

PLAN ESTRATÉGICO DE LA GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN DE EUSKADI

20
_ 20

ESTRATEGIA DE
PAÍS

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN
ETA AZPIEGITURA SAILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS

ÍNDICE

- 1. El Plan Estratégico de la Gastronomía y Alimentación de Euskadi 2020**
- 2. Proceso participativo e integrador**
- 3. Retos de futuro: Las personas en el centro de la cadena de valor**
- 4. Objetivos estratégicos**
- 5. Ejes prioritarios**
- 6. Resumen de acciones**
- 7. Modelo de Gobernaza y gestión del Plan**
- 8. Marco Presupuestario**

UN PLAN EN LA ESTRATEGIA DE PAÍS PARA IMPULSAR EL DESARROLLO HUMANO, EL CRECIMIENTO ECONÓMICO Y EL CRECIMIENTO INTELIGENTE EN EUSKADI



LA GASTRONOMIA Y ALIMENTACIÓN UN TERRITORIO DE OPORTUNIDADES



Ecosistemas sostenibles

Producción

Transformación

Comercialización

Horeca

Consumidores

10,6% del PIB y 96.500 empleos directos
un sector estratégico para la economía de Euskadi definido
como territorio de oportunidad y descubrimiento
empreendedor dentro del plan RIS3

PROCESO PARTICIPATIVO E INTEGRADOR

20
- 20

UN PLAN INTEGRAL E INTEGRADOR

1

Participativo e integrador de toda la cadena de valor y **Colaboración interinstitucional y público-privada.**

2

Afronta los retos sobre unas bases solidas para **construir el futuro.**

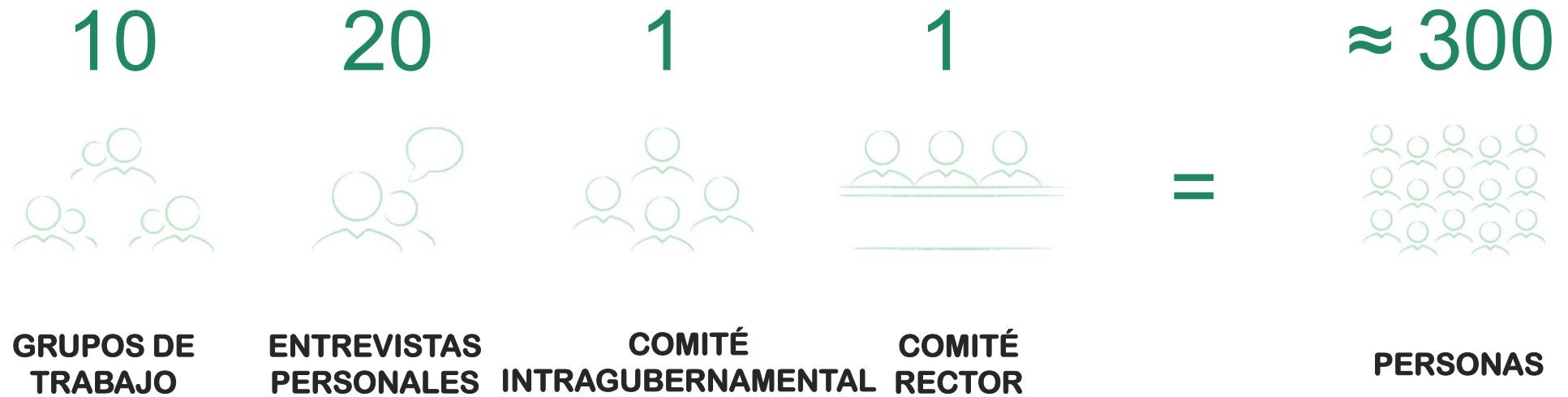
3

Específico que refleja las realidades diversas y características propias de cada eslabón de la cadena de valor.

