



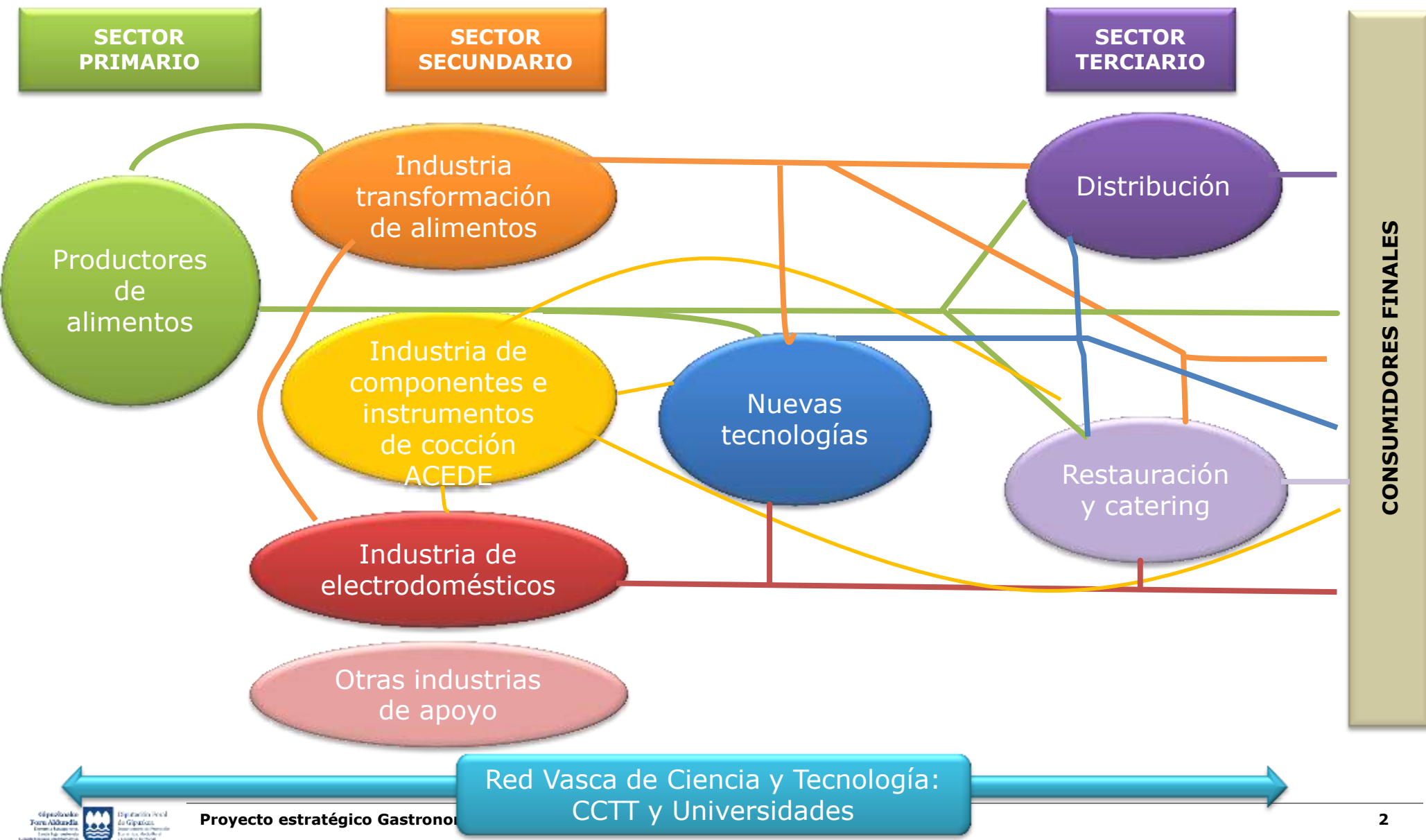
ANÁLISIS DEL ECOSISTEMA DE LA GASTRONOMÍA EN GIPUZKOA

¿Cómo afecta la digitalización de la gastronomía en su cadena de valor?

19 de julio de 2017



El ecosistema de la Gastronomía en Gipuzkoa





GRADO DE RELEVANCIA ENTRE LAS INTERRELACIONES ENTRE AGENTES

Agentes - Gastronomía World	Productores de alimentos	Industria transformación alimentos	Industria de componentes e instrumentos de cocción	Industria de electrodomésticos	Nuevas tecnologías	Distribución	Restauración
Productores de alimentos							
Industria transformación alimentos							
Industria de componentes e instrumentos de cocción							
Industria de electrodomésticos							
Nuevas tecnologías							
Distribución							
Restauración							
	Alto						
	Medio						
	Bajo						

SECTOR PRIMARIO

Productores de alimentos

1. Clúster agroalimentario Guztiona de Fomento de San Sebastián
2. Landaola – Federación de Agencias de desarrollo rural (ADRs) de Gipuzkoa
3. Biolur Gipuzkoa – Asociación de producción ecológica de Gipuzkoa
4. ENBA Gipuzkoa – Organización Agraria de los baserritarras de Gipuzkoa
5. Federación de Cofradías de Pescadores de Gipuzkoa
 1. Cofradía de Mareantes de San Pedro – Hondarribia
 2. Cofradía de pescadores de Getaria
 3. Cofradía de pescadores de Mutriku
 4. Cofradía de pescadores de Orio
 5. Cofradía de pescadores de Pasaia
6. Lur Lan Baserritar Elkarteak – Asociación de productores cuyo fin es hacer llegar sus propias producciones al consumidor sin intermediarios. Es condición indispensable que todos los socios sean productores de la materia prima y responsables directos de su transformación y presentación comercial de los productos. Es condición indispensable que todos los socios sean productores de la materia prima y responsables directos de su transformación y presentación comercial de los productos.
7. Txerrizaleok - Asociación de ganaderos de cerdos de Araba, Bizkaia, Gipuzkoa y Navarra las instalaciones se ubican en Zestoa (oficinas, sacrificio, despiece y almacenamiento)
8. GITEL – Gipuzkoako Terreña Elkarteak (vacuno)
9. GIBEL – Gipuzkoako Betizu Elkarteak (vacuno)
10. GIFE – Gipuzkoako Frisoi Elkarteak (vacuno)
11. HEBE – Herri Behi Elkarteak (vacuno)
12. GITXAEL – Gipuzkoako Txaroles Elkarteak (vacuno)
13. Gilbe – Asociación de horticultores y floricultores de Gipuzkoa
14. Gipuzkoako Erlezain Elkarteak

