Ikerketa-proiektuak

2 | Nor gara

BCC Innovation gastronomian espezializatutako zentro teknologikoa da. Ezagutza berria sortzeko lan egiten dugu, gastronomiak gizartea garatzeko funtsezko motorra izaten jarrai dezan. Zentro teknologikoa 2018an eratu zen, eta Zientzia, Teknologia eta Berrikuntzarako Euskal Sarearen eta Teknologia Zentroen Sare Nazionalaren parte da. Horrez gain, EIT Food-en partnerra da (Europar liderra den elikagai-berrikuntzako ekimena). Era berean, sektorean erreferente diren zenbait kluster eta elkartetako kide gara.

Etengabe sortzen dira elikaduraren eta gastronomiaren sektorearen norabidea berriz hausnartzera eta planteatzera garamatzaten erronka berriak. Gure profesional-taldea askotariko arlotan dago espezializatuta, hala nola hauetan: zientzia sensorialak, osasuna eta nutrizioa, jasangarritasuna, eraldaketa digitala, eta sukaldaritzako berrikuntza. Ikuspegi integral eta abangoardista batean oinarrituta, ikerketa-, berrikuntza- eta ekintzailtza-proiektuak garatzen ditugu, bai tokiko testuinguruan bai nazioan eta nazioartean.



Parke teknologikoa

Indar handiz posizionatu gara gastronomiaren sektoreko erreferentziazko zentro gisa, eta Zientzia, Teknologia eta Berrikuntzaren Euskal Sarearen eta Zentro Teknologikoen Sare Nazionalaren parte gara.



Living Lab

Enpresekin eta startupekin batera, eta herritarrekiko harreman zuzena sustatuz, produktu, zerbitzu eta esperientzia berriak probatzen eta sortzen ditugun gunea da.



Gune berria: GOe–Gastronomy Open Ecosystem

GOe talentu-ekosistema berdingabea da, Donostian kokatutako berrikuntzako teknologia-barruti bat. Bertan, berrikuntza irekia eta herritarren zientzia izango dira jardura garatzeko oinarriko kontzeptuak.

Ikerketa ildoak



SUKALDARITZAKO BERRIKUNTZA. Sukaldaritzako berrikuntza-arloak balio gastronomiko handiko produktuak eta kontzeptuak garatzen ditu elikagaien industriarako eta Horeca sektorerako. Chef ikertzaileen taldea buru dela, eskaintza berritzaileak merkaturatu nahi dituzten edo kanal, formatu, iturri edo osagai berriak erabili nahi dituzten enpresentzako produktuak prestatu, formulatu, garatu eta probatzen dira, elikadura

jasangarriago eta osasungarriago bat, eta,aldi berean, kontsumitzailea harrizko duen bat lortze aldera. Arloaren ikuspegiaren barruan sartzen dira, halaber, sukaldaritzako teknika aurreratuek esploratzea eta elikagaien zientzia aplikatzea nutrizioa hobetzeko eta gozamen sensoriala areagotzeko, bai eta beste kultura gastronomikoak sakon aztertzea ere, askotariko zaporeak, teknikak eta tradizioak txertatzeko. Ezagutza kultural hori funtsezkoa da kontsumitzailearekin emozionalki eta sensorialki konektatzen duten produktuak garatzeko. Funtsezkoa da diziplinarteko lankidetzan aritzea elikagaien teknologoekin, nutrizionistekin eta jasangarritasun-adituekin, eta ziurtatzea ezen produktu berri bakoitza, berritzailea eta komertzialki bideragarria izateaz gain, osasun- eta ingurumen-irizpideei jarraikiz garatuko dela.



JASANGARRITASUNA. Ekonomia zirkularraren printzipioekin bat datorren gastronomia sustatzeko ahaleginean, proiektu berritzaileak diseinatu eta garatzen ditugu. Gure helburua argia da: elikagaien xahuketa murriztea eta biodibertsitatea sustatzea. Askotariko eragileekin egiten dugu lan, zero wastea, berrerabilpena eta balio-kate jasangarriagoa eta erresilienteagoa lortzeko metodologiak sustatzen dituzten ekimen eta proiektuen bidez. Benetan sinesten dugu bide hori

egunez egun eraiki behar dugula, eta badakigu inplikaturako eragile guztien laguntzarekin eta konpromisoarekin bakarrik egin dezakegula.



OSASUNA. Gastronomiaren eta osasunaren arteko harremana aztertzen dugu, elikadura osasungarriagoa sustatzeko. Argi dugu alderdi horrek funtsezko eragina duela hainbat gaixotasunen prebentzioan, bai maila sozialean bai pertsona-taldeetan (haurrak, adinez nagusiak, kirolariak, eta abar).

Gainera, terapeutikoki jorratzen ditugu kutsakorrak ez diren hainbat gaixotasun kroniko, hala nola minbizia, hantura-

gaixotasunak, 2 motako diabetesa eta gaixotasun neurodegeneratiboak. Alde horretatik, gure ikertzaileek patologia horiek prebenitzeko eta gaitz horiek dituztenen bizi-kalitatea hobetzeko lan egiten dute, elikadura osasungarriagoa sustatuz, besteak beste.



ANALISI SENTSORIALA. Kontsumitzailearen pertzepzioa aztertzen dugu. Horretarako, pertsonaren eta elikagaiaren arteko elkarreragina aztertzen dugu, hiru ardatz hauetan oinarrituta: produktuaren ezaugarri organoleptikoak (kolorea, aroma, zaporea, etab.), pertsonaren berezko aldagaiak (genetika, kultura, etab.) eta kontsumoaren testuinguruko alderdiak (jaketxe batean, etxean, lagunekin, etab.).

Arloaren helburu orokorra elikagaien pertzepzioari eta

aukeraketari buruzko ezagutza sortzea da. Haa, estrategiak bilatzen ditugu elikadura osasungarria eta jasangarria sustatzeko, baina elikagaien alderdi hedonistei eta gozamenari uko egin gabe.

Elikagaien ezaugarriek eta elikagaiak kontsumitzeko uneak elikagaien aukeraketan eta dieta jakin batzuekiko atxikipenean nola eragiten duten ulertu nahi dugu. Horretarako, kontsumitzaileen panelekin, chefekin eta foodieekin lankidetzan aritzen gara.