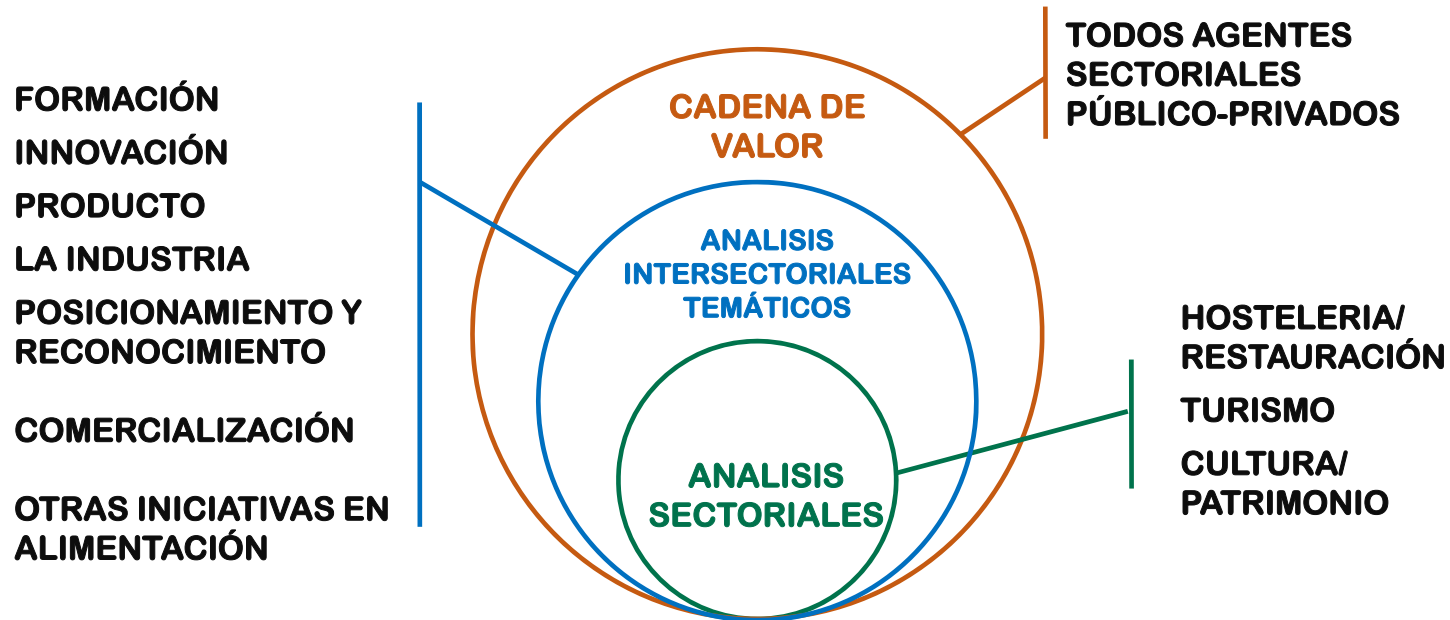
4

Focalizado en resultados y Flexible: que se materializa en acciones concretas y capaz de adecuarse a los cambios continuos del entorno.

UN PLAN INTEGRAL E INTEGRADOR



REFLEXIÓN SECTORIAL A 3 NIVELES



GRUPOS DE CONTRASTE (I)

PRODUCTO
LIDER: DIRECTORA AGRICULTURA Y GANADERÍA (IKERNE ZULUAGA)
GOBIERNO VASCO
DDOO TXAKOLI ARABA
DDOO TXAKOLI BIZKAIA
DDOO TXAKOLI GIPUZKOA
DDOO IDIAZABAL
ABRA
ENEK
ABERE
LORRA
ABELUR
LURGINTZA
AGA
VETERINARIOS
LABORATORIOS ARABA
EUSKABER
GARAIA
BARRENETXE
ALBERRO
LUMAGORRI
EUSKAL BABARRUNAK
GRUPO ARROLAN
UDAPA
KAIKU GANADERA
ANTONANA
URKAIKO-HARAKAI
OPEGUI
AGIÑA PIPERRAK
GIPUZKOAKO SAGARDOTEGIAK
ENHE
ENBA
UAGA
HAZI FUNDAZIOA

TURISMO
LIDER: BASQUETOUR (IKER URCELAY)
BASQUETOUR
GOBIERNO VASCO
SAGARDUN PARTZUERGOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA
D'ELIKATUZ ZENTROA
NEKATUR
ASOCIACIÓN DE HOTELES DE GIPUZKOA (ADEGI)
BASQUE CULINARY CENTER
TOLOSA GARATZEN TURISMO ARDURADUNA
RUTA DEL VINO DE RIOJA ALAVESA
MERCADO DE ABASTOS DE VITORIA-GASTEIZ
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA
GOIERRI TURISMOA S.L.
JAKITEA ELKARTEA
ADR JATA ONDO (TURISMO)
ADR DEBEMEN
GORBEIALDEKO KUADRILLA
ADR GORBEIALDE
MINIATURE
VILLA LUCIA
GASTEIZ ON
DESTINO BILBAO
ATRAE
DONOSTIA
BILBAO
HAZI

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN
LIDER: DIRECTORA DE HOSTELERÍA (ANA SARRIEGUI)
GOBIERNO VASCO
BASQUETOUR
SEA HOSTELERÍA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA
ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE BIZKAIA
ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEIOA
CPES C.D.E.A. BHIP - DONOSTIA/SAN SEBASTIÁN CEBANC
ESCUELA HOSTELERÍA DE GAMARRA
EUROTOQUESS
GASTRONOMÍA VASCA
AUZOLAN
RESTAURANTE NERUA
BASQUE CULINARY CENTER
BASQUE KNOW HOW FUNDAZIOA
SAGARDUN PARTZUERGOA
CRDO ARABAKO TXAKOLINA
BODEGA HIRUZTA
BODEGA ASTOBIZA
BODEGA GORKA IZAGIRRE
RUTA DEL VINO DE RIOJA ALAVESA
VILLA LUCÍA
GIPUZKOAKO SAGARDOTEGIAK
HAZI
GASTEIZ ON

RECONOCIMIENTO Y POSICIONAMIENTO INTERNACIONAL
LIDER: DIRECTOR CALIDAD E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (PELI MANTEROLA)
GOBIERNO VASCO
LEHENDAKARITZA/ACCIÓN EXTERIOR
SPRI
CLUSTER DE ALIMENTACIÓN DE EUSKADI
CÁMARA DE COMERCIO DE BILBAO
CÁMARA DE COMERCIO DE GIPUZKOA
CÁMARA DE COMERCIO DE ARABA
BASQUETOUR
DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA
DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA
DIPUTACIÓN FORAL DE BIZKAIA
TURISMO GIPUZKOA
TURISMO ARABA
BILBAO TURISMO
EUSKAL ETXEAS
HAZI FUNDAZIOA