SECTOR PRIMARIO

Productos de alimentos

15. Erkop - <http://www.erkop.com> Grupo Alimentario perteneciente a la división de distribución de MCC. Integrado por 5 empresas que cubren una amplia gama de productos y servicios, producción hortícola y ganadería. Empresas integrantes del grupo:
 1. Ausolan y sus filiales: Comislagun, Adara, Jangarria
 2. Unekel – producción carne de conejo
 3. Barrenetxe - Cultivos hortícolas en invernaderos (lechuga, acelga, pimiento y tomate). Cultivos tanto sobre tierra como hipodrástico.
 4. Behi-Alde S.Coop – Producción de leche de vaca de calidad suministrador de Iparlat
 5. Miba – Formulación de piensos
16. Lastur S.Coop – Producción ecológica, transformación y comercialización de productos del caserío
17. Fraisoro Eskola
18. Artzain Eskola – Oñati
19. Elika – Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria (Arkaute – Álava)
20. Fundación Hazi – Certificación Euskolabel (Arkaute – Álava)

SECTOR PRIMARIO

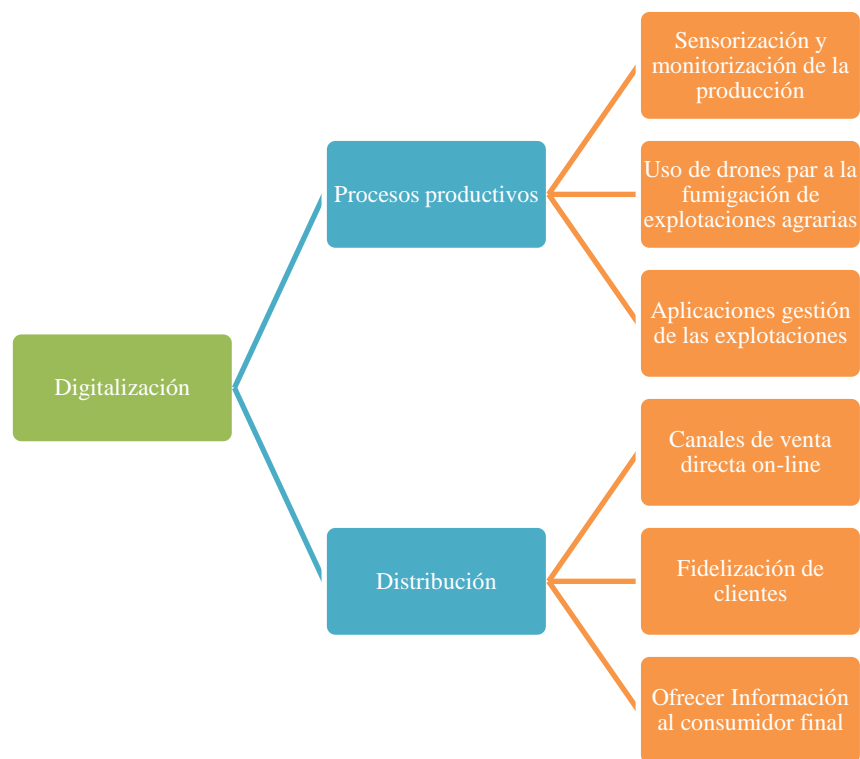


TENDENCIAS

Las dos tendencias vinculadas a la gastronomía que incide en el sector de la producción primaria son:

1. La digitalización
2. La sostenibilidad

Respecto a la primera de ellas la **digitalización** se da en dos ámbitos en los procesos productivos y en la distribución de los alimentos.



Productores de alimentos

SECTOR PRIMARIO

Productos de alimentos

Otra de las tendencias que están ganando peso en el sector de la restauración es la de la **sostenibilidad**, lo que incide en un aumento de la demanda de productos de temporada y de proximidad que respeten el ciclo de vida y producidos de forma ecológica por parte de este segmento de clientes. Ello conlleva la aplicación de técnicas de producción más amables en las que se prima la sostenibilidad y la calidad frente a la producción intensiva.

Para garantizar la calidad de los productos una parte del sector de la hostelería está trabajando con los proveedores generando relaciones estables de colaboración con los productores de alimentos, de forma que se ajusten los productos suministrados a los requerimientos de cantidad y calidad solicitados. Se están estableciendo lazos de colaboración y cooperación entre ambos sectores de forma, que, los productores conocen anticipadamente las demandas de los restauradores y organizan su producción en función de las mismas para que puedan tener producto de proximidad y con los requerimientos de calidad solicitados.

