



## **LABe – Digital Gastronomy Lab, el espacio dedicado a la innovación tecnológica en gastronomía abre sus puertas en Donostia/San Sebastián**

- **LABe - Digital Gastronomy Lab ha inaugurado sus instalaciones en el prisma de Tabakalera en presencia de Arantxa Tapia, consejera del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, Markel Olano, diputado general de Gipuzkoa, Eneko Goia, alcalde de Donostia/San Sebastián, Joxe Mari Aizega, director general de Basque Culinary Center y Edurne Ormazabal, directora general de Tabakalera.**
- **LABe conforma un living lab para co-crear, experimentar, desarrollar y testear nuevos conceptos, productos, servicios y experiencias gastronómicas con un importante componente tecnológico, adaptados a las necesidades reales del usuario.**
- **Su objetivo es innovar y experimentar en la digitalización y en las tecnologías aplicadas a la gastronomía para fortalecer las capacidades de todos los agentes del sector gastronómico.**
- **El laboratorio de innovación abierta contará con 1.400 metros cuadrados. Entre los diferentes espacios, cabe destacar el destinado al co-working, las cocinas experimentales y un espacio gastronómico que abrirá sus puertas al público el próximo 22 de julio.**

*Donostia/San Sebastián, 8 de julio de 2019.* LABe - Digital Gastronomy Lab ha abierto esta mañana sus puertas en el prisma de Tabakalera de Donostia/San Sebastián. Este living lab de innovación abierta, gestionado por Basque Culinary Center, integra la tecnología y las personas para impulsar el futuro digital de la gastronomía. Un espacio en el que repensar y co-crear la gastronomía del futuro en clave digital.

El evento inaugural, en el cual se ha incluido una visita guiada por los espacios clave, se ha realizado en presencia de Arantxa Tapia, consejera del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, Markel Olano, diputado general de Gipuzkoa, Eneko Goia, alcalde de Donostia/San Sebastián, Joxe Mari Aizega, director de Basque Culinary Center y la directora general de Tabakalera, Edurne Ormazabal.

“LABe se enmarca en el contexto del Plan de Euskadi de Gastronomía y Alimentación en el que desarrolla una apuesta por la diversificación e innovación para la búsqueda de nuevos productos y servicios”, afirma Arantxa Tapia. “La digitalización es uno de nuestros principales retos que tenemos como país, y en línea con la propia estrategia Basque Industry 4.0, queremos ofrecer un espacio práctico y de oportunidad para que las pymes del sector puedan contrastar y testar su I+D, dotarles de un espacio donde puedan alumbrar nuevos productos y abrir las puertas a su posterior comercialización. En



definitiva, aportamos una visión industrial a la cadena de valor de la alimentación para que ningún sector y ninguna empresa queden rezagadas, y evitar un desarrollo económico a dos velocidades”.

Gipuzkoa es un territorio reconocido por su cultura gastronómica, y el diputado general Markel Olano ha señalado que “LABe contribuirá claramente al mantenimiento del liderazgo del sector gastronómico de Gipuzkoa a nivel internacional, gracias al impulso de la competitividad y a la incorporación de nuevas tecnologías”. Olano ha recordado que, después de 2de0, LABe es el segundo centro de referencia que abre sus puertas en el marco de Etorikizuna Eraikiz, y ha añadido que “LABe es un espacio de co-creación, de experimentación activa y de emprendimiento; un laboratorio de innovación en gastronomía digital, abierto a la ciudadanía y de generación de nueva actividad económica”. El responsable foral ha subrayado que LABe es una realidad gracias a la colaboración del sector gastronómico del territorio, “de tanta relevancia, tradición y valor en Gipuzkoa”.