GRUPOS DE CONTRASTE (II)

INDUSTRIA ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS
LIDER: DIRECTOR CALIDAD E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (PELI MANTEROLA)
GOBIERNO VASCO
CLUSTER DE LA ALIMENTACIÓN DE EUSKADI
URKAIKO-HARAKAI
CARNICAS SAENZ
OGIMAHAI
OKIN-GOURMET
ASOC PANADEROS BIZKAIA
ASOC PANADEROS GIPUZKOA
ASOC PANADEROS ARABA
SEA
OTANA
CONSERVAS ORTIZ
CONSERVAS NARDIN
ANGULAS AGINAGA
ITSASMENDI
AGUA ALZOLA
DESTILERIAS ATXA
TIERRA LA BASTIDA
ARTZAI GAZTA
KAIKU
VASCOLAC
NATRA
CAFES BAQUE
GESALAGA
AMEZTOI
HAZI FUNDAZIOA

COMERCIALIZACIÓN
REFERENTE: HAZI (ASIER ARRESE)
HAZI FUNDAZIOA
ELIKA
EROSKI S.COOP
UVESCO
MERCADONA
CARREFOUR
EL CORTE INGLES
MAKRO
BASQUE LABEL HARATEGIAK
MERCADOS DE ABASTOS
MERCADO DE LA RIBERA
MERCADO DE LA BRETXA
MERCADO SAN MARTIN
MERCADO DE ORDIZIA
MERCADO DE MUNGUIA
MERCADO DE TOLOSA
LURLAN
CHOCOLATES MENDARO
ON EGIN GOURMET
EUSKOTZARAK
ADR LAUTADA
ADR ENKARTEBERRI
ADR TOLOMENDI
AUZOLAN
GASTRONOMIA BASKA
MERCABILBAO

INNOVACIÓN
LIDER: AZTI (ROGELIO POZO)
UPV
AZTI
NEIKER
LEA ARTIKER
INNOBASQUE
TECNALIA (IK4)
ADURIZ
BASQUE KNOW HOW FUNDAZIOA
BCC
MUGARITZ
LABORATORIO ARTXANDA

GRUPOS DE CONTRASTE (III)

OTRAS INICIATIVAS EN ALIMENTACIÓN
LIDER: DPTO. SALUD (MIREN DORRONSORO)
ELIKA
AZTI
ASOCIACIÓN DE CELIACOS DE EUSKADI
PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN ATX BILBAO
NEIKER
ALIMENTACIÓN CIRCULAR. IHOBE
SLOW FOOD BIZKAIA
GURE PLATERA GURE AUKERA (VSF-JAG)
GURE PLATERA GURE AUKERA (EHIGE)
CLUSTER GUZTIONA
CEA (Estrategia Alimentaria para Vitoria-Gasteiz)
ADR Zabaia
ADR LEARTIBAI / URKIOLA
ADR Goimen (2R)
HAZI FUNDAZIOA

FORMACIÓN
LIDER: DIR. FORMACIÓN (RICARDO LAMADRID)
BILBAO OSTALARITZA ESKOLA
EGIBIDE-MENDIZORROTZA OSTALARITZA ESKOLA
CEBANK
GAMARRAKO OSTALARITZA ESKOLA
LEIOAKO OSTALARITZA ESKOLA
AIALA SUKALDARITZA AKADEMIA
URRUTIKO LANBIDE HEZIKETAKO INSTITUTOA
LUIS IRIZAR SUKALDARITZA ESKOLA
IES AGRARIO DE ARKAUTE
IES DE MURGIA
ESCUELA AGRARIA DE DERIO
FRAISORO ESKOLA
BERMEOKO NAUTICA ESKOLA
IES NAUTICO PESQUERO DE PASAIA
ONDARROAKO ANTIGUAKO AMA ARRANTZA ESKOLA
HAZI

CULTURA Y PATRIMONIO
LIDER: DIR. CULTURA Y PATRIMONIO (IMANOL AGOTE)
SOC. GIPUZKOA: GAZTELUBIDE (DONOSTI)
SOC. ARABA: KUKUBARRE (VITORIA)
SOC. BIZKAIA: BOILUR
VILA LUCIA. CENTRO TEMATICO DEL VINO
MUSEO DEL TXAKOLI. TXAKOLINGUNEA
CENTRO DE INTERPRETACIÓN Y DEGUSTACIÓN DEL QUESO IDIAZABAL
SAGARDOETXEA. MUSEO DE LA SIDRA VASCA
DELIKATUZ
BILBOKO DENDAK
VALLE SALADO
BCC
EUSKAL ABEREA
UNESCO
BASQUETOUR
ASOCIACION DE COFRADIAS GASTRONOMICAS DE EUSKADI (FECOGA)
COFRADIA DE LA ALUBIA DE TOLOSA
COFRADIA DE LA ANTJOA DEL CANTABRICO
COFRADIA DE LA MORCILLA DE BEASAIN
COFRADIA DE LA QUEIMADA
COFRADIA DEL BACALAO DE EIBAR
COFRADIA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA
COFRADIA DEL SALMON DEL BIDASOA
COFRADIA DEL TXAKOLI DE GETARIA
HAZI
RIOJA ALAVESA
URREMENDI
DEBAGARIAIA

RETOS DE FUTURO

LAS PERSONAS EN EL CENTRO
DE LA CADENA DE VALOR

20
- 20

- Nuevos sistemas alimentarios más Seguros y Sostenibles.
- Procesos más eficientes y automáticos.
- Alimentación saludable y de conveniencia.
- Omnicanalidad.