El ecosistema de la Gastronomía en Gipuzkoa

SECTOR
SECUNDARIO

Industria
transformación
de alimentos

1. Clúster agroalimentario Guztiona de Fomento de San Sebastián
2. Cluster de alimentación de Euskadi – Basque Food Cluster (ubicado en Zamudio) integra a las siguientes empresas gipuzkoanas:
 1. Angulas Aguinaga
 2. Nakulas
 3. Iparlat
 4. Kaiku
 5. Brioche Pasquier Recondo
 6. Casa Eceiza
 7. Zubeltzu Piparrak SL
 8. Grupo Gourmet Okin
 9. Insalus
 10. Bodegas Elosegui
 11. Ameztoi Anaiak SL
 12. Gesalaga
 13. Natra - Oñati
3. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte – Asociación de productores de sidra
4. Denominación de Origen Txakoli de Getaria
5. Denominación de Origen Idiazabal
6. Artzai Gazta S.Coop
7. Kaiku S.Coop
8. Latxa Esnea S.Coop
9. Urkaiko S.Coop
10. Polo industria alimentaria Gipuzkoa que se articula a través de las agencias de desarrollo: Oarsoaldea, Beterri-Buruntza, Tolosaldea Garatzen, Urola Kosta y Debegesa. Iniciativa que pretende desarrollar proyectos para las empresas de la cadena de valor agroalimentaria de Gipuzkoa: producción de materia prima y obtención de pdto fresco, a las empresas de producto elaborado, distribución e infraestructura. Pretende ser el lugar donde se gestan los proyectos entre las diferentes empresas.

El ecosistema de la Gastronomía en Gipuzkoa

SECTOR SECUNDARIO

Industria
transformación
de alimentos

11. Elika – Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria (Arkaute – Álava)
12. Fundación Hazi – Certificación Eusko label (Arkaute – Álava). Anteriormente Kalitatea

TENDENCIAS



La digitalización en este sector afectará a las instalaciones productivas, **en las que la maquinaria, sensores y otros dispositivos estarán conectados a tiempo real, lo que se conoce como industria 4.0.**

Otro de los ámbitos en los que incidirá será el big data y el análisis de los datos para incorporar mejoras en la producción y **permitirá la personalización de productos y una nueva segmentación de clientes.**

Además permitirá **ofrecer toda la información sobre los productos a los consumidores** finales: cuál es su origen, quién lo ha cultivado, con qué métodos...

“Es un sector muy tecnificado pero poco digitalizado” *Eugenio Fernández Dtor de la herramienta de gestión agraria Cropti.*

El ecosistema de la Gastronomía en Gipuzkoa

SECTOR SECUNDARIO

Industria
transformación
de alimentos

En Gipuzkoa según el registro de industrias Agrarias y Alimentarias del Gobierno Vasco se contabilizan un total de 622 industrias de transformación alimentaria que realizan 674 actividades.

TIPO INDUSTRIA	Nº de act	%
INDUSTRIA DE BEBIDAS	144	21,4%
INDUSTRIA DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTAS ALIMENTICIAS	124	18,4%
INDUSTRIA LACTEA	95	14,1%
INDUSTRIA CARNICA	90	13,4%
INDUSTRIA DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	76	11,3%
INDUSTRIA DEL PESCADO	72	10,7%
INDUSTRIA DE VEGETALES	46	6,8%
INDUSTRIA DE ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO POLIVALENTE	24	3,6%
INDUSTRIA DE LA MOLINERIA	2	0,3%
INDUSTRIA DE ACEITES Y GRASAS	1	0,1%
Total general	674	100,0%

ACTIVIDAD PRINCIPAL	Nº de act	%
Fabricación de pan y otros productos de panadería frescos	77	11,4%
Elaboración de sidra natural	72	10,7%
Fabricación de queso de leche de oveja D.O. Idiazabal	37	5,5%
Elaboración de preparados de carne fresca o crudo-adobado	33	4,9%
Elaboración de vinos de D.O. Getariako Txakolina	32	4,7%
Fabricación de conservas y semiconservas de pescado	26	3,9%
Almacenamiento frigorífico. Cámara polivalente	21	3,1%
Fabricación de pastelería	20	3,0%
Clasificación, envasado y conservación de huevos	19	2,8%
Fabricación de bollería	15	2,2%
Sala de despiece de carnes	15	2,2%
Fabricación de otros quesos	15	2,2%
Elaboración de platos preparados (precocinados y cocinados de frutas y verduras)	14	2,1%
Resto de actividades	278	41,2%
TOTAL	674	100,0%

Las actividades agrupadas en el epígrafe de resto no superan un porcentaje de representatividad del 2%.

Registros de industrias Agrarias y Alimentarias Gobierno Vasco



Registro Ind
ustrias y Alimentarias

El ecosistema de la Gastronomía en Gipuzkoa

SECTOR SECUNDARIO

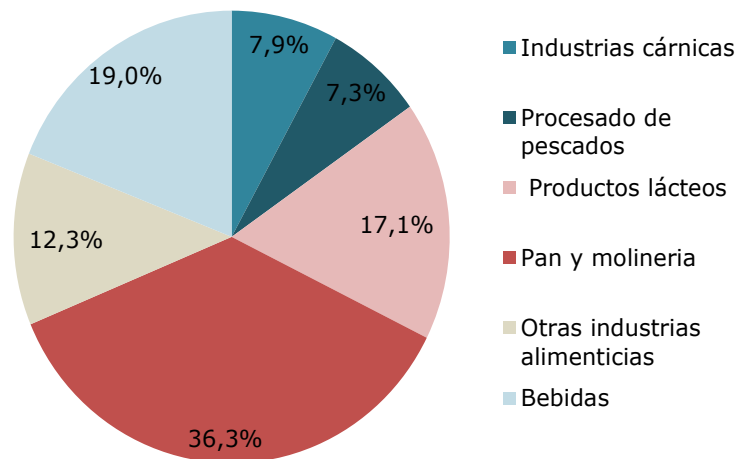
Industria transformación de alimentos



- El **0,8%** de los establecimientos productivos de Gipuzkoa se dedican a la transformación de alimentos, lo que representa el **10,1%** del sector industrial.
- El **1,9%** de las personas ocupadas realizan su actividad en este sector, representando el **7,1%** del empleo industrial.
- El importe neto de la cifra de negocio de la industria de transformación de alimentos asciende a **1.244 millones de Euros en 2015 en Gipuzkoa**, lo que supone el **7%** del total de la industria

El número de establecimientos productivos dedicados a la industria de la transformación de alimentos en Gipuzkoa en el año 2016 se sitúa en **479**, lo que supone el **0,8%** del total y el **10,1%** del sector industrial guipuzcoano.