GASTRONOMIA ETA IDENTITATE KULTURALA

Gastronomia sektore estrategikotzat jotzen dugu. Eraldaketa sozioekonomikorako tresna dela uste dugu, bai eta lurralde berritzaileagoak, lehiakoragoak eta erresilienteagoak garatzeko ardatza ere. Gastronomiaren balio-kate osoan berrikuntza-ekosistemak sortzeko lan egiten dugu, eta eragile guztien arteko lotura eta lankidetz handiagoa bultzatzen dugu horrela. Era berean, lurraldeen posizionamendua bultzatzen

dugu dibertsifikazio-estrategien bidez, aukera-arloak aztertzen ditugu, eta ekintzailatza, bertako produktuen aberastasuna eta identitate kulturala eta lurralde-politiken garapena sustatzen ditugu.





ERALDAKETA DIGITALA. Berrikuntza irekiarekin eta pertsonengan ardaztutako diseinuari buruzko diziplina anitzeko ikuspegiarekin, gastronomiaren eraldaketa digitala bultzatzen dugu. LABe – Digital Gastronomy Lab sortu dugu, berrikuntzako laborategi bizi bat (living lab), benetako jatetxe bat barne hartzen duena. Gastronomiaren etorkizuna birpentsatzea eta batera sortzea du xede. Hemen, benetako erabiltzaileekin batera kontzeptualizatzen, garatzen eta probatzen ditugu askotariko soluzio digitalak, bai eta teknologia- eta elikagai

makinak eta -erremintak ere.

Besteak beste arlo hauek lantzen dira: egosteko edo kontserbatzeko prozesuen eta tekniken hobekuntza; IA, ahots-ezagutza eta ikusmen artifiziala kudeaketa eta eragiketak optimizatzen; logistika; energia-kontsumoak kudeatzeko konektibitatea; hondakinen kudeaketa hobea, eta osasun-baldintza espezifikoak dituzten segmentuetarako elikagaien pertsonalizazioa.

Gure taldeak hainbat diziplinako (diseinu industrialak, gastronomiaren eta sukaldaritza-arten ingeniariak, datuen zientzia eta softwarearen garapena) zientzialarien eta sortzaileen ezagutza uztertzen du merkatuan proiektu, kontzeptu, kontzeptu-proba eta prototipo berritzaileak garatzeko, eta elikadura-produktu eta -zerbitzuak testatzeko.

Basque Culinary Centerren living lab-a Gipuzkoako Foru Aldundiaren “Etorkizuna Eraikiz” ekimenaren barruan kokatu da, Eusko Jaurlaritzarekin eta Donostiako Udalarekin lankidetzan.



3

Berrikuntza eta ikerketa proiektuak

CITA GO-ON

CITA GO-ON ikerlanaren xedea da eguneroko ohiturak eta bizimodua zainduz narriadura kognitiboa nola prebenitu daitekeen jakitea.

Horretarako, datozen urteetan gaixotasun hori izan dezaketen 60 eta 85 urte bitarteko 1.000 lagun baino gehiago hautatu dira. Parte-hartzaile bakoitza bi urtez ikertzen da. Denboraldi horretan, arrisku-faktoreen kontrol zorrotza egiten da aldian-aldian, eta estimulazio eta entrenamendu kognitiboko, jardura fisikoko, hezkuntza sozioemozionaleko eta elikadura osasungarriko programak gauzatzen dira.

BCC Innovation arduratu da nutrizioaren eta sukaldaritzaren arloko esku-hartzeaz. Hala, talde-tailerrak egin ditu elikadura-ohitura osasungarriak sustatzeko. Aldi berean, nutrizio-hezkuntzarekin eta sukaldaritzako trebetasunekin lotutako alderdiak ere txertatu ditu. Hona hemen egin diren jardueretako batzuk:



Sukaldaritzak osasunean duen garrantzia

Saio horretan parte hartu duten guztiek aukera izan dute jakiteko ezen janaria prestatzeko erabiltzen dugun lehengaiak eta baliatzen ditugun sukaldaritzateknikak gure osasunaren bi baldintzatzaile garrantzitsu direla, hau da, “zer” jaten dugun bezain garrantzitsua dela “nola” jaten dugun.



Plangintza elikadura osasungarrian

Saio horretan, erosketa-zerrenda aldeztu aurretik antolatzearen eta elikagai freskoak lehenestearen garrantzia azpimarratu da. Zenbait jarraibide eman dira elikagaien nutrizio-etiketak ulertzen laguntzeko eta, hala, gure erosketa-saskirako produktu osasungarriak aukeratzeko jakiteko. Jardunaldia amaitzeko, showcooking bat egin da. Bost saltsa prestatu dira, eta adibide batzuk erakutsi dira saltsa horiek gure eguneroko plateretan nola txertatu azaltzeko.



Nola egin erosketa osasungarria

Saio hauek talde txikiagoetan egin dira, eta bertaratuek aukera izan dute zehazkiago ikasteko nola egin daitekeen erosketa osasungarri bat. Elikagaiak ondo aukeratzearen garrantzia nabarmendu da, gure osasunean zuzeneko eragina baitute. Jarraibide batzuk ere partekatu dira, elikagai-talde bakoitzeko nutrizio-etiketen edukia ulertzen laguntzeko.

Proiektua CITA Alzheimer Fundazioak zuzentzen du, erakunde hauekin lankidetzan: BCC Innovation, Biodonostia Osasun Ikerketarako Institutua, Euskal Herriko Unibertsitatea, Achucarro Neurozientzien Institutua eta Nafarroako Unibertsitate Publikoa. Nazioartean ospe handia duten erakundeen laguntza ere badu, hala nola Suediako Karolinska Institutuarena eta Alzheimerraren elkarte amerikarrarena (Alzheimer's Association). Eusko Jaurlaritzak, HNA Fundazioak eta Espainiako Gobernuak Zientzia eta Berrikuntza Ministerioaren Ikerketarako Estatu Agentziak finantzatu dute ekimena.



Mycotour

“Es la primera vez que hemos albergado un proyecto de estas características en el cual hemos compartido inquietudes y puntos de vista, uniendo a grandes chefs y a científicos y científicas para dar respuestas a los retos presentados. Hemos abarcado temas tan diversos como el uso de aplicaciones saludables, el estudio de las propiedades organolépticas de diferentes especies micológicas o el mundo fúngico como alternativa para personas con necesidades especiales, entre otros”.

Myc-Culinary-Hub ekimena 2023ko ekainaren 26an eta 27an egin da, MYCOTOUR proiektuaren barruan. Bertan, onddo jangarriek sukaldaritzan, mikoturismoan eta nekazaritza-elikagaien arloan eskaintzen dituzten aukerak aztertu dituzte 35 chef entzutetsuk, ikertzaile gailenek eta gaiari buruzko adituek.



