

BFFood

business factory

Dossier de prensa

QUIÉN, QUÉ, POR QUÉ

Business Factory Food (BFFood) es la aceleradora del sector alimentario de Galicia. Su misión es acelerar y consolidar nuevas empresas que aporten soluciones innovadoras al mercado, afianzar el tejido empresarial e industrial del sector gallego y atraer talento nacional e internacional.

Se trata de una iniciativa promovida por la Consellería de Economía, Emprego e Industria a través del Instituto Galego de Promoción Económica (Igape), la Sociedad Gestora de Entidades de Inversión de Tipo Cerrado (XesGalicia) y de la Axencia Galega de Innovación (Gain). La aceleradora cuenta con la dinamización, gestión y coordinación del Clúster Alimentario de Galicia (CLUSAGA) y con el apoyo de grandes empresas tractoras del sector, como Grupo Calvo, Grupo Nueva Pescanova, Bodegas Martín Códax, Kiwi Atlántico, Clavo Food Factory, CLUN Cooperativas Lácteas Unidas, Quescrem y Torre de Núñez.

Entre las entidades colaboradoras se encuentran, además, las tres universidades gallegas, la Asociación Galega de Cooperativas Agrarias (AGACA), Anfaco-Cecopesca, el Instituto Tecnológico de Galicia (ITG) y la Fundación Empresa-Universidad Gallega (FEUGA), que forman parte del comité técnico.

Aspectos diferenciales

Vertical alimentaria

BFFood es una aceleradora de carácter vertical que se centra en el sector alimentario. Gracias a dicha verticalidad, los proyectos que participen en el programa tendrán acceso a un ámbito especializado, con tutores, formación, servicios, infraestructuras y medios técnicos específicamente concebidos para su ámbito de desarrollo, lo que favorece, además, la posibilidad de crear sinergias, colaboraciones y enriquecimiento mutuo entre las diversas iniciativas.

Retos

BFFood es una aceleradora que se fundamenta en retos definidos por el propio sector conforme a necesidades de mercado, lo que garantiza la relevancia y el potencial comercial de los proyectos.

Medios y recursos

BFFood pone a disposición de los proyectos participantes un amplio catálogo de infraestructuras, medios y servicios técnicos para asegurar su desarrollo.

Respaldo de un ecosistema abierto de innovación

Alrededor de BFFood se encuentra un ecosistema de agentes públicos y privados que colaboran para desarrollar soluciones innovadoras en el ámbito alimentario. De este modo, la aceleradora actúa de catalizador de colaboraciones entre los proyectos y las diferentes instituciones, empresas, universidades, asociaciones y centros tecnológicos.

Apoyo al ciclo de vida completo

BFFood tiene capacidad para cubrir todas las etapas de evolución de cualquier iniciativa emprendedora, desde las fases más tempranas, de ideación, hasta las más maduras, de consolidación de un modelo de negocio que produzca ventas recurrentes.

Alcance internacional

BFFood pone el foco en los mercados internacionales desde dos puntos de vista:

- Capacidad de impulso a proyectos procedentes de cualquier región y/o país.
- Garantía de apoyo enfocado a la internacionalización y a la captación de clientes en un mercado global.

Recursos a disposición de los proyectos

Mentorización

Los proyectos cuentan con el asesoramiento personalizado de un mentor perteneciente a una empresa del sector alimentario, con carrera y experiencia en el ámbito concreto del proyecto, quien se ocupará de conducir su evolución y guiar su desarrollo.

Todas las iniciativas reciben, además, el apoyo permanente de CLUSAGA como equipo gestor de BFFood.

Formación

Los participantes son acreedores de un programa de formación general y específica adaptada a las necesidades concretas de cada proyecto, lo que favorece la adquisición de los conocimientos necesarios para lanzar y consolidar su proyecto empresarial.

Espacio de trabajo

Los participantes dispondrán de un espacio de trabajo con salas de reuniones y zona de *coworking* en Santiago de Compostela, lo cual promueve la toma de contacto entre los emprendedores.

Catálogo de infraestructuras, medios y servicios

Los proyectos participantes tendrán acceso a un catálogo de infraestructuras, medios y servicios técnicos que facilitarán y acelerarán el desarrollo de los proyectos.