Distribución de los establecimientos productivos en el sector de la transformación de alimentos. 2016



Fuente: Eustat

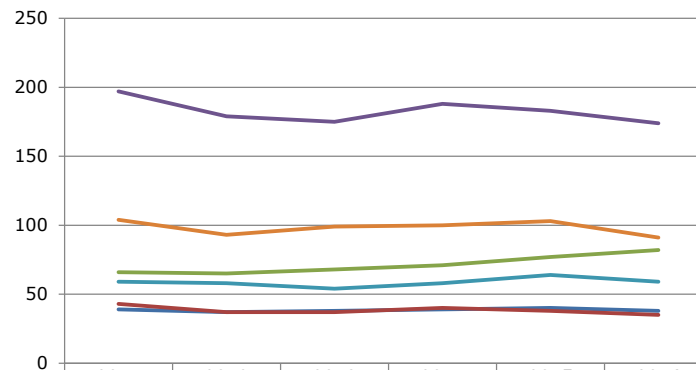
En los últimos 5 años (2011-2016) el número de establecimientos productivos en Gipuzkoa dedicados a la transformación de alimentos **se ha reducido un 5,7%**, situándose en cifras similares a la disminución del 6,1% que ha experimentado la media de la economía Gipuzkoana. Los subsectores donde más intensa ha sido esta destrucción de establecimientos productivos son: el procesado de pescado (18,6%), las bebidas (12,5%) y los productos del pan y la molinería (11,7%). El único sector que ha visto aumentar el número de establecimientos productivos ha sido el de los productos lácteos con un incremento del 24,2%.

El ecosistema de la Gastronomía en Gipuzkoa

SECTOR
SECUNDARIO

Industria
transformación
de alimentos

Evolución del número de establecimientos productivos vinculados a la industria de la transformación de alimentos

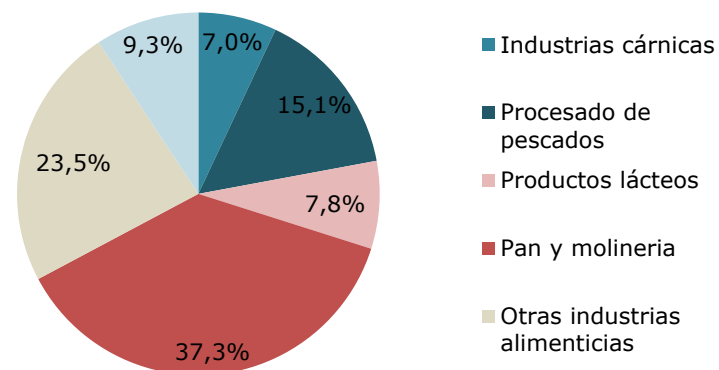


	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Industrias cárnicas	39	37	38	39	40	38
Procesado de pescados	43	37	37	40	38	35
Productos lácteos	66	65	68	71	77	82
Pan y molinería	197	179	175	188	183	174
Otras industrias alimenticias	59	58	54	58	64	59
Bebidas	104	93	99	100	103	91

Fuente: Eustat

Este sector empleaba en **2015 un total de 5.476 personas** lo que **representa el 1,9% del total de los empleos de la economía** y el **7,1% de los empleos industriales en Gipuzkoa**. Las empresas de la industria alimentaria guipuzcoanas son de tamaño pequeño, alcanzando una media de 12 empleados por empresa.

Personal ocupado en la industria de la transformación de alimentos



El ecosistema de la Gastronomía en Gipuzkoa

SECTOR SECUNDARIO

Industria de componentes e instrumentos de cocción ACEDE



Actualmente **más de 350 millones de hogares del mundo** cuentan con componentes e instrumentos de cocción producidos por empresas de Gipuzkoa



1. Clúster ACEDE
 1. Las empresas de la división de componentes de MCC.
 2. Ba Brand Art
2. División de componente MCC
 1. Copreci
 2. Erreka
 3. Embega
 4. Eika
 5. Fagor electrónica
 6. Orkli
 7. Tajo S.Coop
3. Lacor – Producción de utensilios de menaje para hostelería
4. Silam – Fabricación de siliconas para la producción de utensilios para la cocción.

TENDENCIAS

Las tendencias de futuro que inciden en la industria de componentes e instrumentos de cocción son:

1. El desarrollo de tecnologías vinculadas al reparto de calor y la regulación de la temperatura en los sistemas de cocción (sistemas de cocción a baja temperatura).
2. La conectividad de los sistemas de cocción con el usuarios y con otros dispositivos (generación de interfacez de comunicación en función de los distintos perfiles de usuarios y los sistemas de cocción con el resto de componentes de la cocina).
3. La seguridad de los dispositivos de cocción.
4. La mejora de la eficiencia energética de los equipos.
5. Outdoor cooking – sistemas de cocción de barbacoas.
6. Automatización de los sistemas de lavado de los sistemas de cocción.