Planteatutako erronka bakoitzari ekiteko, jardunaldiaren hasieran Living Labs metodologia baliatu da. Hala, esperimentazio-ekosistema bat sortu da, eta han, baterako sortze-prozesuan parte hartu dute zientzialariek, sektoreko profesionalak eta esperientzia mikoturistikoak egituratu eta zabaldu nahi dituzten guztiek. Horretarako, “baterako berrikuntzako talde operatiboak” sortu dira BCC Innovationeko taldeak gidatutako erronka bakoitzerako. Talde horietan garatutako eta landutako ideiak gainerako parte-hartzaileekin partekatu dira gero.

Hauk izan dira Myco-Culinary-Hub-en eztabaidatu diren berrikuntza mikogastronomikoko erronkak: tokiko onddo, lekale eta barazkien konbinazio osasungarriak; onddoen potentziala premia bereziak dituzten pertsonentzako alternatiba gisa; boilurraren eta imitazio-aromarik gabeko boilur-produktuen erabilera arduratsua; kulturarteko sukaldaritzan beste kontinente batzuetako onddoekin; nola uztartu ardoak, perretxikoak eta boilurrak, eta nola egokitu mikogastronomia aldaketa globalaren ondorioetara. Azkenik, hausnartu da perretxikoak eta boilurrak erabiltzean jardunbide egokiak bermatzen dituen zigilu bereizgarria duten jatetxeen sarea sortzeari buruzko aukeraz.

Proiektua Gaztela eta Leonen, Aragoian, Katalunian eta Euskadin garatzen da, guztiak ere potentzial mikologiko handiko eta/edo tradizio mikologiko handiko lurraldeak. Partzuegoan sartuta daude mikologiarekin lotutako elkarteak, berrikuntza-fundazioak, mikologiak eskaintzen duen potentziala sustatzeko eta ustiatzeko interesa duten udalak eta aldundiak, eta turismo gastronomikoan espezializatutako enpresa bat: Fundación de Innovación y Transferencia Agroalimentaria de Aragón (FITA), Teruelgo Diputazio Probintziala (DPT), MicoAragón elkarteak, BCC Innovation, Ángel Moretón SLU (E-SPAIN), Organisme Autonom De Fires I Mercats de Vic (OFIM), Avilako Diputazio Probintziala (DPA), Soriako Udala (AS). Ekimen bonen koordinatzailea FITA Nekazaritzako Elikagaien Berrikuntza eta Transferentzia Fundazioa da, eta CITA eta European Mycological Institut erakundeak aholkulari zientifiko gisa dihardute.



Jan-Jasan

Produktu berrien garapenak ingurumenean eragin txikiagoa izan dezan eta merkatuan onarpen handiagoa izan dezan, BCC Innovationek metodologia berritzailea diseinatu du, kontsumitzailea ardatz duen diseinua eta bizi-zikloaren azterketa konbinatuz. Azterketa gisa, produktu berri bat garatu da: Espelette piperren bariatetik baztertutako piperrekin egindako saltsa mina.

Produktuaren hasierako ikuskeratik kontsumitzaileen iritziak integratu dira ikerketa kualitatiboko metodoen bidez. Halaber, produktuaren ezaugarri fisikokimikoak, sensorialak eta ingurumen-inpaktua kontuan hartuta optimizatu da.

Azkenik, produktuaren onarpena, kontsumitzaileek egiten dituzten aplikazioak eta erabilerak eta produktuaren aukeraketa bultzatzeko komunikazio-estrategia egokienak zehaztu dira.



DELICIOUS PROJECT

BCC Innovationeko sukaldaritza-berrikuntzako taldeak zenbait snack osasungarri prestatu ditu Delicious proiekturako, hala nola Carrot cakea, oat biscuitak eta sesame tahini cookieak.

Merkatu-azterketen, ikerketa gastronomikoaren eta Libanoko, Egiptoko, Italiako eta Portugalgo eskolekiko elkarreraginen bidez bildutako informazioan oinarrituta, BCC Innovation haurren eta nerabeen (6-12 eta 13-17 urte) elikadura-ohitura onak eta aukera osasungarriak zabaltzen saiatu da, Mediterraneoko dietara hobeto atxiki daitezzen.





PORTUGAL

BCC Innovation Lisboako bi eskolatan izan da, ikasleentzako janaria prestatzen duten sukaldeek nola funtzionatzen duten ulertzeko eta aztertzeko.



EGIPTO

BCC Innovationeko taldea Egipton izan da otsailaren 15etik 22ra, hango gizartearen gastronomia eta elikadura-ohiturak bertatik bertara ezagutzeko eta, batez ere, haien eskola-jantokietan zer dieta nagusitzen den aztertzeko.



LÍBANO

BCC Innovationeko sukaldaritza-berrikuntzako eta zentzumen-arloko taldeak sukaldaritza-tailerrak egin ditu ikasle gazteekin, proposatutako snack-prototipoetako batzuk garatzeko.

Partzuergoa 5 herrialdeetako 10 erakunde hauek osatzen dute: EDELVIVES (proiektuaren koordinatzailea) (Espainia), AIJU INSTITUTO TECNOLÓGICO DE PRODUCTO INFANTIL Y OCIO (Espainia), BCC INNOVATION, BASQUE CULINARY CENTER-EN GASTRONOMIAKO ZENTRO TEKNOLOGIKOA (Espainia), CONTACTICA S. L (Espainia), LCI TECHNOLOGIES (Espainia), ASSIUT UNIVERSITY (Egipto), PROVINCIA D'ITALIA DEI FRATELLI MARISTI DELLE SCUOLE (Italia), UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA (Italia), CONGRÉGATION DES FRÈRES MARISTES AU LIBAN (Libano), PROVINCIA PORTUGUESA DA CONGREGAÇÃO DOS IRMÃOS MARISTAS (Portugal).

Gastrovalue

BCC Innovationek Afrikako, Karibeko eta Pazifikoko zenbait herrialdeetako enpresa txiki eta ertainak gaitu nahi ditu. Gure helburua da balio erantsia duten produktuen ekoizpena eta garapena bultzatzea, eta horretarako, tokiko baliabideak aprobetxatzea, hala nola, kokoa, kakaoa, kafea eta kava.