Financiación

Los proyectos tendrán un apoyo económico a fondo perdido durante la etapa de aceleración, además de acceso a medios de financiación muy ventajosos:

- Gain: 25.000 euros por proyecto a fondo perdido.
- XesGalicia: financiación para cada empresa en la fase de aceleración a través de un préstamo participativo que podría conllevar una opción de capitalización hasta un máximo de 50.000 euros a través del Fondo Galicia Iniciativas Emprendedoras FCR-Pyme, siempre que cumplan las condiciones y los requisitos establecidos.

Networking

BFFood favorecerá la toma de contacto entre los proyectos y las distintas instituciones, empresas y entidades del sector alimentario, facilitando la creación de sinergias y vías de comunicación que incrementen la visibilidad de las iniciativas emprendedoras en el ecosistema alimentario.

PARA QUÉ

BFFood define para cada una de sus convocatorias los retos a los que los proyectos candidatos a participar en el programa han de responder con sus propuestas. Dichos retos responden a las inquietudes de la industria alimentaria gallega y a las necesidades de innovación, crecimiento y mejora sectoriales.

La capacidad de los proyectos para aportar soluciones a los retos, por un lado, y el interés de la industria en hallar métodos innovadores para resolverlos, por el otro, constituyen el interés compartido del que depende, en último término, el funcionamiento de la aceleradora y su capacidad de ofrecer resultados de valor.

Así, en esta primera convocatoria se tratarán aspectos tecnológicos, de innovación de productos o envases, de predicción de demanda, de mejora y eficiencia de la gestión y de etiquetado. Según la temática de los mismos, los retos establecidos en esta primera edición de BFFood son los siguientes:

Digitalización y automatización

Reto 1: Predicción de la demanda de producto

Las situaciones de sobreproducción y exceso de stock, así como las de escasez de oferta, derivadas de las fluctuaciones en la demanda implican la necesidad de sistemas de información que puedan mejorar la capacidad empresarial para predecir el comportamiento de la demanda y, de este modo, mejorar su planificación y adaptación a las necesidades del cliente.

Reto 2: Sistemas de gestión de la calidad digitalizados

La gestión de calidad a lo largo de toda la cadena de producción resulta vital para garantizar tanto la trazabilidad como las condiciones adecuadas del producto.

La posibilidad de que los sistemas de gestión de la calidad (SGC) puedan ser digitalizados y, en cierta medida, automatizados, comportaría una mejora sustancial. De esta forma, no solo se reduciría su dependencia del papel, sino que además se facilitaría la creación, proceso, archivo y consulta de la información por parte de los distintos agentes que intervienen en toda la cadena de valor de la alimentación.

Calidad y seguridad alimentaria

Reto 3: Valoración objetiva de condiciones organolépticas

El sentido del gusto, condicionado por la subjetividad del consumidor, no solo resulta crítico en el consumo del producto final, sino también en otros eslabones intermedios de la cadena de valor alimentaria, como la compra de la materia prima. Ante esta

realidad, poder contar con métodos de análisis objetivo de las condiciones organolépticas de los productos alimentarios supondría una ventaja para la industria alimentaria, que dispondría de criterios estandarizados para agilizar la comunicación entre los agentes de la cadena productiva.

Sostenibilidad y packaging

Reto 4: Envases innovadores y sostenibles

El ciclo de vida útil, la conservación, la sostenibilidad medioambiental o los modos de transporte y distribución del producto están condicionados, en gran medida, por el envase del mismo. Por este motivo, la industria alimentaria tiene interés en encontrar nuevos formatos que aporten características como:

- Acabados más cuidados.
- Alargamiento del ciclo de vida de los productos.
- Reducción de los impactos medioambientales.
- Eliminación de polímeros.
- Optimización de los procesos logísticos.
- Innovación en formatos diferenciales.

Comercialización

Reto 5: Soluciones tecnológicas para la gestión de la comercialización centradas en el aporte de calor al cliente y al consumidor final

La proximidad y comunicación con el consumidor final es un valor cada vez más importante para la industria alimentaria, dado que ayuda a las empresas a conocer mejor tanto sus necesidades como sus fluctuaciones, tendencias y estacionalidades.

En esta misma línea, los clientes exigen cada vez más tener un mayor control sobre aquello que consumen, una relación más directa con quien lo produce y un producto mejor adaptado a sus requerimientos. Por este motivo, se vuelve necesaria una solución convenientemente diseñada y desarrollada que cubra dichas necesidades y aumente el nivel de satisfacción del consumidor.

Desarrollo de nuevos productos

Reto 6: Rebozados y empanados crujientes y saludables para microondas

El poco tiempo del que dispone el consumidor medio para dedicar a la preparación de alimentos implica la necesidad de productos cuya elaboración resulte corta, cómoda y sencilla.