SECTOR SECUNDARIO

Industria de electrodomésticos

1. Cluster ACEDE
2. Fagor CNA Group
3. Fagor industrial
4. Sammic - Equipos para hostelería, colectividades y alimentación (<https://www.sammic.es/>)

Grandes fabricantes de electrodomésticos (no están ubicados en Gipuzkoa pero son clientes de la industria de componentes de cocción)

1. Electrolux
2. BSH Group (Bosch, Siemens, Gaggenau & Neff, Balay, Thermador, Coldex, Cosntructa, Pitsos, Profilo, Ufesa, Zelmer).
3. Whirlpool
4. AEG (General Electricidad, Electrolux)
5. Samsung
6. L.G.
7. Zanussi

SECTOR SECUNDARIO

Otras industrias de apoyo al sector

Empresas de packaging

1. Ulma packaging S. Coop
2. Urola S.Coop
3. Sode SA – Empresa packs para huevos
4. EMAN – Packaging e imagen de producto
5. Sena SA – Sociedad de envases alimentarios
6. Betapack – Especialistas en el diseño y fabricación de tapones y asas de plástico

TENDENCIAS

Las tendencias que están incidiendo en la de protección y presentación de alimentos son las siguientes:

1. El envase ecológico. Uso de nuevos materiales más ecológicos (plásticos procedentes de fuentes renovables o altamente biodegradables - bioplásticos) y minimizando el uso de material de forma que reducen el impacto sobre el medio ambiente.
2. Packaging con segunda vida que permiten su reutilización para otros usos (prácticos, decorativos).
3. Funcionalidad del envase de forma que el propio envase sirva para transportar el producto o como elemento de consumo directo sin necesidad de usar recipientes como platos o bandejas.
4. Envases inteligentes. Es el propio envase el que informa al consumidor de la calidad del producto y en determinadas circunstancias se modifica su aspecto (por ejemplo: latas de cerveza que cambian de color para indicar que han alcanzado la temperatura óptima o etiquetas de pescado congelado que advierten si se ha roto la cadena del frío, cambia de color según se aproxima fecha de caducidad).
5. Envases activos que interactúan con el producto. Por ejemplo envases que incorporan una serie de aditivos que se liberan de forma controlada para conservar el alimento durante más tiempo manteniendo su calidad.
6. Personalización del envase gracias a la impresión digital, lo que permitirá la creación de envases únicos para cada cliente.



SECTOR SECUNDARIO

Otras industrias de apoyo al sector



7. Conveniencia y ergonomía: envases que permitan nuevos usos (on the go, microondas, recerrabilidad) y diseños y tamaños que faciliten el uso en función del segmento del cliente (personas mayores, personas solas, familias...).
8. El envase como herramienta de comunicación transparente al consumidor en el que la información debe ser expresada con total transparencia y ubicada en lugar fácilmente localizable del envase.
9. Envases adaptados al e-commerce, donde el envase es el elemento central de la experiencia de compra, y además deben adaptarse a la cadena logística (entrega, recogida y almacenaje del producto).

El ecosistema de la Gastronomía en Gipuzkoa

Nuevas tecnologías



- Reserva de restaurantes online
- Sistema de punto de venta y gestión administrativa de negocios gastronómicos
- Software de gestión de entregas de comida a domicilio para restaurantes
- Plataformas de pedidos online para empresas y de distribución
- Aplicaciones que dan a conocer la oferta gastronómica de un determinado lugar (munch?) y la realización de reservas en establecimientos hosteleros, así como el menú ofertado y el precio.
- Aplicaciones para hosteleros para completar aforos en momentos valle ofreciendo happy hours, ofertas de último minuto. Herramienta de marketing para activar campañas de marketing
- Comercialización de productos de alimentación (tienda on-line de productos de alimentación del resto del mundo, conexión consumidores productores, creación de tiendas virtuales autogestionables...)
- Apps de valoración del servicio ofrecido en establecimientos hoteleros y otorgando una propina al establecimiento.
- Apps que pone en contacto chefs de la cocina con personas que quieren tener una experiencia gastronómica y la quieren compartir con otros (<http://www.cookeathome.com/>), servicio de chef a domicilio.
- Conocimiento nutricional de productos sobre alergias e intolerancias alimentarias

SECTOR TERCIARIO

Distribución

1. Uvesco S.A – BM y Super Amara
2. Eroski S.Coop – sede ubicada en Bizkaia socio del cluster de alimentación de Euskadi
3. Carrefour Norte SL sede ubicada en Bizkaia socio del cluster de alimentación de Euskadi
4. Mercados: Ordizia, Tolosa, la Bretxa, San Martín
5. Merkabugati (mercado mayorista de frutas, verduras, flores y productos del país)
6. Merka. Oiartzun (centro de distribución de pescado más importante de la CAPV acoge 31 empresas mayoristas comercializadoras)
7. Pescados y mariscos Rodolfo – mayorista de pescado
8. Makro
9. Distribuidores de alimentación y bebidas
 1. Urraki – Empresa de distribución de alimentos y bebidas gourmet.
 2. Diprosa SL- Distribución productos artesanales de gran calidad
 3. Exclusivas Jesús Artetxe
 4. Solbes Gourmet SL
10. Federación mercantil de Gipuzkoa:
 1. Asociación de Alimentación y Fruterías de Gipuzkoa
 2. Asociación de Carniceros y Charcuteros de Gipuzkoa
 3. Asociación de Herboristerías y Comercios ecológicos de Gipuzkoa
 4. Asociación de Panaderías de Gipuzkoa

TENDENCIAS

SECTOR TERCIARIO

Distribución



Las principales tendencias que inciden en la distribución de productos de alimentación son las siguientes:

1. Experiencia de compra del cliente. A través de la aplicación de nuevas tecnologías como el pago a través del móvil, programas de fidelización del cliente, mayor información y conocimiento del consumidor a través del big data pudiendo personalizar la experiencia de compra en el punto de venta.
2. Tiendas on-line a través de aplicaciones de compra tanto para móviles como para otros dispositivos (web, tablets).
3. Gestión de las redes sociales ofreciendo información al cliente de nuevos productos, servicios, descuentos.
4. Un consumidor cada vez más concienciado que requiere de una mayor información respecto al producto alimentario que está adquiriendo y que da mayor valor a la seguridad alimentaria.
5. Mayor segmentación de los clientes en targets y aparición de nuevas tipologías de clientes (seniors, familias, singles, vegetarianos, veganos), con necesidades y valores distintos a la hora de realizar su compra.
6. El consumidor da importancia a la alimentación como fuente clave de salud, bienestar y calidad de vida, y por lo tanto buscan productos más saludables o supralimentos enriquecidos con determinados elementos.
7. Una parte de los consumidores están valorando los productos tradicionales y conectados con la historia y la tradición como elemento de autenticidad más que productos altamente innovadores. Este interés por la autenticidad y la historia del producto incidirá en el incremento de la demanda de productos artesanales y locales.
8. Aumento de la concienciación de los consumidores respecto al desperdicio alimentario. El 24% de los consumidores de alimentos españoles afirma no tener en cuenta ofertas especiales para evitar el desperdicio alimentario.
9. El supermercado de gran tamaño se mantiene como líder de la distribución alimentaria y las tiendas tradicionales se mantienen como forma de venta de alimentación fresca.

El ecosistema de la Gastronomía en Gipuzkoa

SECTOR TERCIARIO

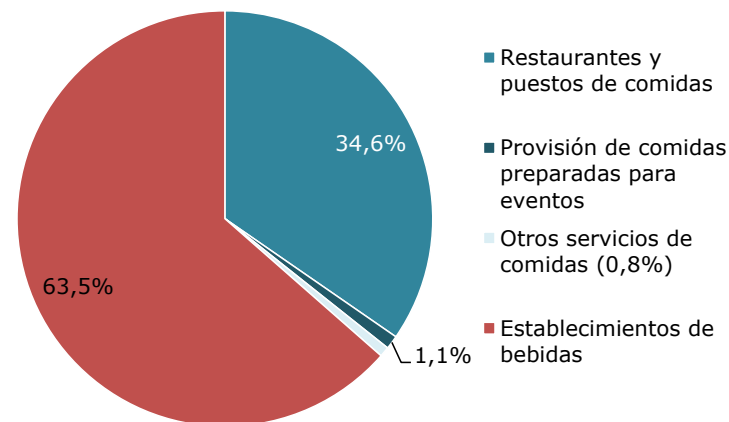
Restauración y catering

- **6,6% del total de establecimientos productivos de Gipuzkoa.**
- **5,8% del empleo de Gipuzkoa en 2014**

1. Cofradía vasca de gastronomía "La Gastronómica"- la sede se ubica en Donostia. <http://www.gastronomica.com/> No sé si iría en este apartado: se dedican a la defensa de costumbres y tradiciones culinarias y gastronómicas así como los productos que se emplean.
2. Asociación Academia Vasca de Gastronomía – sede en Bilbao tiene como objetivo el estudio, cultivo, investigación y difusión de las artes culinarias y gastronómicas vascas.
3. Asociación Ja(Ki)Tea – Gure Betiko Sukaldaritza
4. Asociación de empresarios de hostelería de Gipuzkoa
5. Estrellas Michelin: Arzak (***) , Berasategui (***) , Subijana (Akelarre ***) Aduriz (Mugaritz **), Hilario Arbelaitz (Zuberoa *), Hermanos Txapartegi (Alameda de Hondarribia *), Rubén Trincado (mirador de Ulia *), Dani López (Kokotxa *), Aitor Arregi (Elkano Getaria *), Karlos Arguiñano (sin estrella Michelin pero lo incorporamos como referente).
6. Ausolan S.Coop
7. Askora Plus SL
8. Platos cocinados Igara
9. Bokado Grupo
10. Divinus Catering
11. Azeri Jana Catering
12. Basque Culinary Center

En 2016 el **número de establecimientos productivos vinculados a la hostelería en Gipuzkoa ascendía a 3.957 lo que representa el 6,6% del total** (Eustat - CNAE). En cuanto a su tipología, el 63,5% de éstos (2.514) corresponden a establecimientos de bebida, **y 1 de cada 3 son restaurantes y puestos de comida (1.370), mientras que los establecimientos de catéring (provisión de comidas preparadas para eventos y otros servicios de comida representan el 1,9% (73).**

Establecimientos productivos del sector de la hostelería en Gipuzkoa. 2016



Fuente: Eustat

El ecosistema de la Gastronomía en Gipuzkoa

SECTOR TERCIARIO

Restauración y catering

En los últimos 5 años (2011-2016) el número de establecimientos hosteleros se ha reducido un 4% por debajo del 6,1% que ha experimentado la economía gipuzcoana. Donde mayor incidencia ha tenido este descenso ha sido en los establecimientos de bebida cuya reducción se ha situado en el 7,6%. En contraposición los servicios de catéring se han multiplicado por 3 en el mismo periodo y los restaurantes y puestos de comida se han mantenido en torno a los 1.300 establecimientos, con un ligero incremento del 0,8%.



