



CULINARY ACTION!

*Casos reales
de emprendedores gastronómicos*

**JOXE MARI AIZEGA
MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO**



A la venta desde el 16 de noviembre de 2017



CULINARY ACTION!

Casos reales de emprendedores gastronómicos

Basque Culinary Center

Joxe Mari Aizega y Marta Fernández Guadaño

Funcionan como motores y «agitadores» del mercado gastronómico gracias al lanzamiento de diferentes formatos de negocio que aportan innovación y creatividad conceptual al sector: son los emprendedores gastronómicos, una de cuyas posibles radiografías se recoge en este libro a través de 60 casos prácticos expuestos en los talleres «Culinary Action!» desarrollados por el programa de emprendimiento creado por el Basque Culinary Center.

A través de esta iniciativa, este centro universitario de referencia en nuestro país pretende sensibilizar, formar y apoyar a los emprendedores en la puesta en marcha y el desarrollo de nuevos proyectos empresariales en el sector de la alimentación, la gastronomía y la restauración. Con esta idea, organiza los talleres en los que cocineros y otros profesionales de la hostelería exponen sus experiencias en el lanzamiento de sus distintos negocios.

Además de los 60 casos prácticos, con los testimonios de sus respectivos protagonistas y todo el detalle de sus negocios (que reflejan diferentes conceptos, desde locales de corte informal a espacios de alta cocina), este libro profundiza en el perfil del emprendedor gastronómico en España, las claves sobre su formación y las ultimísimas tendencias del negocio gastronómico.

***El libro necesario para cualquier emprendedor gastronómico,
con todo el conocimiento del Basque Culinary Center.***



INTRODUCCIÓN (extracto)

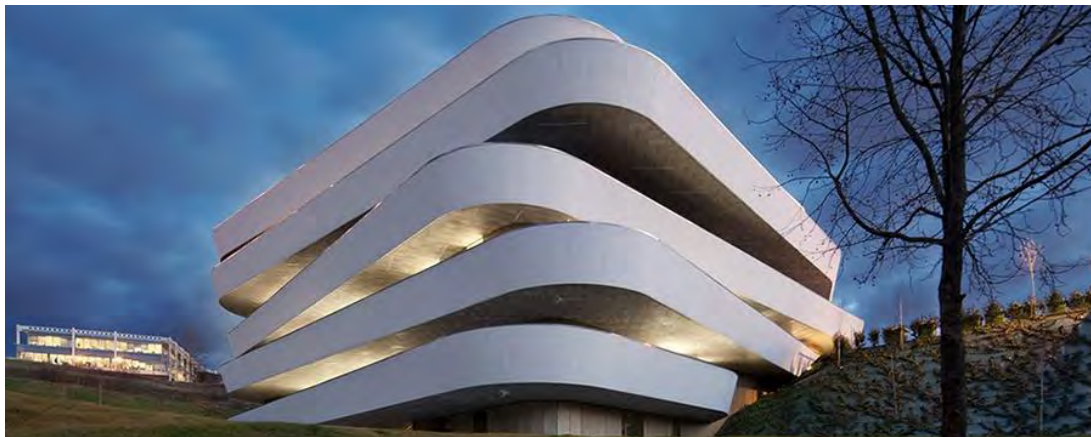
Joxe Mari Aizega

(Basque Culinary Center)

«Este libro quiere reflejar una muestra del emprendimiento gastronómico que está teniendo lugar en el contexto nacional e internacional. La gastronomía es, actualmente, generadora de desarrollo económico y social, al tiempo que representa un sector estratégico en alza, entre cuyos actores principales se encuentran los emprendedores culinarios.

En España, la hostelería es un **sector clave de la economía tanto en términos de empleo como de facturación**. Así, por un lado, este sector en su conjunto representa **más de 1,6 millones de puestos de trabajo**, de los que 350.000 se generan en bares y restaurantes, cifra que lo sitúa como **el tercer sector económico en términos de plantilla**, después de sanidad y educación. Además, si, durante el parón económico, el país perdió más de 2,5 millones de empleos, la hostelería fue capaz de ganar más de 130.000 puestos de trabajo. Y, por otro lado, el sector de la restauración registró una **facturación de más de 35.000 millones de euros** (con datos de 2016), lo que implica un crecimiento del 6,2 % frente al ejercicio anterior, al tiempo que **contribuye con un peso del 7,6 % al PIB nacional**.

En cualquier caso, el crecimiento del mercado hostelero después de la crisis está vinculado con factores internos (aumenta la confianza del consumidor y avanza el consumo interno) y, además, con el crecimiento del turismo, con más de 75 millones de turistas que visitan España anualmente, de los que se estima que en torno a un 15 % viene al país a comer. Así, **estamos viviendo un potente auge del turismo gastronómico**, no solo en regiones como el País Vasco o en España en su conjunto, sino también a nivel mundial, tal y como evidencian los datos de la Organización Mundial de Turismo (OMT) y como se pone de manifiesto en el Foro Mundial de Turismo Gastronómico, que organizamos anualmente desde Basque Culinary Center.