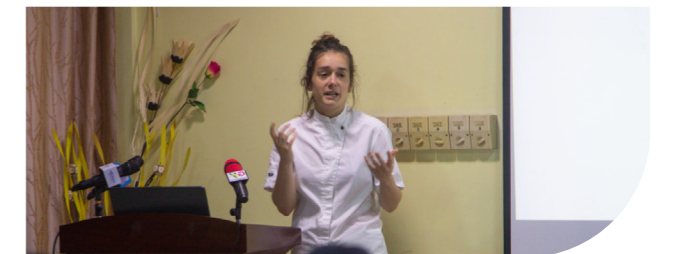
2023an, BCC Innovation Ghanan izan da Gastrovalue proiektuaren esparruan. Proiektu horren xedeak dira nazioarteko eta eskualdeko enpresa-politika integratzaile eta lagunkoiak bultzatzea, eta International Trade Center-en (ITC) ekoizpen-gaitasunak eta balio-kateak sendotzea. Bidaia honen helburu nagusietako bat izan da herritarren artean kafearen kontsumoari buruzko kontzientzia piztea. Ghanak merkataritzarako eta sukaldaritzarako duen ahalmen handia eta horri dagokionez eskaintzen dituen aukerak ere erakutsi nahi izan dira.

Horretarako, herrialdeak dituen ekoizpen-metodologia eta -metodoak aztertu dira, eta zenbait bilera egin dira robusta kafearen eraldaketa-prozesuaren etapetan inplikaturako hainbat eragilerek. Horrek asko lagundu digu balio-katea sendotzeko bidean aurkitzen dituzten beharrak eta oztopoak hobeto ulertzen.

Produktu esanguratsu horiek kontuan hartuta, bi tailer egin dira CSIR Food Research Institute-n. Tailer horietan erakutsi da nola erabil daitekeen kafea tokiko kulturara egokitutako sukaldaritzako elaborazioetan:



Prototipoak garatzeko sorkuntza-tailerra.



Sukaldaritza berritzeko eta errezetak garatzeko tailerra.

Nazioarteko Merkataritza Zentroak (ITC) finantzaturako proiektua



ALLIANCES FOR ACTION



Funded by the European Union

FUEGOS Ecuador

Red de Innovación Culinaria de Ecuador-ekin lankidetzan egindako proiektua 2021ean hasi eta 2023an amaitu zen. Sare hori laborategi hauek osatzen dute: FUEGOS Fundazioaren Iche laborategiak (Ozeano Barean), Canopy Bridgeen Canopy Lab-ek (Amazoniako oihanean) eta Grupo Salinasen Urku Minukak (Andeetako mendikatean).

BCC Innovationek proiektu hau garatzen eta ezartzen lagundu du. Horretarako, berrikuntza irekiko eta ekintzailtza gastronomikoko ekosistema bat diseinatu du. Haren misioa izan da gastronomia- eta elikadura-prototipoen merkaturatzea bizkortzeko lehen tresna bihurtzea, gizartean eta ingurumenean eragin positiboa izateko.

Proiektua Colab Culinaria sektore gastronomikoaren arloko berrikuntza-laboregien sare irekian gauzatu da. Sare horren xedea da laborategi horien gaitasunak bultzatzea, nazioan eta nazioartean proiektu berritzaileak gauzatea, eta ikasle eta profesionalentzako lankidetzak- eta ikerketa-gune bat eskaintzea.

Zalantzarik gabe, gastronomia sektore estrategikoa da herrialde askorentzat, aukera ematen baitu aberastasuna modu deszentralizatuan sortzeko eta eskualdeko kultura-ondarea sustatzeko. Proiektu horren bidez, gastronomiaren arloko zentro teknologiko horrek Ekuadorreko gastronomia elikadura-biodibertsitatearen potentzia gisa posizionatzen lagundu ahal izan du. Horrela, herritarren bizi-kalitatea hobetzen duen eta osasungarriagoa, jasangarriagoa eta inklusiboagoa den elikadura-sistema baterako trantsizioan lagundu du.



ALLIANCES
FOR ACTION

SWITCH

Osasungarriagoak eta jasangarriagoak diren dietetarako trantsizioa sustatze aldera, SWITCH proiektuak elikadura-sisteman jartzen du arreta, Europako herritarren ezagutza eta aukerak hobetzeko.

2023an hasi zen proiektuak 4 urte iraungo du, eta ingurunean benetako eragina sortzea du helburu. Horretarako, eragile ugari inplikatu nahi ditu. Elikagaien arloko sei HUB sortu dira Europako sei eskualdetan, dietak eskualde bakoitzeko errealitate kultural eta sozioekonomikora egokituko direla bermatzeko. Aldi berean, jasangarritasunaren eta osasunaren garrantzia azpimarratzen da.

2023ko azaroan, lehendabiziko aldiz elkartu da BC3 Basque Center for Climate Change, BCC Innovationek eta Kutxa Fundazioak sustatutako Basque Food Huba Donostiako LABe – Digital Gastronomy Laben. Hitz egiteko, hausnartzeko eta sektorearen eraldaketan elkarlanean aritzeko jardunaldi bat izan da. HUBaren helburua da Euskadiko elikagaien sektoreko eragile guztien eta herritarren topaketa-plataforma bihurtzea eta elkarlanerako ekintzen palanka izatea.



Partzuergoa 10 laguntzailek osatzen dute: CMCC; BBC Innovation; DAS BAUMHAUS; Future Food Institute; IIASA; EPFL – École polytechnique fédérale de Lausanne; Kutxa Fundazioa eta Kutxa Ekogunea; AGRO CAMERA (ARM); pOsti; LAORE; INRAE – Institut National de Recherche pour l’Agriculture, l’Alimentation et l’Environnement; RISE – Research Institutes of Sweden; UPM; UNINA; UNICAMP; Wageningen University & Research; ZALF; Chalmers Sweden; BC3; Antistatique.



SEASONED

BCC Innovationen helburuetako bat da ezagutza transferitzea zientzia sentsozialen diziplinan lehen urratsak ematen hasi diren beste eragile batzuegana.

Ilido horretan, SEASONED proiektuaren bidez Wroclawko (Polonia) Ingurumen eta Bizitza Zientzien Unibertsitateko (UPWr) langileek zentzumena-zientziaren eta kontsumitzailearen portaeraren esparruan dituzten ezagutzak eta trebetasunak sendotu nahi izan dira. Horretarako, zenbait jarduera antolatu dira; esate baterako, landare-oinarriko elikagai berritzaileak garatu eta baloratu dira, eta tokiko baliabideen eta jasangarritasunaren garrantzia nabarmendu.

Proiektuaren hasieratik, 2022ko urritik, askotariko ekintzak egin dira ikertzaile gazteak analisi sentsozialaren arloan gaitzeko.



Danimarkako Hegoaldeko Unibertsitateko

BCC Innovationeko ikertzaileak Odenseko (Danimarka) Danimarkako Hegoaldeko Unibertsitateko (SDU) campusean izan dira, proiektuaren Batzar Orokorrean parte hartzeko eta Project Management Skills arloko prestakuntza emateko.