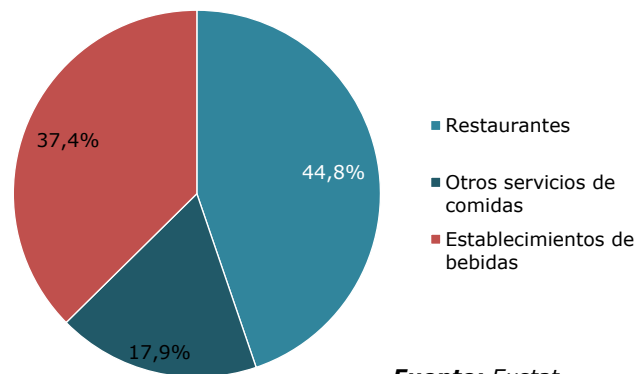
	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Restaurantes y puestos de comidas	1.359	1.320	1.309	1.331	1.347	1.370
Provisión de comidas preparadas para eventos	12	11	21	30	38	42
Otros servicios de comidas	32	35	36	31	31	31
Establecimientos de bebidas	2.721	2.653	2.615	2.559	2.553	2.514
TOTAL Hostelería	4.124	4.019	3.981	3.951	3.969	3.957

Fuente: Eustat

La estadística de servicios del Eustat ofrece información relativa a las macromagnitudes del sector de la hostelería siendo los últimos datos disponibles los de 2014. Según esta fuente **el personal ocupado en hostelería en 2014 en Gipuzkoa ascendía a 16.392 personas, lo que representa el 5,8% de las personas empleadas en este TTHH.**

El 44,8% de las personas ocupadas realiza su actividad en restaurantes frente al 37,4% que la realiza en establecimientos de bebidas, finalmente un 17,9% se ocupa en establecimientos de catéring.

Personas ocupadas en la hostelería. 2014



Fuente: Eustat

El ecosistema de la Gastronomía en Gipuzkoa

SECTOR TERCIARIO

Restauración y catering



Estos datos ponen de relevancia que el **sector está integrado mayoritariamente por microempresas y empresas de pequeño tamaño con una media de 4,1 personas empleadas**. Sin embargo existen diferencias destacadas ya que en el caso de los establecimientos de catering este ratio se eleva hasta 43, en los restaurantes a 5,4 y son los establecimientos de bebida los de menor tamaño con 2,4 personas por establecimiento.

TENDENCIAS

Respecto a las tendencias en el ámbito de la digitalización en el sector de la restauración se identifican una serie de tecnologías que van a marcar la generación del restaurante 4.0.

Uno de los elementos más destacados será en un **mayor conocimiento del cliente** lo que se traducirá en una atención más personalizada tanto antes, como durante y después de acudir al restaurante. Respecto a la atención al cliente se están desarrollando nuevos sistemas de: gestión de reservas, aplicaciones para la realización de comandas online, pago a través del móvil, valoración del nivel de satisfacción, programas de fidelización (descuentos, menús personalizados, mensajes...). Respecto a la experiencia en el propio restaurante se están desarrollando tecnologías como: cartas digitales interactivas (que ofrecen información del menú: calorías, productos alérgicos, origen de los productos), mesas interactivas (en las que se puede leer el periódico, jugar, consultar redes sociales...).

Esta digitalización también se traducirá en la generación de herramientas de **gestión del establecimiento de restauración** como: sistemas de punto de venta y gestión administrativa, programas de rentabilización de stocks en la cocina, programas de definición de recetas en función del stock disponible, contacto on-line para la realización de pedidos a proveedores...

Otro ámbito en el que repercutirá la digitalización es en el de las **técnicas de cocción** como la impresora 3D que permitirá personalizar el plato y que también se ha explicado en el apartado de la industria de componentes e instrumentos de cocción.

El restaurante del futuro gracias a la aplicación de estas herramientas también permitirá **compartir el conocimiento** de forma más eficiente, a través de la generación de base de datos de recetas, herramientas para la identificación de alergias,...

La aplicación de estas tecnologías incidirá también en el propio **diseño del espacio** del restaurante que deberá albergar y ubicar determinados elementos tecnológicos.

El ecosistema de la Gastronomía en Gipuzkoa

SECTOR TERCIARIO

Restauración
y catering



Y finalmente será necesario realizar una **gestión de las redes sociales** (Facebook, instagram, Twitter), manteniendo actualizada la información y conociendo lo que se está diciendo del establecimiento con el fin de gestionar a reputación on-line.

Red Vasca de
Ciencia y
Tecnología:
CCTT,
Universidades
y centros
de formación

Centros tecnológicos

1. Azti – Tecnalia
2. IK-4
3. Neiker
4. Unidad de I+D+i de la división de componentes
5. BCC

Universidades

1. BCC – MU

Centros de formación

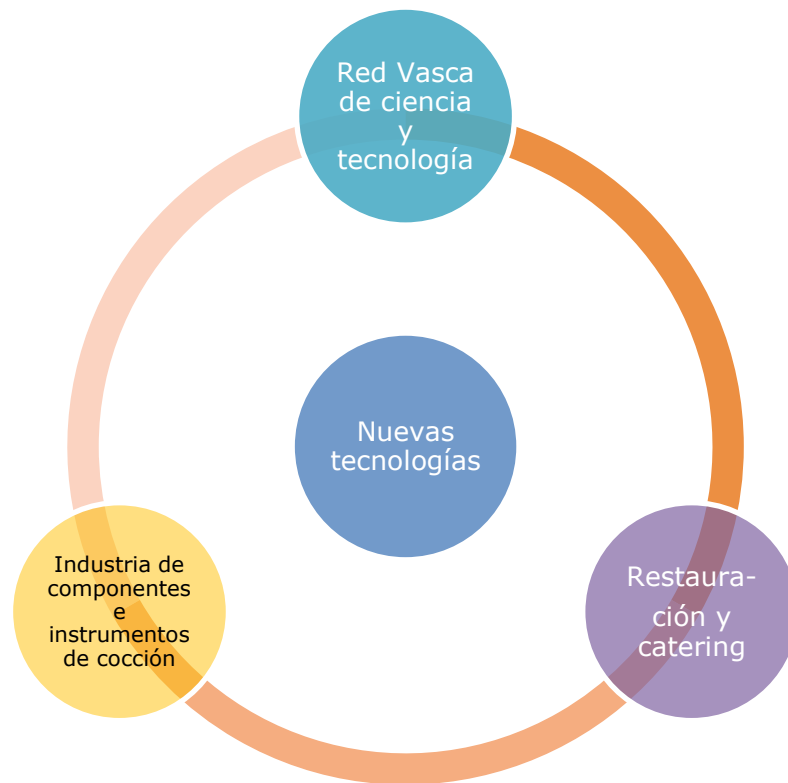
1. Escuela de cocina Aiala (Zarautz)
2. Cebanc – Escuela superior de cocina y hostelería
3. Escuela de cocina Luis Irizar – Donostia
4. Escuela de cocina El txoko del Gourmet – Donostia
5. Master D – Escuela de hostelería y turismo – Donostia
6. San Sebastián Food - Centro Culinario M^a Cristina en colaboración con Mimo San Sebastián

