



EN ESTE NÚMERO

Convocatoria abierta de Gobierno Vasco 2

Próxima convocatoria 2

Entrevista: Jon Ander Egaña, *Gerente del Cluster de la Alimentación de Euskadi* 3

Convocatorias de otros organismos 6

Fidelidad con nuestro producto vasco 7

Actualidad 8

Presencia en medios y novedades de producto 10

Estamos trabajando en...

Próximos meses. Plan de Promoción 2012

SEPTIEMBRE

10-16: Promoción Estados Unidos

OCTUBRE

2-4: Conxemar (Vigo)

7-10: San Sebastián Gastronomika

21-25: Sial Paris

NOVIEMBRE

12-18: Misión Inversa Comercial

Sirha Lyon 2013

Gobierno Vasco asistirá a la feria Sirha Lyon 2013, del 26 al 30 de enero, en respuesta al interés mostrado por parte de la industria alimentaria vasca.

La convocatoria se lanzará en este mes de julio.

CONVOCATORIA ABIERTA DE GOBIERNO VASCO

Jornada de interés para el sector

Curso de Ventas y Marketing para el sector bodeguero y sidrero de Euskadi



[Convocatoria bodegas de Rioja Alavesa](#)

Temática: Gestión comercial eficiente para bodegas y marketing.

- Formación gratuita.
- Dos sesiones de 4 horas.
- Fecha: 12 y 13 de julio de 2012 en Araba/Álava.
- Acción de Gobierno Vasco contemplada en el Plan Estratégico de Vitivinicultura, del Dpto. de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca.

PRÓXIMA CONVOCATORIA

Gobierno Vasco asistirá a la feria Sirha Lyon 2013



Fecha: Del 26 al 30 de enero de 2013.

En respuesta al interés mostrado por parte de la industria alimentaria vasca, el Gobierno Vasco asistirá a la Feria Sirha Lyon del 26 al 30 de enero de 2013.

La convocatoria a la feria se lanzará este mes de julio. Te la enviaremos en su momento y también podrás consultarla en la web de Promoción Alimentaria.

ENTREVISTA A... JON ANDER EGAÑA



“Nuestra asignatura pendiente es la consolidación del sector, la falta de confianza y desconocimiento mutuo entre empresas y el consumidor”

Jon Ander Egaña
Gerente del Cluster de la Alimentación de Euskadi

Imagínese que nunca he oído hablar del Cluster de la Alimentación de Euskadi, ¿cómo me lo explicaría?

Se trata de un grupo de empresas que se juntan para, entre todos, buscar fórmulas de cooperación basadas en la confianza para poder abordar retos comunes como la internacionalización, la innovación en procesos o el desarrollo de productos. El cluster pretende que la cooperación derive en proyectos conjuntos.

Tras tres años desde su constitución, ¿de dónde surgió la iniciativa?

A partir del PEICA, Plan Estratégico para la Industria y Calidad Alimentaria de 2008 del Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco. En ese plan había un grupo de empresas que contrastaba el documento y fueron las que constituyeron el núcleo del Cluster de la Alimentación de Euskadi.

Ahora son 46 socios que representan el 30% de la facturación global del sector y casi el 60% del empleo de éste, ¿existen previsiones de crecimiento?

No es tanto un tema de números como

de que los socios estén integrados y cooperen entre ellos. Hemos apostado más por la generación de un grupo sólido que por uno numeroso. Evidentemente, el cluster está abierto, pero siempre con la premisa de que se viene con ánimo de colaborar, iniciativa y ganas de cooperar.

¿Cuáles han sido los frutos que se han producido en este tiempo?

Estamos en una etapa de consolidación con la configuración de equipos de trabajo, un plan estratégico y un diagnóstico de necesidades de formación que van a derivar en un plan hacia el sector. Conocemos la realidad del sector, un punto de partida que, aunque parezca una obviedad, es necesario para saber el empleo y riqueza que genera, su posicionamiento, subsectores y actividades...