Elxeko Miguel Hernández Unibertsitatea

Elxeko Miguel Hernández Unibertsitatean, taldeak bost eguneko Udako Eskola batean parte hartu du. Bertaratutakoek hainbat hitzaldi eta tailerretan parte hartu dute, analisi sentsoialetan dituzten ezagutzak sakontzeko eta beren esperientzia profesionalak partekatzeko.



Sensory Science Hackathon

Sensory Science Hackathon ekitaldiak askotariko teknologia-arlotako ikertzaile gazteak bildu ditu, analisi sentsoialeko metodologiaren bidez gastroelikagaien sektorearen erronkei aurre egingo dieten soluzio berritzaileak garatzeko. Ekitaldi hori BCC Innovationeko arlo sentsoialak antolatu du LABe – Digital Gastronomy Lab-en.



Elikagai berrien garapena

Sukaldaritzako berrikuntzaren alorrak sektorearen erronka handienetako bati erantzun nahi dio: food wastea. Proiektu honen bidez, balioa eman nahi izan zaie balio-katean baztertzen diren produktuei. Xede horrekin, sormena eta sukaldaritzako zenbait teknika baliatu dira produktu berrien prototipoak asmatu eta garatzeko.

Proiektua oliba-olioaren arloan erreferentea den enpresa batekin lankidetzan egin da, eta aitzakia ezin hobea izan da olio horren industria-prozesuan sortzen diren azpiproduktu nagusiak balioesteko ekintzak abian jartzeko. Kasu honetan, balio gastronomiko handiko produktuak garatu dira oliba-patsetik abiatuta. Oliboa atera ondoren geratzen den oliba-mamiak, oliba-hezurren eta -azalen hondarrek

eta urak osatzen duten masa hezea da oliba-patsa.

BCC Innovationeko chef taldeak egindako hausnarketen ondoren, azpiproduktu horrek merkatuaren joerekin bat datozen produktuak diseinatzeko duen potentzial gastronomikoa identifikatu da. Zentroko ikertzaile-taldearekin batera, hartzidura-prozesu desberdinak aplikatu



dira baldintzak hautatuz, optimizatuz eta estandarizatuz. Horrela, oliba-patsan oinarritutako bi produktu berri lortu dira, osasungarriak, elikagarriak eta seguruak.

Garatu diren prototipoak ideazio-, ikerketa-, garapen- eta berrikuntza-lan baten emaitza dira. Horrela, balio gutxikotzat jotzen den produktu baten balioa handitu da, eta enpresentzat industrializatzeko modukoak diren produktuak lortu dira.

Adimen Artifizialaren eta ahots-komandoen garapena inbentarioak, eskaerak eta erosketak optimizatzeko

Ahots-komandoen eta gailu mugikorrekiko ukipen-interakzioen bidez funtzionatzen duen ostalaritzako laguntzaile bat garatu da. Laguntzaile horrek jatetxe bateko eskaerak kudeatzen eta erosketak zerrendak eta inbentarioak egiten laguntzen du, eta eskaeren eta erosketen erregistroa bizkortzen eta bateratzen du. Gainera, stockak zenbatzen eta inbentarioak egiten laguntzen du, paperik eta ordenagailurik erabili beharrik gabe. Pertsona bakarra nahikoa da lan horiek egiteko.

Proiektua pertsonengan oinarritutako diseinuaren ikuspegitik landu denez, sukaldariak sartu dira garapen-taldean, eta prozesu osoan zehar benetako erabiltzaileek parte hartu dute. LABe Restaurant living lab jatetxean ezarpen-testuingurua behatu ondoren, ondorio hauek atera dira:



- Erabiltzaileen ikaste- eta onartze-kurbak saihesten ditu, haien ohiko jokabideetara egokitzen baita.
- Offline funtzionatzen du, konektibitate mugatua edo ezegonkorra duten inguruneetan erabiltzeko pentsatua baitago, hala nola sukaldeetan, biltegietan, ganberetan eta sotoetan.
- Establezimenduko baliabideak, lehengaiak eta erosketak kudeatzeko sistemarekin integra daiteke (ERP).
- Erabiltzaileentzako arintasuna eta berehalakotasuna eskaintzen ditu. Latentzia txikia, efizientzia eta azkartasuna ahots-prozesamenduan (Androiden eta IOen jatorrizko STT soluzioetan oinarritua).
- Erabiltzaileen benetako testuingurura egokitutako teknologiak (Speech-to-text eta text-to-data, garapen-arau malguen eta hizkuntza espezifikoko liburutegien bidez).



Restockvision

Restockvisión-en xedea da merkatuan dauden eta beste industria batzuetan erabili diren baina oraindik HORECA sektorean ustiatu ez diren teknologiak aprobetxatzea.

Ikusmen artifizialeko proiektu bat garatu da, establezimendu gastronomikoetan stockak kudeatzen laguntzeko. Funtzio hauek ditu:

- Stockak zenbatzea.
- Establezimenduko ERP sistemarekin koordinatzeko zerbitzua diseinatzea, etengabe eguneratzeko eta eskaerak egitea errazteko.



Food Fictions

Artea, zientzia eta gastronomia. Elkarrekin etengabe hitz egiten duten diziplinak dira, nahiz eta agian ez diren oso agerikoak herritarrentzat. BCC Innovationek horrelako proiektu bat kontzeptualizatzen duen lehen aldia da. Food Fictions zentro teknologikoaren funtsa islatzen duen proposamena da: diziplina aniztasuna, berrikuntza, sormena, zientzia, etab. Gastronomiak hertsiki lan egiten du mundu artistikoarekin, zientzia eta ezagutza oinarri hartuta.

BCC Innovationen eta Tabakaleraren arteko lehen lankidetzaren emaitza gisa Sugar Detox Clinic sortu da, Elsa Yranzo artistaren eta sukaldaritzako berrikuntzaren eta zientzia sensorialen arloko lantaldearen sorkuntza bat.

Bost zentzumenek zapoaren pertzepzioan duten eragina aztertzen duten ikerlanetan eta kasu sensorialetan oinarritzen da Food Fictions. Artistek, ikertzaileek eta sukaldariek elkarrekin lan egin dute, besoz beso, Sugar Detox Clinic sortzeko. Hemen, gure zentzumenek esku hartzen dute, usain, testura edo kolore batzuei lotutako memoriak. Gastronomiarekin lotutako eta zientzian oinarritutako esperientzia murgiltzailea da.