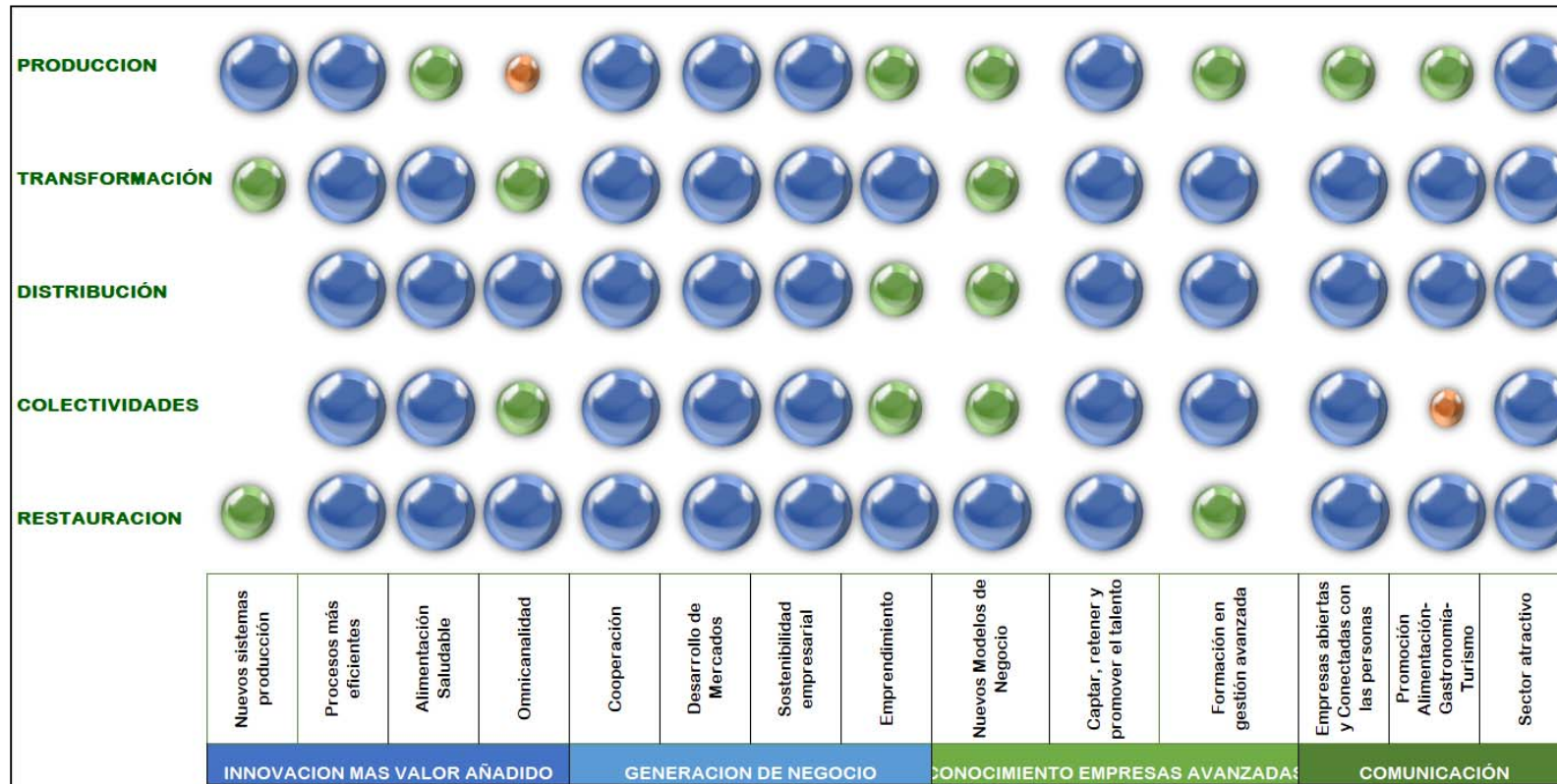
- Empresas abiertas y conectadas con los consumidores.
- Promoción internacional del Ecosistema de Referencia Internacional basado en el triángulo: Alimentación-Gastronomía-Turismo.
- Puesta en valor de la cadena de valor de la gastronomía y alimentación.
- Cultura Gastronómica.



- Cooperación para incrementar la masa crítica empresarial.
- Desarrollo de mercados locales, estatales e internacionales.
- Sostenibilidad empresarial y Centros de decisión en Euskadi.
- Emprendimiento empresarial y creación de nuevas empresas.

- Innovación en Modelos de Negocio.
- Formación de las Personas en Gestión Avanzada.
- Promoción y Atracción de talento.