Mientras la hostelería acrecienta su peso en la economía española y se consolida como un factor de atracción de turismo nacional e internacional, **se está produciendo un proceso de renovación del sector que supone, por una parte, un relevo generacional**, con jóvenes cocineros y hosteleros convertidos en emprendedores; **y, por otra, el impulso de un nuevo tipo de negocios que materializan aperturas de locales, el avance de grupos de restauración cada vez más profesionalizados y la consolidación de la restauración organizada**. Además, en este nuevo contexto sectorial, se está registrando una ampliación de lo gastronómico, lo que implica la **democratización de la oferta** a través del desarrollo de propuestas de restauración que tienen presentes valores culinarios antes reservados a una franja minoritaria de consumidores y que ahora permiten ampliar el espectro de clientela.

En el fondo, y como consecuencia de todos estos factores, se ha producido un cambio de paradigma según el cual **la gastronomía comienza a entenderse como una amplia cadena de valor** que abarca desde los productos agroalimentarios, su transformación y la industria, hasta el propio sector de la restauración y el turismo ligado al acto de comer. Esta cadena integra, por lo tanto, sectores y actividades diferentes y, al mismo tiempo, está mostrando **un importante dinamismo emprendedor**.

En este contexto de cadena de valor de la gastronomía se enmarca la creación de la **Fundación Basque Culinary Center (BCC)** en 2009, ideada para poner en marcha un centro universitario pionero dedicado a la gastronomía, integrando una Facultad de Ciencias Gastronómicas y un Centro de Investigación e Innovación.

(...)

Basque Culinary Center se concibió como un proyecto tractor para desarrollar el potencial económico y social de la gastronomía, a través de la formación, la investigación y la colaboración con la industria gastronómica. Y así lo está demostrando. Después de seis años de actividad, son ya más de quinientos los estudiantes de veinticinco países del mundo que cursan sus estudios en el grado o en los siete másteres que imparte la facultad. Además, son más de cuarenta los acuerdos suscritos con empresas del sector. ...) bajo esa misión de desarrollar el potencial económico y social de la gastronomía, el Centro de Investigación e Innovación de BCC desarrolla un amplio programa de promoción del emprendimiento y nuevos negocios bajo la marca Culinary Action! Esta iniciativa tiene como objetivo principal sensibilizar, formar y apoyar a emprendedores en la puesta en marcha y en el desarrollo de nuevos proyectos empresariales en el sector de la alimentación, la gastronomía y la restauración. El fin último es la promoción de nuevos negocios que generen empleo y riqueza. En un contexto de cambios de hábitos alimentarios, de desarrollo de nuevos productos y servicios, de globalización, de



concentración de capacidad en la gran industria alimentaria y de homogeneización de hábitos y culturas, creemos que los emprendedores son parte de la transformación del futuro y, en todo caso, tenemos claro que queremos participar y cooperar en esta transformación.

Para ello, Culinary Action! ha puesto en marcha un amplio abanico de actividades que sigue creciendo. Desde su creación, hemos organizado catorce Talleres Culinary Action! en diferentes ciudades españolas, y dos en Chile y Colombia, que han reunido a más de 4.000 emprendedores o profesionales interesados en emprender, promoviendo una comunidad de personas unidas por esta inquietud. **Estos talleres también han servido para visibilizar y confirmar la revolución emprendedora** que se está registrando en la restauración y la gastronomía y que, en muchas ocasiones, modifica y activa no solo la vida culinaria de nuestras ciudades, sino también de barrios específicos. Desde Culinary Action! también hemos organizado cuatro ediciones de un Foro Internacional de Emprendedores en nuestra sede de Donostia-San Sebastián, que ha servido para invitar a más de cincuenta emprendedores internacionales de toda la cadena de valor de la gastronomía (productores, cocineros o empresarios) y para conectar al sector con una realidad global.

Y, por último, Culinary Action! ha implicado la **puesta en marcha de una incubadora y aceleradora**, cuyo objetivo se centra en apoyar a emprendedores en el desarrollo de nuevos proyectos empresariales. Hasta el momento se han realizado cuatro procesos de incubación y aceleración, en los que han participado 38 empresas y 69 emprendedores, de los que un 75 % está funcionando en el mercado.