En este sentido, Eneko Goia afirma “Donostia ha sido y es una referencia mundial en lo que se refiere a la gastronomía. Si nuestra ciudad destaca en algo en el ámbito internacional, es por su posicionamiento como destino gastronómico. En este ámbito, jugamos en la *Champions League*. Esta posición privilegiada no puede llevarnos a la autocomplacencia o a pensar que es para siempre. El mundo se sigue moviendo, y tenemos muchos competidores. Es imprescindible tomar decisiones que refuercen este liderazgo”. Goia ha señalado que “la visión de un grupo de cocineros que trajeron la innovación desde las raíces de nuestra cocina nos puso en el mapa. El trabajo diario de cientos de restaurantes y bares ofreciendo un producto de calidad nos mantiene en la cumbre. La apuesta por crear Basque Culinary Center fue una decisión para completar esa referencialidad. Y la apuesta por crear este laboratorio digital de gastronomía apunta en esta dirección”.

Con relación a los retos a los que se enfrenta el sector y el rol que va a jugar LABe, Joxe Mari Aizega, director de Basque Culinary Center ha destacado que “La digitalización de la gastronomía es ya una realidad. En la última década, varias innovaciones tecnológicas han transformado radicalmente diferentes etapas y procesos en el sector HORECA. Las nuevas tecnologías se encuentran ya a disposición del cliente y de la gestión de los establecimientos gastronómicos y hosteleros. En línea con la actividad emprendedora de Basque Culinary Center, LABe supone profundizar en el futuro de la gastronomía en clave digital gracias a su enfoque internacional y multidisciplinar. Un espacio que nos convertirá en referentes en la transformación digital de la gastronomía”.

El centro internacional de cultura Tabakalera tiene entre sus objetivos inspirar y atraer a las industrias culturales y creativas. En este sentido, Edurne Ormazabal ha afirmado que el rol de Tabakalera como “lugar que construye puentes entre creadores e industria e impulsa la profesionalización y el desarrollo del sector cultural, dando lugar a iniciativas público- privadas novedosas en nuestro país”, es ya una realidad gracias a la llegada de LABe. “El laboratorio de innovación en gastronomía digital permitirá acelerar el desarrollo de Tabakalera como laboratorio de experimentación al servicio de la industria y la sociedad”.

LABe - Digital Gastronomy Lab conforma el polo de desarrollo e innovación que integrará un espacio experimental y de desarrollo de proyectos y soluciones tecnológicas al servicio de las áreas que integran la cadena de valor de la gastronomía. Constituye un laboratorio dinámico para co-crear, experimentar



y testear ágilmente. También actúa como una aceleradora de nuevos proyectos y desarrollos de I+D con empresas del sector gastronómico.

Este laboratorio de innovación abierta, diseñado por Montegui Construcciones, Foraster arquitectos, Boslan y DOT, consta de dos plantas y 1.400 metros cuadrados que albergan, entre otros, un espacio de co-working que aunarà startups y empresas, cocinas de prototipado de nuevos desarrollos gastronómicos, productos, servicios y experiencias, un pequeño auditorio y un espacio de co-creación.

También cuenta con un espacio gastronómico, gestionado por egresados e investigadores de Basque Culinary Center, que, a partir del próximo 22 de julio estará abierto a la ciudadanía. En dichos espacios de restauración, las startups podrán testear las soluciones tecnológicas en un entorno real. Contará con una sala experimental 360° en la que se ofrecerán experiencias gastronómicas inmersivas al público.

La metodología de trabajo de LABe - Digital Gastronomy Lab ya ha sido reconocida por la European Network of Living Labs (ENoLL), federación internacional que agrupa los mejores Living Labs europeos. LABe cuenta con un comité de ocho expertos y expertas referentes en el sector a nivel internacional que apoyarán a las diferentes startups y emprendedores, entre ellos cabe destacar a Brita Rosenheim, de Better Food Ventures, Amit Zoran, investigador en gastronomía digital de la Universidad de Jerusalén y Beatriz Romanos de TechFoodMag.

Por otra parte, se están generando acuerdos estratégicos de colaboración con empresas, activando diferentes convocatorias abiertas a startups, y se ha planteado el diseño de actividades orientadas a involucrar a la ciudadanía, como Mindtegi o el Startup Weekend Donostia-San Sebastián Gastronomy, celebrado hace un par de semanas.

LABe – Digital Gastronomy Lab conforma un espacio en el que, a través de la digitalización y la tecnología, se buscará generar oportunidades y retos para los actores del sector gastronómico situando a las personas en el centro del proceso.