Museos centros de interpretación

1. D'elikatuz – Centro de interpretación del Goierri de alimentación y gastronomía Ordizia
2. Centro de interpretación del queso – Idiazabal
3. Sagardoetxea – Museo de la sidra vasca - Astigarraga

Foco estratégico del proyecto de gastronomía

Una vez elaborado el mapa de agentes que intervienen en el ecosistema de gastronomía en Gipuzkoa, y viendo la amplitud y diversidad de los sectores productivos que se pueden incorporar en esta cadena de valor, se ha procedido a seleccionar, conjuntamente con los responsables del Departamento de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial, los sectores que se priorizarán en el desarrollo del proyecto estratégico de Gastronomía que se desarrollará por parte de la Diputación Foral de Gipuzkoa hasta la finalización de la legislatura. En el siguiente gráfico se muestran los sectores seleccionados:



Foco estratégico del proyecto de gastronomía

En base a estos sectores seleccionados se procede a identificar las actividades a desarrollar en el marco del proyecto estratégico de la Diputación Foral de Gipuzkoa así como los agentes participantes en cada uno de los casos.

Necesidades	Actuaciones propuestas	Papel de la Diputación Foral de Gipuzkoa	Otros agentes participantes
Coordinación y dinamización estratégicamente orientada de los agentes del territorio	Talleres o jornadas de encuentro entre los agentes guipuzcoanos que estén interesados en incrementar la cooperación en el sector	Co-financiación de los talleres y las jornadas y difusión de las mismas a los agentes sectoriales del territorio	ACEDE y División de componentes de MCC
Visualización y comunicación. Poner en valor a la sociedad las empresas del sector y su relevancia en la estructura productiva de Gipuzkoa (PIB y empleos)	Creación de una marca que represente a todo el ecosistema de la gastronomía guipuzcoano	Financiación	Esta actuación está dirigida a todos los agentes que integran el ecosistema de la gastronomía guipuzcoana
Elaboración de un plan estratégico para el ecosistema	Desarrollo de una línea de subvenciones que fomente la innovación basada en la cooperación entre agentes	Definición y financiación de las ayudas	ACEDE, División de componentes, Red Vasca de Ciencia y Tecnología
	Definición de una estrategia para el ecosistema de gastronomía guipuzcoano que visualice la visión, objetivos y proyectos a desarrollar	Convenio con el clúster y financiación del estudio sectorial	Esta actuación está dirigida a todos los agentes que integran el ecosistema de la gastronomía guipuzcoana
Profundizar la digitalización y la incorporación de las nuevas tecnologías en la cadena de valor de la gastronomía	Apoyo al BCC en el desarrollo de un laboratorio de innovación vinculado al Restaurante 4.0	Co-financiación y apoyo técnico en el desarrollo del proyecto	BCC, Telefónica e Industria de las nuevas tecnologías
	Realización de unas jornadas de tecnología en el sector de la restauración	Co-financiación y dinamización de los agentes del territorio	BCC y Telefónica

¿Qué hace de Gipuzkoa un territorio con una ventaja competitiva en el ámbito del conocimiento en el ámbito de la cocina?



- ✓ Dispone de un tejido industrial destacado vinculado al conocimiento en el ámbito de la cocina, siendo en algunos casos empresas líderes mundiales en sus sectores. Importante concentración de empresas que operan en los sectores de las tecnologías de la cocción.
- ✓ La concentración más alta del mundo de cocineros galardonados con Estrellas Michelin, un colectivo de profesionales altamente innovador, que buscan nuevas funcionalidades en los sistemas de cocción (control temperatura...), presentación de alimentos, etc. Este colectivo juega un papel relevante ya que son los que cuentan con nuevas necesidades y los que se realizan preguntas innovadoras, que pueden ayudar a desarrollar soluciones avanzadas que posteriormente se pueden trasladar a otros segmentos del mercado: resto de cocineros profesionales, hogares, outdoor cooking...
- ✓ Una cultura gastronómica destacada que se extiende a toda la sociedad vinculada a la elaboración de productos, la cocción de alimentos, y que tiene su reflejo más claro en las sociedades gastronómicas. La gastronomía se convierte en un punto de encuentro social.
- ✓ Cuenta con el Basque Culinary Center con la Facultad de Ciencias Gastronómicas y el centro de Investigación e Innovación en Alimentación y Gastronomía. Este último un proyecto único a nivel Europeo.
- ✓ Existencia de centros tecnológicos y unidades empresariales de apoyo a la I+D+i en el ámbito de la gastronomía: Azti-Tecnalía, IK4- Ikerlan, unidad de I+d+i de la división de componentes de MCC.
- ✓ El clúster ACEDE, ubicado en Arrasate, dispone de un living lab (H-Enea living lab) en el que las empresas pueden testear nuevos productos y servicios con los consumidores finales.