Para el cluster, la cooperación entre empresas, el producto diferenciado y el consumidor formado son las actuales premisas para obtener la ventaja competitiva de las empresas. ¿En qué punto hemos avanzado más y cuál es

ENTREVISTA A... JON ANDER EGAÑA

nuestra asignatura pendiente?

Tenemos unos productos diferenciados, de muy alta calidad y las empresas están muy preparadas para afrontar retos futuros a raíz de las exigencias laborales, higiénico-sanitarias, medioambientales... Nuestra asignatura pendiente es la consolidación del sector, la falta de confianza y desconocimiento mutuo entre empresas y el consumidor. En esta época en la que el coste es uno de los factores determinantes, tenemos que informar al consumidor de lo que hay detrás del producto, que tenga la opción de elegir: el precio o el delicatesen.

Dentro del cluster, ¿la Administración qué papel juega?

Participan el Departamento de Industria, Innovación, Comercio y Turismo y el de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, que es la principal herramienta de financiación y de apoyo a su consolidación. Para la Administración el cluster se perfila como un interlocutor, ya que hay 1.500 empresas y a veces es difícil tener un interlocutor válido. Cooperamos para que la Administración gestione los recursos de manera óptima y en temas de internacionalización o innovación tengamos una relación estrecha.

El pasado día 5 de junio de 2012 se reunió la Asamblea General de Socios, ¿qué conclusiones se obtuvieron?

Hemos cerrado una etapa de diagnóstico y necesitamos pasar a la acción con participación y mucha ilusión. Vamos a potenciar la generación de sinergias. Si no tenemos confianza es difícil que todo salga adelante.

En cuanto al recién presentado Plan Estratégico 2012-2015, ¿cuáles son los objetivos marcados?

Generar el sentimiento de pertenencia al sector de la alimentación, incrementar la participación interna de los socios, tejer una malla de relaciones de confianza, aumentar la profesionalización del sector, ser referente del sector alimentario, los motores de la innovación en los diferentes planos y también mejorar la interacción con el consumidor, dándole información.

En 2011 las empresas asociadas facturaron 8.196 millones de euros y dieron empleo a 20.231 personas. ¿Es el sector una rama fuerte dentro de la economía vasca?

En los datos se incluye la distribución, con Eroski y Uvesco, por tanto las cifras son bastante elevadas. No obstante, en cuanto al peso del sector alimentario en la economía vasca estamos en una posición no tan favorable como en el resto del Estado o Europa; hay otros sectores mucho más potentes como la máquina herramienta, la energía, etc. Lo cual nos relega a la cuarta o quinta posición. Tampoco tenemos, como puede ocurrir en el resto de España, un sector primario fuerte que potencia luego la industria alimentaria. Aquí tenemos empresas de valor añadido que generan productos de valor.

¿Podría ofrecernos más datos sobre los destinos de las exportaciones, estadísticas y productos que mejor encajan en el mercado internacional?

El sector del vino y de las conservas son los que más años llevan y más recorrido tienen. En porcentajes todavía estamos

ENTREVISTA A... JON ANDER EGAÑA

muy bajos. Se exporta en torno al 12% de la producción (cerca del 9% a Europa y el resto a otros países). En la parte de internacionalización tenemos todavía recorrido. Las empresas en España exportan un 24%. Las que llevan años en mercados internacionales son las que mejor están soportando las caídas del mercado de consumo interno. Quienes quieren empezar tienen que darse cuenta de que es una apuesta estratégica. No podemos pensar en salir y empezar a ganar al año siguiente. Lo que hagamos ahora va a servir para la crisis siguiente, no para ésta.

El sector engloba a empresas pequeñas y locales para las que, según Eduardo Cuevas, Consejero Delegado del Grupo Riberebro, es vital iniciar procesos de internacionalización para posibilitar su posicionamiento global, ¿por qué cuesta tanto que las empresas lo vean como una realidad factible?

