

## **Empresas del sector gastro-alimentario dan el salto al mercado internacional gracias al proyecto BasquEAT**

*Esta iniciativa de colaboración inter-empresarial cuenta con el apoyo de la Diputación y de Cámara de Gipuzkoa y se trasladará principalmente en el mercado europeo*

La diputada de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial, Ainhoa Aizpuru, y el director general de Cámara de Gipuzkoa, han presentado hoy junto con el chef Martin Berasategui en Donostia el proyecto BasquEAT, a través del cual diez empresas alimentarias guipuzcoanas trabajarán conjuntamente para abrirse paso en nuevos mercados internacionales. El cocinero donostiarra ha colaborado con el proyecto con el objetivo de reforzar la imagen exterior de BasquEAT.

El proyecto BasquEAT ha sido apoyado por el departamento de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial en el marco del programa Elkarlana, que a su vez forma parte de una de las líneas del Plan de Reactivación Económica 2015-2019. Un programa que el año pasado apoyó una quincena de proyectos, con la participación de 60 empresas, con un presupuesto total superior a 550.000 euros.

“Teniendo en cuenta las características del tejido empresarial de Gipuzkoa, resulta vital para nuestra economía favorecer la cooperación entre empresas, para afrontar los múltiples retos de futuro que debemos abordar, entre ellos la apertura a los mercados internacionales. El proyecto BasquEAT es un buen ejemplo de ello, ya que además se centra en un sector estratégico para Gipuzkoa como es de la industria gastro-alimentaria. Contamos con productos de gran calidad que debemos apoyar en estos desafíos, en ampliarse a nuevos horizontes”, ha explicado la diputada.

El proyecto BasquEAT nace de la necesidad de fortalecer la industria alimentaria mediante la colaboración entre diferentes empresas del sector para así ganar en competitividad, aprovechamiento de sinergias, dimensión y mayor presencia internacional. Los objetivos del proyecto se basan en tejer una red de distribución internacional, incrementar el número de empresas agroalimentarias exportadoras de Gipuzkoa, generar oportunidades comerciales e incrementar la facturación y la cartera de clientes de las empresas participantes en el proyecto, así como promover la cooperación entre las pymes del sector y diversificar los mercados.

“Bajo la denominación BasquEAT, Cámara de Gipuzkoa pretende construir un pool gastroalimentario que permita a nuestras empresas mejorar su posicionamiento en el mercado a través de la presentación de una oferta global y atractiva a los compradores internacionales” ha añadido el director general de Cámara de Gipuzkoa, Endika Sánchez Aguirre.

Las empresas que participan en el proyecto BasquEAT son diez: Bruño e Hijos, Bon Cake Desserts-GELTOKI, Dastatzen, Embutidos San José, Congelados ORMA, Maisor

Kontserbak, Nakulas, Quesos Aldanondo, Rafa Gorrotxategi 1680 y Txogitxu. Gracias a BasquEAT todas ellas han impulsao el camino a la internacionalización con una única carta de presentación que resalta los productos de cada uno de ellos.

En cuanto a mercados, el objetivo principal de BasquEAT son los mercados europeos: Francia, Alemania, Reino Unido, Italia, Países escandinavos, Holanda y Bélgica además de México ya que en el mes de febrero se hizo un viaje de prospección donde se consiguieron reuniones con empresas de prestigio, tales como, El palacio del Hierro, Liverpool, Cadena de Supermercados Soriana o Walmart.

Hoy día la industria alimentaria en Euskadi emplea en torno a 15.000 personas. La facturación del sector alcanza la cifra de 3.500-4.000 millones de euros y el valor de las exportaciones se aproxima a los 1.000 millones de euros. Aproximadamente un tercio de estas cifras corresponden a Gipuzkoa.

Unida a la industria alimentaria no podemos olvidar la cocina vasca. La genialidad de los numerosos y buenos cocineros que tenemos en el territorio, ha generado un efecto multiplicador que ha colocado a nuestra cocina en el punto de mira de los expertos internacionales. Una de las claves del éxito internacional de la cocina vasca radica en la colaboración. La suma de conocimientos y el intercambio de experiencias han sido fundamentales en su posicionamiento actual a escala mundial. Este es sin duda, el modelo a seguir de nuestra industria alimentaria: la cooperación entre diferentes empresas para conseguir mayor dimensionamiento, mayor presencia en mercados internacionales, y mayor capacidad competitiva.

No en vano, el proyecto Basque Eat ha contado con el apoyo de Martín Berasategui, quien, con su adhesión al proyecto, impulsa que estos productos puedan abrir nuevas puertas en el sector de la gastronomía.

Donostia, 30 de marzo de 2017.