En el contexto de los congelados y refrigerados de preparación rápida en microondas, se considera necesario encontrar coberturas crujientes de tipo rebozado o empanado, sean líquidas o no, que puedan ser aplicadas a los productos, particularmente a los procedentes de la pesca, y den lugar a precocinados saludables y de alta calidad.

Reto 7: Economía circular: aprovechamiento y revalorización de subproductos y excedentes alimentarios

La generación de excedentes de materia prima, fundamentalmente en el ámbito de las industrias lácteas, vitivinícolas y cárnicas, supone una oportunidad sectorial para la innovación y el desarrollo de nuevos productos y aplicaciones de uso. De esta forma, se posibilitaría la canalización de la sobreproducción y la transformación de la misma en propuestas de valor para el consumidor final.

Trazabilidad y logística

Reto 8: Etiquetado inteligente

Cada vez es más demandada información "ad hoc" que el cliente solicita y que debe ser impresa en las etiquetas identificativas del producto para poder cumplir con los requerimientos del mercado. En la actualidad, ese etiquetaje suele hacerse manualmente, con la consiguiente pérdida de eficacia y eficiencia.

Se trata de desarrollar un sistema de etiquetado integral y personalizable de los productos que permita una trazabilidad integral a lo largo del conjunto de la cadena de valor y que evite, por ejemplo, que los operadores de almacenamiento o de logística tengan que volver a etiquetar las cajas.

Innovación en el sector alimentario

Reto 9: Reto abierto

Además de los retos ya señalados, que obedecen a necesidades específicas de las empresas del sector alimentario de Galicia, las entidades de BFFood quieren dejar la puerta abierta a otras propuestas innovadoras que puedan aportar valor tanto a los profesionales de la alimentación como a los consumidores. De este modo, se formula este reto abierto, en el que cabe cualquier iniciativa que pueda ser aplicable al sector alimentario y que suponga la introducción de innovaciones y mejoras.

Serán recibidas con un interés especial aquellas propuestas cuya temática se enmarque en alguna de las grandes prioridades de la [Estrategia de Especialización Inteligente de Galicia \(RIS3\)](#):

- Nuevo modelo de gestión de recursos naturales y culturales basado en la innovación.
- Nuevo modelo industrial sustentado en la competitividad y el conocimiento.
- Nuevo modelo de vida saludable cimentado en el envejecimiento activo de la población.

CÓMO

Business Factory Food se apoya en un ecosistema abierto en el que participan diferentes entidades y empresas:

- La Consellería de Economía, Emprego e Industria, a través de Igape, XesGalicia y Gain, aporta recursos a la aceleradora.
- Las empresas tractoras definen los retos de BFFood y aportan mentores a los proyectos participantes con el objetivo de impulsarlos y orientar su desarrollo y consolidación. Asimismo, serán los primeros clientes de las iniciativas emprendedoras.
- Las entidades colaboradoras Anfaco-Cepesca, Universidad de Vigo, Universidad de Santiago y Universidade da Coruña aportan infraestructuras y medios tecnológicos para el desarrollo de las iniciativas emprendedoras. Además, diseñan e imparten programas formativos a medida para cada proyecto.
- La aceleradora cuenta con la capacidad gestora y dinamizadora de CLUSAGA, que también diseña e imparte el programa de *coaching* dirigido a los proyectos participantes.
- AGACA, por su parte, asume el diseño e implementación del programa de mentorización.

CUÁNDO

BFFood es una iniciativa de largo recorrido, que inicia su camino a comienzos del año 2019 y que se proyecta hasta finales de 2021.

Fases y fechas de esta primera edición:

- Inicio de la fase de convocatoria: 22 de marzo de 2019
- Fin de la fase de convocatoria: 16 de mayo de 2019
- Inicio de la fase de selección de proyectos: 16 de mayo de 2019
- Fecha de publicación de proyectos seleccionados: 14 de junio de 2019
- Inicio de la primera edición del Programa de Aceleración: 15 de julio de 2019
- Fin de la primera edición del Programa de Aceleración: abril de 2020 (9 meses de duración)

CONTACTO Y MÁS INFORMACIÓN

Para ampliar contenidos, solicitar aclaraciones u obtener diverso material gráfico o audiovisual, así como para concertar entrevistas con agentes de la iniciativa Business Factory Food.

Gabinete de prensa de BFFood

comunicacion@reclam.es

+34 636 111 893

www.bffood.gal