■ *Proiektua «Máquinas de ingenio. Jakintzen bidegurutzear» erakusketaren barruan kokatzen da, eta CIRCEren (Creative Impact Research Center Europe) laguntza jasotzen du. Alemaniako Errepublika Federaleko Kulturaren eta Hedabideen Ministerioak (BKM) sortu zuen CIRCE, kulturaren eta sormenaren sektoreak betetzen duen eginkizun ekonomikoa sendotzeko. Nabarmenezkoa da, halaber, sorkuntza-garapenean ekarpen aktiboa egin dutela Medialab Tabakaleraren zientziari eta teknologiari lotutako herritarren sorkuntza-komunitateek.*



Sugar Detox Clinic-en instalazioa azukre-mendekotasunari aurre egiteko desintoxicazio-klinika gisa aurkezten da. Azukre koskor handi gisa aurkeztutako obra horrek kontsumitzaileen eta mendekoen profiletara egokitutako tratamenduak baliatzen ditu. Horretarako, oinarritzat hartzen ditu zapoaren pertzepzioan bost zentzumenek duten eragina aztertzen duten ikerlan sensorialak. Piezak azukrearekin dugun harreman kultural eta psikologikoa aztertzen du, eta zenbait gai jorratzen ditu, hala nola dieta kontrol gisa; gozoa sari gisa; eta gorputzaren irudiarekin eta osasunarekin lotutako beldurrak. Adikzioa tratatzeko, BCC Innovationekin eta Medialab Food Hack Lab kolektiboarekin batera diseinatutako gominolak baliatzen dira, eta herritarrei elikadurari buruzko ikuspegi berritzailea eta esperientzia artistiko paregabea eskaintzen zaizkie.

NAZIOARTEKO

Proiektuen mapa

- Saudi Arabia
- Belgika
- Zipre
- Kroazia



- Danimarka
- Ekuador
- Egipto
- Eslovakia
- Espainia
- Estatu Batuak
- Frantzia
- Ghana
- Grezia
- Hungaria
- Israel
- Italia
- Jamaika
- Japonia
- Libano
- Malta
- Mexiko
- Norvegia
- Herbehereak
- Peru
- Polonia
- Portugal
- Txekiar Errepublika
- Dominikar Errepublika
- Turkia
- Vanuatu





4

Living Lab

LABe-Digital Gastronomy Lab, berrikuntza irekiko gune bat da, etorkizuneko gastronomia berpentsatu eta ko-kreatzeko, gako digitalean. Basque Culinary Centerren living lab-a Gipuzkoako Foru Aldundiaren 'Etorkizuna Eraikiz' ekimenaren barruan sartu da, Eusko Jaurlaritzarekin eta Donostiako Udalarekin lankidetzan.

NEOVIDE

BCC Innovationen helburuetako bat ezagutza sortzea eta hura enpresa-sektoreari eta herritarrei transferitzea da. Gastronomiaren 360°-ko ikuspegiarekin, eta askotariko arloen lankidetzan eta konbergentzia bateratuz, zentro teknologikoak elikagaien sektorea irauli omen dezakeen makinetako bat probatu ahal izan du.

Zentroko Sukaldaritza Berrikuntzaren arloko chef taldeak, askotariko sukaldaritza-teknikak erabiliz, hutsean ontziratzeko makina probatu du, ahalik eta erabilera onenak eta jardunbide egokiak identifikatzeko, eta haien ondoren, enpresa laguntzaileari transferitzeko.

Testeo SOUJI

LABen teknologia berritzaileak ezartzean, balioa ematen zaie enpresa garatzaileei, aurrerapen teknologikoa bultzatzen da, eta berrikuntzak partekatzen dira sektorearekin. Proiektuaren esparruan, testuinguru errealean ebaluatu da olio erabilia xaboi bihurtzen duen makina baten prototipoaren erabilera HORECA sektorerako.

Proiektu horrek ikaskuntza esanguratsuak eta makina zein xaboi optimizatze gomendioak ekarri ditu. Eraldaketa digitala eta garapen jasangarria uztartuz, ekonomia zirkularra bultzatzen dugu.

Heltze- ganberak

Gastronomiaren diziplina anitzeko ikuspegi batetik abiatuta, eta chefen eta ikertzaile-taldearen lankidetzari esker, BCC Innovationek HORECA kanalarekin lotutako makineria industrialaren garapen berriak testatzen ditu, eta haien funtzionamendua elikagaien kalitate-adierazleen bidez ikertzen du.

Kasu honetan, sukaldaritzaren sektorean liderra den enpresa batek haragia heltzeko kameren lerro berria ebaluatu nahi izan du, eta, horretarako, bere gamaren barruko ereduak alderatu ditu. Premisa horrekin, laborategiko ikertzaile-taldeak eta zentro teknologikoko sukaldari ikertzaileen taldeak teknologiaren funtzionamendua ebaluatu dute, haragiaren urritzea, pH-a eta beste zenbait adierazle oinarri hartuta.

Laborategiko analisietatik lortutako adierazle kuantitatiboan bidez, heltze-prozesua monitorizatu da. Monitorizazio horri esker, garapen teknologikoei buruzko datu objektiboak lortu ditu enpresak, eta horrek bere produktuen posizionamendu-estrategia zehazten lagundu dio.

Gainera, haragiak lehorrean heltzeko prozesuari buruz egindako ikerketa oinarritzat hartuta, gida teoriko-praktiko bat egin da. Gida hori prestakuntza gisa erabil dezakete enpresa laguntzaileko komertzialek eta sukaldariak.



Neuromarketina gastronomian

LABe – Digital Gastronomy Lab-en helburuetako bat da gastronomiaren etorkizuneko teknologiak eta berrikuntzak ebaluatzea. Probak egiten dira haiekin, eta egokiak direnak zerbitzuan aplikatzen dira. Lortutako emaitzak sektoreko profesionalen eta jatetxeetako erabiltzaileen artean erabiltzen eta zabaltzen dira.

Eraginik izan dezake neurozientziak gastronomiaren sektorean? Galdera hori egin eta aztertu da, neuromarketinako enpresa batekin eta esperientziak diseinatzeko eta kontzeptualizatzeko agenzia batekin lankidetzan. Helburu horrekin, testuinguru errealean eta proposamen gastronomiko baten bidez aztertu da nola aplika daitezkeen

gastronomiaren munduan neuromarketinean erabiltzen diren teknologiak. Xedea da teknologiek erabiltzailearen erreakzioak eta emozioak detektatzeko dutengaitasuna aztertzea.





Culinary Action!