RETOS Y SU RELACIÓN CON LOS SEGMENTOS DE LA CADENA DE VALOR



MISION DEL PLAN ESTRATEGICO

Impulsar, promover y desarrollar la **gastronomía y la alimentación como un sector estratégico** para la economía de Euskadi por su capacidad para generar empleo y actividad económica, conservar el patrimonio cultural gastronómico y los recursos naturales y paisajísticos.

Fomentar políticas y herramientas de promoción de la gastronomía e industria agroalimentaria, en especial, la que tracciona un **producto local de calidad y saludable**, que impulsa la sostenibilidad, la creación de una propuesta de valor turística de calidad y la difusión internacional de la marca Basque Country.

Una cadena de Valor de la Gastronomía y Alimentación: Saludable, Segura, Singular y Sostenible (social, cultural, económica y medioambientalmente)

VISION ESTRATEGICA DEL PLAN

Convertir a Euskadi en un referente mundial en el ámbito Gastronómico y Alimentario, por sus atributos de Calidad y Sostenibilidad económica, social, cultural y medioambiental de toda la Cadena de Valor.

PRINCIPIOS DEL PLAN

- ✓ Impulso de una cadena de valor vertebrada y transversal.
- ✓ Apuesta por una industria competitiva
- ✓ Colaboración multiagente
- ✓ Foco en las Personas
- ✓ Apuesta por Desarrollo Sostenible del Territorio
- ✓ Creación de Soluciones Saludables para las Personas
- ✓ Agilidad y flexibilidad
- ✓ Focalización de esfuerzos y orientación a resultados

OBJETIVOS ESTRATEGICOS

20
- 20

OBJETIVOS ESTRATEGICOS (I)

El Plan de la Gastronomía y Alimentación hace suyos los objetivos del Programa de Gobierno y del Programa Marco por el Empleo y la Reactivación Económica en los que más puede incidir.

Así, en primer lugar, se puede hablar de los siguientes **objetivos finales de referencia**, relacionados con el bienestar de la ciudadanía vasca:

1. Reducir el paro por debajo del 10%.
2. Incrementar el PIB industrial hasta el 25%
3. Consolidar a Euskadi como región europea de alta innovación
4. Aumentar la esperanza de vida saludable entre la población vasca
5. Mejorar la distribución de riqueza.
Reducir las tasas de pobreza un 20%.

OBJETIVOS ESTRATEGICOS (II)

Se marca otro objetivo
cuantitativo cuya
responsabilidad atañe
directamente a este Plan:

Mayor peso económico de la Cadena de Valor Alimentaria en la Economía vasca. Que la Gastronomía y Alimentación alcancen el 12 % del PIB.

OBJETIVOS ESTRATEGICOS (III)

1. Fortalecer el sector, **aumentar la producción y consumo de productos locales** con atributos diferenciadores de calidad, seguridad y sostenibilidad.
2. Potenciar una **industria transformadora conectada con los productores y clientes**, competitiva por su eficiencia y capacidad para generar valor añadido aportando soluciones saludables y de conveniencia.
3. Facilitar un **salto cualitativo al sector de la Gastronomía vasca** por sus atributos de innovación y calidad en el mercado global y proyectarla internacionalmente bajo la marca Basque Country.
4. Lograr una **mejora generalizada de la competitividad de todos los agentes de la Cadena de Valor** alimentaria en su conjunto, a través de la innovación, incorporación de nuevos conocimientos y cooperación de todos los agentes.

OBJETIVOS ESTRATEGICOS (III)

5. Consolidar el posicionamiento y notoriedad de **Euskadi** a nivel mundial convirtiéndolo en **territorio de referencia en materia de alimentación y gastronomía** y un territorio atractivo para el turismo de calidad.
6. **Mejorar la cualificación del personal** del sector gastronómico y alimentario.
7. Aumentar el **bienestar social y calidad de vida** de la población vasca a través de una **alimentación saludable**, singular y segura. Población sensibilizada.
8. Generar **empleo sostenible en la cadena alimentaria** con especial atención sobre el sector primario

EJES PRIORITARIOS

20
- 20

EJES PRIORITARIOS (I)

<p>APOYO A LAS PYMES PARA GENERACION DE NEGOCIO</p>	<p>INTERNACIONALIZACION Y DESARROLLO MERCADOS</p>	<p>TECNOLOGIAS Y CONOCIMIENTO PARA NEGOCIOS DE VALOR AÑADIDO</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Instrumentos de financiación adaptados y focalizados en las prioridades del Plan. 2. Formación directiva y apoyo a la innovación no tecnológica en las Pymes. 3. Intraemprendimiento empresarial. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Promoción triángulo Alimentación-Gastronomía-Turismo. 2. Apoyo a los proyectos de exportación de productos vascos. 3. Promoción de productos locales de calidad y sostenibles. 4. Fomento del ecosistema vasco de Gastronomía y alimentación basado en la marca Basque Country. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Empresas conectadas con las personas. 2. Nuevos sistemas de producción y elaboración más sostenibles y procesos automatizados y eficientes. 3. Alimentos saludables y de conveniencia. 4. Omnicanalidad.