A partir de ahí, continuaremos desarrollando y construyendo nuevas capacidades y seguiremos organizando nuevas actividades, dirigidas a apoyar a emprendedores y a promover nuevos proyectos empresariales en toda la cadena de valor de la gastronomía. Mientras, consideramos que la difusión también es una labor fundamental. En ella se enmarca **este libro, una magnífica muestra de emprendedores, de personas apasionadas y comprometidas que están revolucionando la oferta gastronómica de nuestras ciudades, con nuevos conceptos y modelos de negocio, basados en la autenticidad, en la innovación y en generar experiencias gastronómicas contemporáneas**. Ese es el espíritu que compartimos desde Basque Culinary Center y que queremos seguir promoviendo.»





CULINARY ACTION!

Culinary Action! Es una iniciativa del Basque Culinary Center, lanzada a principios de 2014, con un primer foro internacional en el que emprendedores del sector de la alimentación y la restauración expusieron sus experiencias en San Sebastián. Aparte de las cuatro citas globales celebradas anualmente desde 2014, **Culinary Action!** organiza desde el otoño de 2014 talleres en diferentes localidades españolas centrados en promover el debate a partir de casos de éxito de cocineros y hosteleros emprendedores, expuestos y debatidos por sus protagonistas: chefs que, como propietarios y/o gestores de sus negocios, asumen un papel como empresarios; y, además, otros profesionales ligados a la gestión e innovación en el sector hostelero.

Quienes participan en Culinary Action! **emprendedores**, independientemente de la fecha en la que abrieron sus empresas y del estado de madurez de sus negocios. Unos arrancaron hace más de dos décadas sus negocios; otros hace apenas un par de años y algunos más emprenderán de manera inminente. Pero **coinciden en un sector, el gastronómico**, y en un **ADN común**, adquirido a través de un incuestionable ‘bicho’ que parece haberles picado sin tratamiento posible: lanzan negocios tras identificar oportunidades, asumiendo riesgos o cambiando seguridad por aventura, porque ya no conciben otra fórmula de vida profesional.



Para mí, esto es emprendimiento: usas lo que haces bien y, trabajando más en ello, lo expandes y vas descubriendo nuevos horizontes. Los mejores empresarios no son los que ganan mucho dinero y se retiran jóvenes; son los que siguen avanzando, mirando siempre al nuevo horizonte y, citando a Winston Churchill, «pasando de fracaso en fracaso sin perder el entusiasmo».

(José Andrés. Cocinero y creador del grupo hostelero ThinkFoodGroup, con 27 restaurantes en EE.UU.)



ÍNDICE

Prólogo José Andrés

Prólogo. Martín Berasategui

Introducción. Joxe Mari Aizega (Basque Culinary Center)

1. EL PERFIL DEL EMPRENDEDOR GASTRONÓMICO.

Joxe Mari Aizega (Basque Culinary Center) y Marta Fernández Guadaño (Gastroeconomy)

2. CLAVES PARA CRECER COMO EMPRENDEDORES. LA FORMACIÓN EN BASQUE CULINARY CENTER.

Izaskun Zurbitu (Basque Culinary Center)

3. TENDENCIAS DE NEGOCIO EN EL SECTOR GASTRONÓMICO.

Marta Fernández Guadaño (Gastroeconomy).

4. 60 CASOS PRÁCTICOS DE EMPRENDEDORES GASTRONÓMICOS.

Marta Fernández Guadaño (Gastroeconomy)

Bibliografía.

Índice de casos.



PRÓLOGO

Martín Berasategui

Hace más de cuarenta años que me dedico a la cocina y no ha habido un solo día en el que me haya arrepentido de ello. ¿Sudor, madrugones, desvelos? Eso sí. Alguna lágrima, también. Y mentiría si no dijera que este es un oficio duro, pero también el más bello del mundo para los que llevamos en la sangre la chifladura de los fogones.

Nunca he dejado de hacer lo que más me gusta en la vida, que es cocinar, y he tenido el inmenso privilegio de dedicarme a hacer felices a los demás. Esa es la verdadera misión de la hostelería, una profesión generosa en la que das lo mejor de ti para que los clientes salgan satisfechos de tu casa. Cuando un comensal es feliz con lo que le ofrezco, también lo soy yo. En ese momento, todas las horas de trabajo valen la pena. La cocina es una vocación sacrificada, un maratón diario en el que hay que ser honesto y poner el alma en cada plato, dejarte el pellejo en cada servicio, para hacer disfrutar a aquellos que se sientan a tu mesa. A cambio, tienes la suerte de trabajar en lo que verdaderamente te apasiona, recibiendo mil satisfacciones por cada gota de sudor.

Mientras escribo este prólogo dedicado a futuros emprendedores del mundo de la gastronomía, se han cumplido veinticuatro años desde la apertura de mi restaurante en Lasarte-Oria. Y sigo con la misma ilusión con la que empecé, la misma que sentí cuando, siendo un chaval, mi madre y mi tía me dejaron ponerme el delantal en el Bodegón Alejandro. Entonces, ellas me dijeron que, si quería ser cocinero, tenía que estar al pie del fogón desde la mañana hasta la noche; y ese es el mismo consejo que yo puedo dar, tantos años después.

