

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

MYRUNS GANA EL RETO BASQUE CULINARY CENTER PARA OPTIMIZAR LA GESTIÓN DE SU INVENTARIO

- Myruns implementará una solución digital que permita innovar en el proceso de inventariado y en la localización de los materiales no alimentarios de sus instalaciones
- El Reto Basque Culinary Center es el segundo 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
- A la propuesta del Basque Culinary Center se han presentado 23 emprendedores, startups, pymes, universidades y centros tecnológicos, locales, estatales e internacionales
- El ganador realizará un piloto real sufragado por Basque Culinary Center, además de conseguir un premio de 15.000 euros concedido por la Diputación Foral de Gipuzkoa

Donostia, 22 de marzo. - Myruns ha sido el ganador del Reto Basque Culinary Center para optimizar la gestión de su inventario. Basque Culinary Center, que se ha aliado con Gipuzkoa Open Future, una iniciativa de Telefónica, su socio tecnológico, y la Diputación Foral de Gipuzkoa, ha recibido 23 propuestas de emprendedores, startups, pymes, universidades y centros tecnológicos, locales, estatales e internacionales.

El Reto lanzado por Basque Culinary Center, la primera Facultad de Ciencias Gastronómicas de España y una referencia académica mundial en este ámbito, trata de encontrar un sistema innovador que permita que los materiales no alimentarios estén inventariados y localizados de una manera eficiente. De esta manera pretende anticiparse a la demanda mejorando la calidad, el control y la reposición de los materiales en su caso. Ahora, Myruns se encargará de implementar esta estrategia con la solución que han propuesto al Basque Culinary Center.

Myruns es una firma guipuzcoana creada en 2014 con un enfoque dirigido a proporcionar información sobre eventos deportivos a través de las posibilidades que ofrecía la tecnología RFID. Hoy en día, el conocimiento adquirido en desarrollar soluciones de trazabilidad y digitalización basadas en radiofrecuencia les ha servido para entrar de lleno en sectores como el industrial o el *retail* y gestión de sus activos con soluciones innovadoras.

Como ganador del Reto Basque Culinary Center, Myruns realizará un piloto real de la solución con el BCC, sufragado por éste, además de obtener un premio de 15.000 euros concedido por la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Al reto Basque Culinary Center se presentaron un total de 23 propuestas de startups, pymes, centros tecnológicos y universidades locales, estatales e internacionales. Los proyectos seleccionados en la fase final realizaron un viaje de inmersión de tres días por Gipuzkoa (*Gipuzkoa Immersion Trip*) en el que los participantes y el equipo de Basque Culinary Center compartieron conocimientos y se impulsó la co-creación y el networking. Tras la celebración del *Gipuzkoa Immersion Trip*, los proyectos fueron defendidos en el *Demoday* con una exposición en formato *pitch* de la que posteriormente salió el ganador.

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*. Además de Basque Culinary Center, IXO Grupo también se apoyó en esta iniciativa para lanzar en septiembre de 2018, con notable éxito, el primer reto que se ha promovido 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: [@OpenFuture_Gip](https://twitter.com/OpenFuture_Gip)