2014tik, Culinary Action! programak ekintzailletza eta negozio berriak bultzatzen ditu gastronomiaren eta elikaduraren esparruan. Basque Culinary Center-en eta Hazi Fundazioaren ekimen gastronomikoko programak, zeina The Food Global Ecosystem delakoaren barruan kokatzen baita, berrikuntza disruptiboa katalizatzen du, elikadura-sistema aldatzen ari diren startup eta proiektu jasangarriak sustatuz, hala nola foodtech, restech eta agrotech.

2023an, jarraipena eman zaie hainbat ekimen eta proiekturi:



5

Ekintzailletza

Euskadiko Jatetxe Gastronomikoen Inkubagailua

Aurten, Euskadiko Jatetxe Gastronomikoen Inkubagailuaren bigarren edizioa egin da. Helburua izan da talentu ekintzailea gaitzea, eta lurraldearen izaera berritzailea indartuko duten proposamen berriak garatu dira horretarako.

Lehiaketa honetan, bi proiektu irabazle aukeratu dira:

Labar - Inkubagailuan aurrera gehien egin duen ideia.

“Atzokoa, gaurkoa” esloganarekin, Ander Ausinek eta Ainara Etxeberriak, biak ala biak Basque Culinary Centerreko Jatetxeak Berritu eta Kudeatzeko Masterreko ikasleak, Debako Kasinoko eraikin zaharberrian partekatu eta gozatu ahal izango diren plater ezagunen errezeta-liburu klasiko bat eskaini nahi izan dute.

Lua Bistro - Inkubazio-programako ideiarik berritzaileena

Lucia Rave argentinarraren eta Aaron Castillo venezuelarraren proposamena ostalaritza-establezimenduetako jaki-hondarrak aprobetxatzean datza. Aprobetxatutako hondar horiekin karta bat sortzen da, formatu begetarianoan zein orokorrean.

■ *Inkubazio programak Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen, Jasangarritasun eta Ingurumen Sailaren eta Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen babes jasotzen du, bai eta La Salve eta Aravenen laguntza ere.*

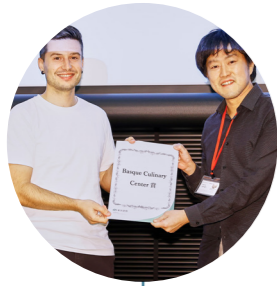


On The Road

Roadshow formatuan egiten den nazioarteko lehiaketa hau foodtech eremuko startuppei eta 360°-ko gastronomiari zuzenduta dago. Aurten, hirugarren edizioa egin da. Tokion, Kopenhagen, New Yorken, Londresen eta Buenos Airesen egin dira geldialdiak. Geldialdi bakoitzean bost startuppek parte hartu dute, eta beren proiektuak aurkeztu dituzte agritech eta foodtech sektoreko adituen sare baten aurrean.

Gainera, 2023. urtearen hasieran jakin dugu zein izan zen 2022an hasi zen bigarren edizioko startup irabazlea: Henry Obisporen Reborn Farms. Startup horren xedea da elikadura-sistema hiperlokalak eraikitzea arraza-edo klima-ekitate faltagatik desabantaila ekonomikoak jasan dituzten tokietan.





Tokyo - Oissy (2023ko urriaren 19a)

Japoniako enpresa horrek adimen artifizialean (AA) oinarritutako dastamen-sentsore bat garatu du, "Leo" izeneko. Produktuak aztertzen ditu, eta funtsezko bost zaporeei dagokienez (gozoa, gazia, azidoa, mikatza eta "umamia") zenbateko indarra duten kalkulatu du.



Copenhagen - Økoskabet (2023ko abenduaren 10a)

Elikagai jasagarrien ekoizleak kontsumitzailearekin konektatzeko, Økoskabet-ek produktuak entregatzeko sistema jasagarri bat eskaintzen du, bezeroek, produktuak enkargatu ondoren, postabulego itxurako kabina txiki batzuetan jaso ditzaten. Kopenhagen zehar barreiatuta dauden kabina automatiko horiek hotz mantentzen dira, eta 24 orduz irekita daude.



New York - Alcheme Bio (2023ko abenduaren 6a)

Alcheme Bio-ren xedea da laborategi batean kultibatutako elikagaiak «nahita goxoak» izatea. Horretarako, elaborazio-prozesuan zaporeak sartzen zaizkie zelula-mailan.



Londres - WNN Food Labs (2024ko otsailaren 1a)

Landare-jatorriko osagaiak erabilita, kakaorik gabeko txokolatea egiten du foodtech arloko startup honek.



Buenos Aires - Biotango (2024ko otsailaren 22a)

Biotangok, bioteknologia, genomika, datuen analisia eta adimen artifiziala uztartuz, laboreen DNA dekodetzen du, klima-aldaketen aurrean nola egokituko eta loratuko diren aurreikusteko.

Demo Day

Geldialdi bakoitzeko startup irabazleak 2024ko apirilean Donostian egingo den Demo Day ekitaldian parte hartuko du.

Digital Gastronomy & Hospitality Startup Competition HIP 2023



Cloudtown jatetxeen fakturazioa handitzen duen startup bat da. Horretarako, deliveryan espezializatutako marka birtualak implementatzen ditu sukaldean. Edizio honetako irabazle aukeratu dute.

Lehiaketaren V. edizioa Hospitality Innovation Planet (HIP) ekimenaren esparruan egin da.

Ekimen horren bidez, topaketaren sustatzaileek –Culinary Action!-ek eta LABe-Digital Gastronomy LABek– beren misioa berretsi dute: talentu ekintzailea ostalaritzako enpresa-ehunaren aurrean ezagutaraztea, industria eraldatzeko eta berrikuntza maila guztietara eramateko.

Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum-en parte hartzen duten proiektuen xedea da ostalaritzako negozioen back-officean eta front-officean eragitea, teknologia hauen bidez: Big Data, adimen artifiziala, datuen analitika, IoT, robotika eta automatizazioa, 3D inprimaketa (elikagaiekin eta elikagairik gabe), Blockchain, edo errealitate mistoak.

2024an zabaldu egin da lehiaketaren irismena; kategoria berriak ireki dira Horeca kanalaren digitalizazioarekin zerikusirik izan ez arren ostalaritzan disrupzioa sortzen ari diren proposamenak eta teknologiak erakusteko. Hala, beste esparru batzuk ere hartu dira kontuan, hala nola elikagai, osagai eta prozesu berriak; jasagarritasuna eta ekonomia zirkularra, eta zentzumen- eta sukaldaritzazientziak. Oreka Circular Economy startupak, zeinak elikagai-hondarrak desagerrarazten laguntzen duen startupak, neurketa-prozesu teknologiko bat integratuz murrizketa-erabakiak hartzea errazten du, eta soberakinari balioa ematea lehenesten du, gizarte-erakundeei dohaintzan emanda, 2024ko Futre Gastronomy Startup Competition lehiaketaren irabazlea izan da.

