

NOTA DE PRENSA
PRESS RELEASE

Basque Culinary Center se alía con Telefónica, su socio tecnológico, y la Diputación Foral de Gipuzkoa para acelerar su transformación digital

BASQUE CULINARY CENTER LANZA UN RETO TECNOLÓGICO DE INNOVACIÓN ABIERTA A TRAVÉS DE GIPUZKOA OPEN FUTURE_ PARA OPTIMIZAR LA GESTIÓN DE SU INVENTARIO

- Se basará en implementar una herramienta digital que permita innovar en el inventariado y la localización de los materiales no alimentarios de sus instalaciones
- Es el segundo reto lanzado desde Gipuzkoa Open Future_, iniciativa puesta en marcha por la Diputación Foral de Gipuzkoa y Telefónica para apoyar los procesos de transformación digital en el sector gastronómico, una de las áreas estratégicas foco del Territorio
- El reto se dirige al ecosistema emprendedor, startups, pymes, universidades y centros tecnológicos, locales, estatales e internacionales
- Las candidaturas se pueden presentar desde hoy hasta el 18 de diciembre en la plataforma Telefónica Open Future_ en la dirección <http://gipuzkoa.openfuture.org/>, dónde se pueden consultar las bases.
- Los ganadores podrán realizar un piloto real sufragado por Basque Culinary Center, y obtener un premio de 15.000 euros, concedido por la Diputación Foral de Gipuzkoa

Donostia 13 de noviembre. Basque Culinary Center (BCC) acelera su transformación digital. La primera Facultad de Ciencias Gastronómicas de España y una referencia académica mundial en este ámbito, se ha aliado con Gipuzkoa Open Future_, una iniciativa de Telefónica, su socio tecnológico, y la Diputación Foral de Gipuzkoa, para lanzar un reto tecnológico que le permita perfeccionar la gestión de su inventario no alimentario y potenciar la excelencia en la experiencia educativa, tanto para sus alumnos como para los profesionales que forman parte de la institución.

El Reto lanzado por Basque Culinary Center a través de Gipuzkoa Open Future_, programa impulsado para dinamizar el talento y el emprendimiento en los sectores estratégico de futuro de Gipuzkoa, busca, entre objetivos, encontrar un sistema innovador con el fin de que los materiales no alimentarios estén inventariados y localizados, preferiblemente en tiempo real. Con esta solución pretende anticiparse a la demanda mejorando la calidad, el control y la reposición de los materiales en su caso.

Los emprendedores, startups, pymes, universidades o centros tecnológicos locales, estatales e internacionales que se presenten al reto deberán formalizar sus candidaturas a partir de hoy y

hasta el 18 de diciembre en la plataforma Telefónica Open Future_ en la dirección <http://gipuzkoa.openfuture.org/>.

El ganador del Reto tendrá, entre otros beneficios, la posibilidad de realizar un piloto real de la solución con Basque Culinary Center, sufragado por éste, y un premio de 15.000 euros concedido por la Diputación Foral de Gipuzkoa. Igualmente, y siempre que se cumplan las condiciones, podrán acogerse a las ayudas regladas por la Institución Foral con las que se impulsan la creación de empresas innovadoras, así como la innovación, inversión e internacionalización de proyectos.

En las fases del reto, los proyectos seleccionados realizarán una inmersión de tres días por Gipuzkoa (*Gipuzkoa Inmersion Trip*) sufragado por la Diputación Foral de Gipuzkoa, en el que los participantes y Basque Culinary Center podrán compartir conocimientos e impulsar la co-creación y el networking. Tras la celebración del *Gipuzkoa Inmersion Trip*, los proyectos seleccionados dispondrán de un tiempo adicional para evolucionar sus soluciones y enviarlas de nuevo. Dicha solución será defendida durante el Demoday donde deberán realizar una exposición en formato *pitch* y de manera virtual.

Acerca del Basque Culinary Center

Basque Culinary Center es una institución académica pionera a nivel mundial. Son miembros de su Patronato Mondragon Unibertsitatea, ocho de los mejores chefs vascos, empresas líderes en el sector de alimentación y bebidas, AZTI Tecnalia y Telefónica que, además, es su socio tecnológico. Cuenta también con un Consejo Internacional con la implicación de once de los chefs más influyentes del mundo.

Basque Culinary Center tiene como fin la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación. Desde su creación en septiembre 2011, Basque Culinary Center trabaja para ser el referente a nivel internacional y también para impulsar la gastronomía como palanca de desarrollo socioeconómico a través de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y el Centro de Investigación e Innovación.

Gipuzkoa Open Future_

El programa Gipuzkoa Open Future_ es el resultado de la alianza de la Diputación Foral de Gipuzkoa y Telefónica para impulsar el talento, el emprendimiento y la transformación digital en los sectores estratégicos de futuro, es decir, en ciberseguridad, digitalización de la gastronomía, movilidad sostenible y biociencias, con especial énfasis en *medical devices*. IXO Grupo se apoyó en esta iniciativa para lanzar en septiembre con notable éxito el primer reto que se promueve desde Gipuzkoa Open Future_.

Gipuzkoa Open Future_ conjuga el interés de la Diputación Foral de Gipuzkoa por la captación de talento y generación de empleo de calidad relacionado con las nuevas tecnologías y con la necesidad de que las empresas digitalicen sus procesos, un capítulo en el que Telefónica cuenta con una amplia experiencia.

Contacto:

Maria Beloki, responsable de Comunicación Departamento de Promoción Económica.
Diputación de Gipuzkoa

Teléfono: 943113362

Mail: mbeloki@gipuzkoa.eus

www.gipuzkoa.eus

Rafael Ossa, responsable de Comunicación Telefónica

Teléfono: 944883661

Mail: rafael.ossaateaga@telefonica.com

Patricia Gutiérrez, Directora de Marketing y Comunicación de Basque Culinary Center

Teléfono: 943 574 517

Mail: pgutierrez@bculinary.com

Más información en:

Web: <http://gipuzkoa.openfuture.org/>

Twitter: [@Gipuzkoa_Open_Future](https://twitter.com/Gipuzkoa_Open_Future) [@OpenFuture_Gip](https://twitter.com/OpenFuture_Gip)

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/groups/13613603>