Trabajar y trabajar, deslomarte aprendiendo de los mejores e intentar superarte a ti mismo cada día, igual que un deportista lucha por romper sus marcas. Hay que ser humilde, agradecer la herencia recibida y pasar por todos los escalones, igual que yo subí poco a poco los veintiocho peldaños que llevaban del bodegón familiar hasta la calle. En la época en la que me hice cargo del negocio de mis padres, un cocinero ambicioso no era un emprendedor, sino un loco; y así me debieron de ver en el banco cuando acudí a pedir un préstamo con el aval del pastor de Igueldo. Pero nunca olvidaré la alegría de aquel momento, ni agradeceré lo suficiente la oportunidad que se me dio de hacer realidad mis ideas.

En 1986 recibí mi primera estrella Michelin y, desde entonces, me he levantado cada mañana intentando ser mejor que el día anterior. Un buen cocinero debe ser inconformista por naturaleza; tiene que pelear consigo mismo para ofrecer siempre su mejor versión. Y, además, debe saber que, sin clientes y sin equipo, no es nadie. Debe trabajar más que los demás, levantarse antes que los demás y sudar más que los demás para liderar. El éxito de un restaurante no se sustenta en el talento de una sola persona, sino en la suma de todas las que participan en él. Saber rodearte de un buen equipo, de gente estimulante y en la que confiar es una de las claves para triunfar en nuestra profesión, igual que la ilusión, la constancia y cierta capacidad de sufrimiento. No escatimes ni una gota de esfuerzo. Sé feliz construyendo un proyecto real, auténtico, que te haga irte a la cama agotado, pero con una sonrisa en la cara. Y, sobre todo, no tengas miedo. Al fin y al cabo, este es el oficio más bonito del mundo.

Martín Berasategui es el cocinero español con más estrellas Michelin, un total de ocho repartidas entre las dos triples de su casa madre en Lasarte (Guipúzcoa) y del restaurante Lasarte, en Monument Hotel Barcelona; y la doble de M.B., en Abama Golf & Spa Resort (Guía de Isora, Tenerife).



LOS AUTORES



Marta Fernández Guadaño

Licenciada en Administración y Dirección de Empresas (E-2) por Icade-Universidad Pontificia de Comillas, **Marta Fernández Guadaño** (Madrid, 1973) fue coordinadora de *Newsletter Auditoría* (Grupo Recoletos) de 1996 a 1998 y redactora en el diario *Expansión* de 1997 a 2011 en temas de auditoría, gobierno corporativo, regulación de mercados financieros y medio ambiente (y de 2005 a 2011 jefa de la sección de Empresas). En 2005 comenzó a escribir sobre gastronomía, ocupación a la que se dedica en exclusiva desde 2011. El 30 de julio de 2011 (el mismo día de cierre de elBulli), lanzó *Gastroeconomy*, un portal de información sobre gastronomía empresarial, proyecto que compatibiliza con el periodismo freelance (*Expansión*, *Fuera de Serie*, *Metrópolis*, *Tapas* y *Origen*). Colabora de manera habitual con el Basque Culinary Center en temas de emprendimiento y gestión.



Joxe Mari Aixega

Joxe Mari Aizega (Hernani, Guipúzcoa, 1970) es director general del Basque Culinary Center, que integra la Facultad de Ciencias Gastronómicas, la primera en España en ofrecer un Grado Oficial en Gastronomía y Artes Culinarias, y el Centro de I+D en Alimentación y Gastronomía. Desde su puesta en marcha, Joxe Mari Aizega ha sido el promotor y director de este centro, creado con el apoyo de las instituciones públicas, los cocineros internacionales más relevantes, las empresas privadas y Mondragon Unibertsitatea. Es licenciado en Ciencias Empresariales y Derecho y Doctor en Derecho por la Universidad del País Vasco. Ha trabajado como profesor en la Facultad de Derecho de esa misma universidad y en la Facultad de Ciencias Empresariales de Mondragon Unibertsitatea, centro del que ha sido Vicerrector.



CULINARY ACTIONS!

Basque Culinary Center

Joxe Mari Aizega y Marta Fernández Guadaño

Planeta Gastro

14,5x 23 cms. 352 pags.

Rústica con solapas

PVP: 18,95 €.

A la venta desde el 16 de noviembre de 2017

Para más información a prensa, imágenes o entrevistas:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

[Twitter.com/planetagastro](https://twitter.com/planetagastro)

[Instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)

Facebook: PlanetaGastro/