UNWTO Gastronomy Pitch Challenge



Oh les Chefs - 3. edizioko startup irabazlea. “Oh les Chefs” startuparen helburua da tokiko sukaldaritzatourismoaren bidez emakumeak abalduntzea. Izan ere, emakumeei diru-sarrerak izateko aukera ematen zaie, turistei etxeko platerak salduz. Irabazle hautatu dute startup hori.



lazko urriaren hasieran, turismo gastronomikoaren sektorea hobetzeko teknologiaz baliatzen diren bost startupek beren proiektuak aurkeztu zituzten Turismo Gastronomikoaren Munduko Foroaren VIII. edizioan, Turismoaren Mundu Erakundearekin (OMT) eta Basque Culinary Centerrekin elkarlanean. Gainera, Gastronomy Tourism Startup Competition lehiaketaren hurrengo edizioa aurkeztu zen foro horretan.



Cardumen funtsa

2022aren amaieran, Cardumen Capital-ekin batera Venture Capitalen funts bat jarri zen abian, AgriFood Tech sektoreko startupetan inbertitzeko asmoz. Funts horrek Eusko Jaurlaritzaren Ekonomiaren Garapen, Jasangarritasun eta Ingurumen Sailaren laguntza du, “The Food Global Ecosystem” estrategia integralaren bidez, bai eta Gipuzkoako Foru Aldundiarena ere.

Funts hori jasangarri gisa sailkatuta dago SFDRren 9. artikularen arabera, eta nekazaritzako elikagaien sektoreko konpainia teknologiko oparoenetan inbertituko da. Zehazki, klima-aldaketaren aurka eta elikagaien segurtasunaren alde egiten duten teknologietan.

Cardumen Capital izango du gidari funtsak, goi-teknologian aditua den talde batekin, eta Basque Culinary Centerren ekosistema osoaren esperientzia baliatuko du, zeinak, ezagutzako bazkide izanik, nazioartean hedatzen lagunduko baitie partaidetzadun konpainiei. Arlo hauetan punta-puntako teknologiak eta merkataritza-trakzioa duten 15 bat enpresatan inbertituko du funtsak: doitasunezko nekazaritza, proteina alternatiboak eta ekonomia zirkularra, adibide batzuk bakarrik aipatzearren.





6

Hurrengo urratsak

GOe – Gastronomy Open Ecosystem

Eraikin paregabea etorkizuneko proiektu baterako. GOe–Gastronomy Open Ecosystem-ek gastronomiaren eta elikaduraren etorkizuneko erronkei erantzungo die. Gros auzoan kokatuko da, Donostiako erdigunean. Gastronomiaren arloan zientziaren eta berrikuntzaren nazioarteko epizentro bihurtu nahi du. Horretarako, ikerketa-, prestakuntza- eta ekintzailtzajarduerak gauzatu dira bertan. Era berean, herritarrentzako topagune berriak eskainiko ditu, eta herritarrek probestu ahal izango dituzten espazio berriak sortuko ditu.

Nazioarteko arkitektura-lehiaketa “Olatuen Bidea - Camino de las Olas” proposamenak irabazi zuen. Danimarkako BIG (Bjarke Ingels Group) arkitektura-estudioak diseinatutako eraikinaren kanpoaldeko silueta berezitik datorkio izen hori. Eraikina paregabea da arkitekturaren aldetik, hirira irekia dago eta harekin elkarrizketan. Baina horrez gain, proiektuak beste ardatz bat ere badu: eraikina hirian integratzen dela jasangarritasunaren eta ingurunera egokitzearen ikuspegitik. Era berean, nabarmentzekoak dira eraikinaren moldakortasuna eta funtzionaltasuna askotariko jarduerak hartu ahal izateko.

GOe eraikina, bisualki ikusgarria izateaz gain, Donostiako kultura eta gizartea aberasteko motorra ere izango da. GOek talentu-kontzentrazio berdingabea sortuko du munduan: ekintzaileak, ikertzaileak, enpresak, ikasleak eta herritarrak lanean arituko dira bertan, etorkizuneko gastronomiari erantzungo dioten ekimenak, teknologiak eta proposamenak sortzeko eta garatzeko.

GOe Community

GOe Community topagune digital bat da. Bertako kideak modu aktiboan konektatu eta elkarreraginean aritu daitezke, elkarrizketarako eta harremanetarako gune berriak sortuz. Munduko txoko guztietako jendea biltzeko sortu zen plataforma, ideia komun batekin: gastronomiaren mugak eta etorkizuna esploratzea, espiritu ireki eta kolaboratibo batean oinarrituta.

Plataformak askotariko tresna interaktiboak ditu, eta erabiltzaileari hainbat baliabide eskaintzen dizkio gastronomiaren arloko interesetan sakondu ahal izateko. Aurten abian jarritako ekimenetako bat GOe Challenge-ak dira; hots, berrikuntzaren, elikadura-teknologiaren eta gastronomiaren arloko adituekin lankidetzan egindako erronkak. Erronka bakoitzean, parte-hartzaileek planteatzen diren problemei erantzun behar diete, adimen artifiziala edo gisako teknologiak ezarriz.



Gure begirada 2024ean



Gastronomia
pertsionalizatua eta
doitasunezkoa

Turismo gastronomiko
jasangarria

Food as
medicine

NoLo Edariak

Sukaldaritza-
medikuntza

Elikagai funtzionalak

Teknologiak testatzea

Konektagarritasuna

Herritarren zientzia

Proteina alternatiboak

Veggie mundua

Flexitarianoak

Gastronomia eta
hedonismoa

Topaguneak

Baterako sorkuntza

Herrialde
bakoitzaren
ezaugarri diren
zaporeak

Balio-kate
jasangarria

Balio-kate
erresilientea

Zero waste

Jasangarria,
osasungarria eta goxoa

Food innovation Ecosystems

Gastronomia zirkularra

Open
innovation

Etorkizuneko
gastronomia

Ahots-
teknologiak

Adimen
artifiziala

Ikusmen
artifiziala

Gastronomia,
garapenerako motorra

KONTAKTUA



Paseo Juan Avelino Barriola, 101
20009 Donostia-San Sebastián (Gipuzkoa)



proyectosid@bculinary.com



943 574 500



innovation.bculinary.com