EJES PRIORITARIOS (II)

PERSONAS, CULTURA, Y CAPACITACION. EMPLEO DE CALIDAD	PROYECTOS ESTRATEGICOS Y TRANSFORMADORES	CONTEXTO PARA LA COMPETITIVIDAD
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gastronomía y Alimentación Saludable en programas formativos. 2. Programas para desarrollar, atraer, retener el talento y fomentar la incorporación de tecnólogos a las empresas. 3. Más empresas innovadoras 4. Promoción de la Cultura Gastronómica. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Atracción de inversión al sector. 2. Generación de proyectos tractores colaborativos en las prioridades RIS3. 3. Potenciar inversiones tecnológicas estratégicas de las empresas con capacidad de arrastre del sector. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cooperación interinstitucional y público-privada. 2. Apoyo a las alianzas, clusters y concentraciones para ganar masa crítica. 3. Apoyo a los agentes sectoriales de la RVCTI para la transferencia y cooperación empresarial. 4. Promover iniciativas en zonas más des- favorecidas en el mundo rural y litoral.

RESUMEN DE ACCIONES

20
- 20

RESUMEN DE ACCIONES

APOYO A LAS PYMES PARA GENERACION DE NEGOCIO

1. Instrumentos de financiación adaptados y focalizados en las prioridades del Plan.
 2. Formación directiva y apoyo a la innovación no tecnológica en las Pymes.
 3. Intraemprendimiento empresarial.
- a) Apoyar el **desarrollo de nuevas inversiones de modernización o creación de nueva actividad económica** en colaboración con entidades financieras y el Instituto Vasco de Finanzas.
 - b) Desarrollo de un **nuevo programa de apoyo a pymes** con dificultades de circulante para facilitar el desarrollo de negocio y que alcancen una situación de estabilidad financiera.
 - c) Impulsar la **inversión productiva** orientado a favorecer la competitividad empresarial mediante la incorporación de nuevas tecnologías más eficientes para la mejora de la transformación y comercialización de productos alimentarios.
 - d) Apoyar a las pymes en sus **programas de inversiones de I+D**.
 - e) Impulsar la **creación de fondos privados vascos de inversión** para desarrollo del sector.
 - f) Impulsar a partir de la actualización del diagnóstico de necesidades de formación los **programas de capacitación** de las personas del sector.
 - g) Conseguir la **participación y reconocimiento de empresas** de la Gastronomía y Alimentación en los programas de gestión avanzada del Gobierno Vasco.
 - h) Desarrollo de un **programa de becas** para jóvenes emprendedores, programa de **aceleración de “start-ups”** gastroalimentarias y **atraer emprendedores internacionales** para fijar su actividad en Euskadi.
 - i) Ofrecer **diversas alternativas de financiación e inversión** a las nuevas empresas, con discriminación positiva a las zonas rurales y litorales.

RESUMEN DE ACCIONES

INTERNACIONALIZACIÓN Y DESARROLLO MERCADOS

1. Promoción triángulo Alimentación-Gastronomía-Turismo
2. Apoyo a los proyectos de exportación de productos vascos
3. Promoción de productos locales de calidad y sostenibles
4. Fomento del ecosistema vasco de Gastronomía y alimentación basado en la marca Basque Country.

- a) Promover la creación de un grupo de trabajo entre el GOVA y los agentes de la cadena de valor para diseñar y elaborar un plan de comunicación integral compartido de la marca BASQUE COUNTRY basado en la Gastronomía y la Alimentación.
- b) Consolidar el Basque Culinary World Prize como el premio gastronómico de referencia mundial.
- c) Desarrollar un programa de apoyo a las empresas vascas que se presenten a reconocimientos internacionales de prestigio para incrementar la imagen y notoriedad internacional de Euskadi.
- d) Fomentar la creación de una red internacional de establecimientos gastronómicos vascos que bajo la marca paraguas *BASQUE COUNTRY*.
- e) Apoyo a la internacionalización de la PYME alimentaria mediante ayudas a la asistencia a ferias o misiones comerciales y específicamente a la promoción del vino en países terceros de la UE (OCM vino).
- f) Facilitar la participación de las empresas mediante servicios de valor añadido en ferias y eventos internacionales y estatales y atraer a Euskadi misiones inversas.
- g) Crear nuevos instrumentos de financiación de actividades de internacionalización adaptados a las necesidades de las empresas.
- h) Revisar la política de marcas de calidad y apoyar la creación de nuevos reconocimientos de calidad.
- i) Fomentar la cooperación entre la gastronomía y los productores vascos y reforzar las acciones de desarrollo de mercados a nivel estatal e internacional para los productos con marcas de calidad.

RESUMEN DE ACCIONES

TECNOLOGIAS Y CONOCIMIENTO PARA NEGOCIOS DE VALOR AÑADIDO

1. Empresas conectadas con las personas
2. Nuevos sistemas de producción y elaboración más sostenibles y procesos automatizados y eficientes
3. Alimentos saludables y de conveniencia
4. Omnicanalidad