Dentro del cluster tenemos ejemplos en los que no tienen que ser empresas grandes para exportar. Hay firmas pequeñas que el 72% de su facturación viene de mercados exteriores. Lo que hay que saber es que, dependiendo de los productos, cómo lo va a hacer cada empresa. Por este motivo, queremos que a corto plazo se puedan intercambiar

experiencias, casos de éxito dentro del cluster que puedan ayudar a otras empresas a iniciar ese camino.

¿Y las que aún no se han convencido?

Tampoco es cuestión de motivar. Se tienen que dar cuenta de la necesidad, de que fuera hay muchas oportunidades para dejar de ver al vecino como una amenaza. Tenemos que ayudar no tanto en la labor de que tengan que internacionalizarse; sino a aquellas que lo tienen interiorizado y en su estrategia, ayudarles a que conozcan otros casos y entre el conocimiento de unos y otros, ayudarnos mutuamente.

Consideran que "sumar y colaborar en todos los ámbitos" es una de las claves en la actual coyuntura económica.

¿Cómo lo afronta el sector de Euskadi?

En eso estamos, lo que hace falta es tejer esa red de relaciones y confianza. Tecnológicamente, Euskadi tiene capacidad de exportar, lo que hay que trabajar son las formas. Pensar en ayudarnos porque no podemos hacer la guerra en solitario. Aunque aquí podamos tener una posición, en realidad somos pequeños, y fuera hay verdaderos monstruos. Tenemos que colaborar no hay más alternativa. ■



CONVOCATORIAS ABIERTAS DE OTROS ORGANISMOS

IBEC International Beverage Exposition and Competition

[Inscribirse](#)

Fecha: Del 29 al 31 de agosto de 2012.

Lugar: Shenzhen (China).

Exposición Alimentos Gourmet Estocolmo 2012

[Inscribirse](#)

Fecha: 17 de septiembre de 2012.

Lugar: Estocolmo (Suecia).

Organismo convocante: ICEX.

Plazo de inscripción: 27 de julio de 2012.

Presentación de alimentos y bebidas del País Vasco en Londres

[Inscribirse](#)

Fecha: Del 1 al 14 de octubre de 2012.

Lugar: Establecimientos Partridge (Londres).

Organismo convocante: BIHARTEAN,

Cámara de Comercio transfronteriza impulsada por las Cámaras de Comercio de Gipuzkoa y Bayonne.

Plazo de inscripción: 10 de julio de 2012.

Hong Kong International Wine & Spirits 2012

[Inscribirse](#)

Fecha: Del 8 al 10 de noviembre de 2012.

Lugar: Hong Kong (China).

Organismo convocante: ICEX y Federación Española del Vino (FEV).

Plazo de inscripción: 10 de julio de 2012.

CONVOCATORIAS ABIERTAS DE OTROS ORGANISMOS

Participación en la revista VINOS VINOS

[Inscribirse](#)

Publicación destinada a la promoción de los vinos españoles entre los profesionales del mercado alemán.

Organismo convocante: ICEX.

Plazo de inscripción: 10 de julio de 2012.

The Wines from Spain Awards 2012

[Inscribirse](#)

Lugar: Londres (Reino Unido).

Organismo convocante: ICEX.

Plazo de inscripción: 11 de julio de 2012.

Foccus Bilbao 2012 Alimentación y gastronomía

[Inscribirse](#)

Fecha: Del 5 al 7 de noviembre de 2012.

Lugar: Bilbao.

FIDELIDAD CON NUESTRO PRODUCTO VASCO

En esta sección queremos recoger la opinión de los consumidores que son fieles con nuestro producto. En definitiva, el esfuerzo del sector de la industria alimentaria y de bebidas vasca se hace pensando en ellos.



Experiencia

Ángel Paino, empleado de empresa de mantenimiento, 51 años
(Vitoria-Gasteiz | Araba/Álava)

"Cuando hago la compra, sobre todo, escojo productos que me gustan y que sean de calidad. La materia prima de Euskadi reúne estas condiciones por lo que en mi cesta de la compra no falta el queso D.O. Idiazabal, la carne de Eusko Label, la patata alavesa y el vino de Rioja Alavesa. Cada zona tiene sus productos y hay que valorarlos. Se nota que se está haciendo un esfuerzo en promocionar y publicitar el sector de la industria alimentaria y de bebidas, cada vez nos informan más y el consumidor lo agradece".

ACTUALIDAD



[Abierta la convocatoria para participar en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos CINVE 2012](#)

La octava edición se celebrará del 13 al 16 de noviembre de 2012 en Valladolid y podrán participar los vinos embotellados y etiquetados nacionales y extranjeros que se ajusten a las definiciones de las OIV y de la Unión Europea.



[Celebración del primer Sagardo Eguna en Bilbao y presentación de la cosecha 2011 de la Sidra natural Eusko Label](#)

Tras un año de haber logrado la certificación se puso en valor el trabajo de las sidrerías y productores para conseguir un producto de calidad. Se degustó sidra de 10 productores de Gipuzkoa, 6 de Bizkaia y 1 de Araba/Álava.



[Shanghai acoge la primera feria Vinisud Asia en 2013](#)

Será la primera feria internacional organizada en la China continental dedicada al 100% a vinos y licores y se celebrará del 26 al 28 de febrero de 2013.



[Nortindal, premiada en Alimentaria México 2012](#)

Nortindal Sea Products consiguió el segundo premio Innoval 2012 a la tinta y salsa de calamar que produce y comercializa la marca en Alimentaria México 2012, celebrada del 5 al 7 de junio.



[Presentación del queso Kata, con denominación de origen Idiazabal](#)

Kata es una apuesta sectorial madurada del sector productor de queso Idiazabal para reforzar su presencia y a abrirnos paso en nuevos mercados internacionales. Kata va a fijar su objetivo en EE.UU., Alemania, Suecia, Reino Unido, Holanda, Bélgica, Suiza, Rusia, Hong Kong y Emiratos Árabes y se prevé alcanzar inicialmente un volumen de exportaciones de 80.000 kilos.

ACTUALIDAD



La ONG IZAKI Rioja Alavesa, nuevo Galardón Rioja Alavesa de ABRA

'XI Galardón y Homenajes de Rioja Alavesa. Presentación y Premios Añada 2011' se celebró el día 28 de junio de 2012. ABRA reconoce la labor solidaria y el desarrollo del programa de acogida en hogares y de vigilancia de su salud dirigido a niños bielorrusos que se desarrolla en Rioja Alavesa. El Socio de Honor 2012 recayó en el CF. Rioja Alavesa Luzerna. También se homenajeó a Bodegas Gil Berzal, Bodegas Laukote y Bodegas Cándido Besa.

Cocina y Saborea se celebrará en Madrid en noviembre



Este Salón de Cocina y Gastronomía para todos (del 23 al 25 de noviembre de 2012 en IFEMA- Madrid) tratará sobre los valores nutritivos, saludables y sociales que representan la cocina y la gastronomía, aprovechando como hilo conductor del Salón el producto alimentario.

Bioterra 2012 se convierte en la edición más concurrida con cerca de 10.000 visitantes

Se celebró del 1 al 3 de junio en Ficoba (Irun) y consiguió un incremento del 7,2% de visitantes y un aumento del 41% de visitantes profesionales. Se dieron cita 125 expositores, consolidando la Feria de los Productos Ecológicos, Bioconstrucción, Energías Renovables y Consumo Responsable. En Bioterra 2012 se dedicaron 130 m² al espacio de Eco Euskadi, con nueve expositores vascos y una ekodenda de ENEEK.

ENEK presenta el nuevo catálogo de productos ecológicos vascos.