- a) Facilitar a las empresas de toda la cadena de valor el **acercamiento al cliente combinando la digitalización con la gestión de Big Data** para poder anticiparse al comportamiento y necesidades de los consumidores.
- b) Impulsar **proyectos demostrativos** en la cadena de valor, transversales entre productores, transformación, distribuidores y HORECA **para combatir la brecha digital en las pymes.**
- c) Apoyo a la **I+D para desarrollo de sistema de producción más seguros y eficientes** a través de la incorporación de las TICs desde la producción de alimentos hasta la comercialización. **Un salto cualitativo en la fabricación avanzada.**
- d) Impulsar y fomentar la mejora de la **eco-eficiencia y sostenibilidad ambiental** en la cadena de valor.
- e) **Reducir el desperdicio alimentario** a través de campañas de sensibilización, guías de ahorro y eco eficiencia para el canal HORECA y formación en el desarrollo de soluciones y buenas prácticas en todos los eslabones de la cadena alimentaria.
- f) Impulsar la I+D en **cooperación entre los agentes de la RVCTI y las empresas** de acuerdo a las prioridades del plan de especialización inteligente RIS3 del Gobierno Vasco con especial foco en la alimentación y salud.
- g) Apoyar y fomentar el desarrollo de **proyectos que permitan la digitalización en las pequeñas y medianas empresas** de todos los procesos de venta, servicio y comunicación con el cliente y consumidor y la evolución al **desarrollo de la omnicanalidad.**

RESUMEN DE ACCIONES

PERSONAS, CULTURA, Y CAPACITACION. EMPLEO DE CALIDAD

1. Gastronomía y Alimentación Saludable en programas formativos
2. Programas para desarrollar, atraer, retener el talento y fomentar la incorporación de tecnólogos a las empresas
3. Más empresas innovadoras
4. Promoción de la Cultura Gastronómica

- a) Promover que la **Gastronomía y Alimentación** saludable y sostenible esté **presente en programas formativos y educativos** a todos los niveles.
- b) Impulsar el desarrollo de **formación adaptada a las necesidades** de sectores profesionales específicos (producción de alimentos, industria alimentaria, HORECA...).
- c) Apoyo a la **formación para profesionales en gastronomía de alto nivel** para provocar un salto cualitativo en el sector.
- d) Poner en marcha un **sistema de prospectiva de necesidades laborales** a corto plazo en colaboración con la Federación de Cooperativas Agrarias, el Cluster de la IIAA, Asociaciones de Hostelería y otras asociaciones que representen al sector de la restauración y de la alimentación.
- e) Promover a las empresas **nuevos modelos de integración en el mercado laboral** (por ejemplo, formación dual), con especial referencia a las empresas del sector primario.
- f) Impulsar la **difusión de casos de éxito de proyectos de innovación** desarrollados por pymes con resultados de impacto en los negocios o procesos. Generar cultura por la innovación.
- g) Impulsar **programas de sensibilización de cultura gastronómica y producto local** en los diferentes niveles educativos: educación primaria, secundaria, bachillerato, formación profesional y universidades.
- h) Diseñar y desarrollar un **programa de promoción de la gastronomía vasca y producto local**.

RESUMEN DE ACCIONES

PROYECTOS ESTRATEGICOS Y TRANSFORMADORES

1. Atracción de inversión al sector
2. Generación de proyectos tractores colaborativos en las prioridades RIS3
3. Potenciar inversiones tecnológicas estratégicas de las empresas con capacidad de arrastre del sector

- a) Desarrollo de una **feria internacional World Food Congress: Food for Future** con sede en Euskadi que sea el escaparate de las innovaciones mundiales sobre cómo será la producción, transformación, distribución, preparación y consumo de los alimentos en el futuro.
- b) Atraer a **inversión extranjera** a Euskadi para la implantación de unidades de I+D, proyectos productivos tanto en el área gastronómica como en el de la producción de alimentos aprovechando las sinergias con el sistema de innovación vasco.
- c) Creación del **FOOD INTELLIGENCE CENTER una aceleradora de nuevas empresas con proyección internacional** y coordinar su actividad con la actividad emprendedora el KIC EIT FOOD.
- d) Apoyar la sede del **KIC EIT FOOD en Euskadi** para **impulsar proyectos de carácter internacional** en las áreas de innovación y generación de nuevas ideas de negocio en el sector.
- e) Apoyar la creación de un **laboratorio para estudio del comportamiento del consumidor** para apoyo a las áreas de marketing de las empresas, tanto industriales como del sector HORECA, en el diseño de nuevos alimentos y soluciones para los clientes.
- f) Colaborar en la puesta en marcha del **proyecto Restaurante 4.0**.

RESUMEN DE ACCIONES

CONTEXTO PARA LA COMPETITIVIDAD

1. Cooperación interinstitucional y público-privada
2. Apoyo a las alianzas, clusters y concentraciones para ganar masa crítica
3. Apoyo a los agentes sectoriales de la RVCTI para la transferencia y cooperación empresarial
4. Promover iniciativas en zonas más desfavorecidas en el mundo rural y litoral

- a) Impulsar la **coordinación y colaboración con otros Departamentos del GOVA** para conseguir un efecto sinérgico y multiplicador de las acciones impulsadas en este Plan, especialmente, con **SALUD** en el programa de Alimentación Saludable.
- b) Impulsar la **coordinación y colaboración con las Diputaciones Forales, EUDEL y Ayuntamientos de las tres capitales.**
- c) Colaborar con **OSALAN** en la actualización de los planes de seguridad y salud para toda la cadena de valor con el objetivo claro de reducir la siniestralidad y mejorar la calidad de vida de las personas en el trabajo.
- d) Apoyar y colaborar con el **Cluster de la Alimentación como agente aglutinante de las empresas más representativas** de la producción, transformación y comercialización de alimentos de Euskadi.
- e) Promover el **asociacionismo en la gastronomía** y explorar la puesta en marcha de un Cluster de Gastronomía.
- f) Fomentar el desarrollo de **alianzas entre empresas de los diferentes eslabones de la cadena de valor**, procesos de concentración o creación de agrupaciones para ganar masa crítica.
- g) Impulsar el **apoyo público a los agentes tecnológicos sectoriales** para desarrollo de proyectos de I+D en las prioridades de investigación el RIS3, generar resultados con impacto en el sector y estimular la inversión privada.
- h) Completar la **infraestructura de banda ancha en las zonas rurales** con el fin de facilitar la digitalización de empresas, aumentando el atractivo para fijar la población y el desarrollo de los pequeños negocios en el mundo rural.