Experiencia

Roman Bengoa, Presidente de ENEEK

"Teniendo en cuenta que el consumidor vasco de productos ecológicos es fiel a estos alimentos, sea por salud o por cuestiones ambientales y sociales, y que está dispuesto a pagar un sobreprecio por este tipo de productos, en una situación de crisis, no renuncia a su cesta que es más o menos estable. Y como el mercado de los productos

producidos en Euskadi es interno, los productores ecológicos no han sufrido como los convencionales los efectos de la crisis. Es por ello, que a día de hoy, están aumentando las solicitudes de inscripción de los productores convencionales en ecológico y ello se ha reflejado en la Feria de Bioterra".

PRESENCIA EN MEDIOS Y NOVEDADES DE PRODUCTO

Mikel Garaizabal y el kili-kili



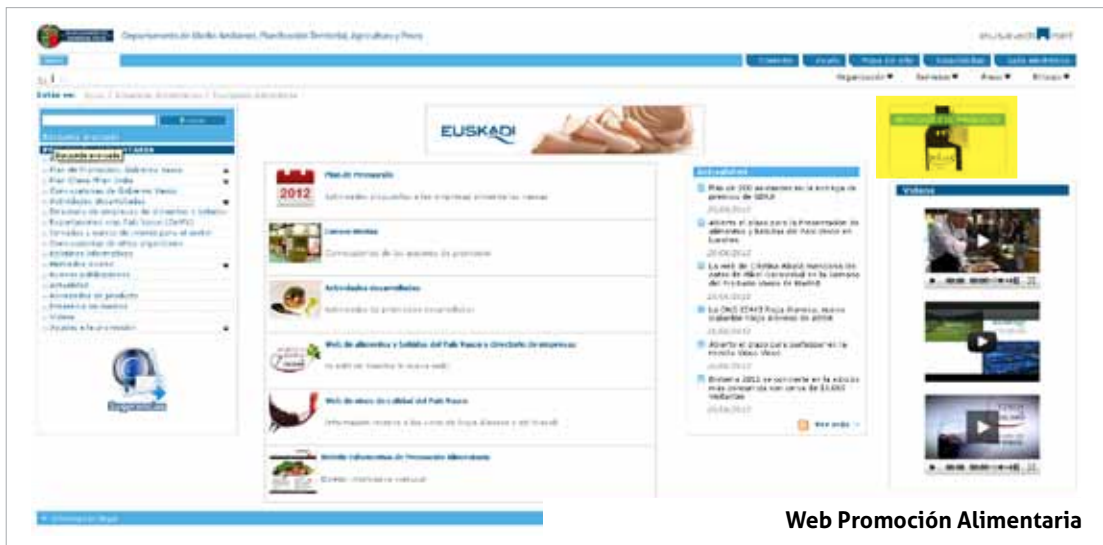
Cristina Alcalá, Directora Editorial de Opuswine, empresa editora de las revistas Vinum y Mi Vino, la Guía del Vino Cotidiano y uno de los eventos más veteranos en España: El Salón 'Primer', de Vinos de Maceración Carbónica, ha publicado **un post** en su blog 'El vino con sencillez' **sobre la cata artística de las bebidas de calidad del País Vasco celebrada dentro de la Semana del Producto Vasco de Euskadi en Madrid**, impulsada por el Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

<http://www.cristinaalcala.com/mikel-garaizabal-y-el-kili-kili/>

Sección 'Novedades de producto' en la web de Promoción Alimentaria

"La experiencia heredada es la base de partida para poder innovar y adaptarnos a nuevas tendencias y gustos del mercado". Loli Casado, Gerente de Bodegas Loli Casado.

Polus Tempranillo 2012 se presenta en la sección de 'Novedades de producto' de la web de Promoción Alimentaria. No te pierdas la entrevista a Loli Casado, Gerente de Bodegas Loli Casado.



<http://www.euskadi.net/promocionalimentaria>