**UNA PRIORIDAD TRANSVERSAL PARA TODA LA
CADENA DE VALOR DE LA GASTRONOMIA Y LA
ALIMENTACION**

**ALIMENTACIÓN SALUDABLE: UN ALTO
ESTÁNDAR DE BIENESTAR Y CALIDAD DE VIDA
EN EUSKADI**

20
- 20

ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE

El enfoque de la salud en todas las políticas es también una estrategia de país del Gobierno Vasco, que queda definida en el Plan de Salud 2013-2020 y que incluye como objetivo:

Diseñar e implantar una estrategia de alimentos saludable para la población de Euskadi teniendo en cuenta las desigualdades sociales y de género en los patrones de consumo.

La alimentación es uno de los principales factores que condicionan nuestra salud, y más aún en un contexto demográfico como el que tiene Euskadi, siendo una de las poblaciones más envejecidas del mundo.

El despliegue de la estrategia de Especialización Inteligente RIS 3, se observó un área de interés común entre los grupos de pilotaje de alimentación y salud, por lo se ha priorizado la Alimentación Saludable y Dieta Personalizada con un territorio de oportunidad de nueva actividad económica y desarrollo de conocimiento

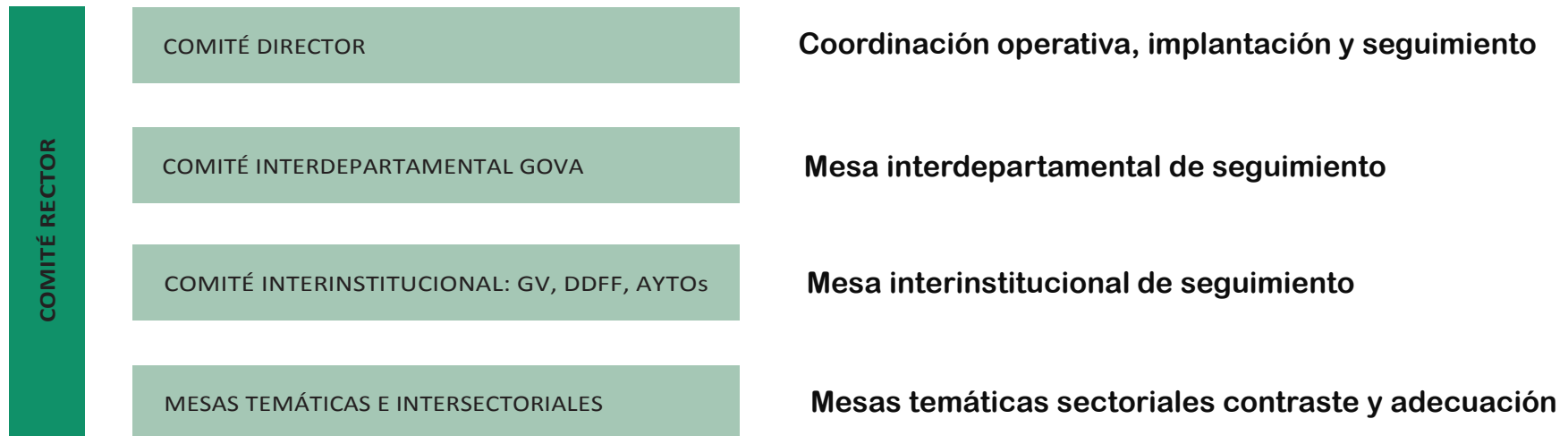
ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE

Respondiendo a los grandes retos globales de desarrollo, la alimentación saludable es el foco y la línea conductora del presente Plan, y debe ser la contribución futura para desarrollar una sociedad de bienestar, saludable y sostenible tanto en términos de salud poblacional como en términos de sostenibilidad medioambiental, o en términos económicos.

MODELO GOBERNANZA Y GESTIÓN DEL PLAN

20
- 20

El Plan será liderado por el Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras, siendo gestionado y coordinado por la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria



MARCO PRESUPUESTARIO

20
- 20

Partiendo del presupuesto de 2017, la extrapolación del Plan al periodo 2017-2020 supondrá una inversión del sector de la Gastronomía y Alimentación de 2.457 millones de euros.

Presupuesto del Gobierno Vasco y entes dependientes por un importe de 357 millones de euros

Inversión privada que movilizarán los diversos programas e instrumentos financieros destinados a impulsar la actividad económica de la cadena de valor estimada en 2.100 millones de euros

ESKERRIK ASKO!!

20
-20

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN
ETA AZPIEGITURA SAILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS