



Hazitegia

- BASQUE ENTREPRENEURS INCUBATOR -

by **Agour**
IZAN DIRELAKO GARA

¿Tienes una empresa con un concepto diferenciador, una actividad innovadora, un proyecto con potencial de desarrollo y creación de empleo en Agri/Agro Food Tech?

¿Necesitas una oficina y/o un taller para organizar, diseñar, fabricar, almacenar, comercializar tus productos o tus servicios?

¿Estás buscando apoyo, seguimiento, red, recursos compartidos?

¡ únete a la incubadora **HAZITEGIA** !

Convocatoria del 28 de octubre de 2022 al 08 de enero de 2023 : Integra la 1ª promoción "Lore" en enero de 2023

¡ Ven a impulsar el éxito de tu negocio con nosotros en la incubadora HAZITEGIA !



10 razones para integrar nuestras instalaciones y dejarte acompañar por nuestros equipos :

- 1** El ecosistema y la red de socios comerciales de la casa Agour puestos a tu disposición (redes de distribución, cadena de suministro, etc.)
 - 2** Nuevo local con alquileres moderados (oficinas, espacio de coworking y en breve, talleres)
 - 3** Servicios compartidos incluidos para mejorar el recorrido diario (domiciliación, acceso a internet, fotocopiadora/escáner, áreas de recepción, etc.)
 - 4** Coaching individual incluido, personalizado y repetido para un asesoramiento a medida
 - 5** Intercambio permanente de experiencias con talleres, formaciones, animaciones y momentos colectivos de convivencia
 - 6** Un colectivo de actores locales para beneficiarse de su experiencia (financiación, innovación, producción, etc.)
 - 7** Una entidad con fuertes valores del País Vasco : asociación, voluntad, (**no se si es este el sentido**) dinamismo y solidaridad
 - 8** Un ADN centrado en los ámbitos Agri/Agrofood (agricultura sostenible y nuevos alimentos) & Eco-responsabilidad
 - 9** Una dinámica transfronteriza para desarrollar los mercados eurorregionales de Nueva-Aquitania, Euskadi, Navarra, los mercados francés y español y más allá...
 - 10** Acceso a la agenda de contactos y redes de Casa Agour
- Y además,
- *Una comunidad de emprendedores que combina 3 niveles comerciales : "Hazi" para líderes de proyectos / creadores de negocios, "Lore" para empresas jóvenes en implementación establecidas desde menos de 3 años, "Fruitu" para empresas en crecimiento con más de 3 años*

Presentación de HAZITEGIA

BASQUE LIVING LAB for AGRI/AGRO FOOD TECH



HAZITEGIA es una incubadora de empresas creada e implantada en las instalaciones de un productor agroalimentario multi-negocios, AGOUR, y abierta a proyectos de tecnología agroalimentaria con un enfoque eco-responsable.

HAZITEGIA nació del deseo del equipo de la casa Agour de contribuir positivamente a su territorio, en el centro de su estrategia de responsabilidad social. **Trasladar conocimiento, experiencia, redes de contactos son los valores centrales de este proyecto.** Por eso, las oficinas de la incubadora están en la misma planta que los equipos de Agour en Hélette, dentro de la sede central, Zone artisanale Ur Zabaleta - RD119, 64640 Hélette.

HAZITEGIA se basa en 3 prioridades :

- **ámbitos agri/agroalimentarios responsables**
- **Implantación transfronteriza y el desarrollo territorial**
- **Promoción de la cultura vasca**

HAZITEGIA cuenta con un anclaje territorial en el País Vasco y una fuerte identidad transfronteriza.

Esta doble característica significa que las empresas presentes en la incubadora podrán beneficiarse del entorno profesional del Holding Agour tanto en el mercado francés como en el de la Península. Entre Hélette y Tolosa sobre el Bidasoa, las empresas acogidas podrán desarrollarse a ambos lados de los Pirineos con su estrategia comercial, de marketing y de partenariado. Las raíces transfronterizas de la incubadora ofrecen un enfoque intercultural esencial para el éxito en estos mercados.

Una oferta de servicios completa y a medida

EL OBJETIVO : ¡AVANZAR y TENER ÉXITO !



Más allá de las condiciones materiales óptimas, **HAZITEGIA es sobre todo un apoyo impactante y concreto** : reuniones semanales con un coach, reuniones individuales con expertos, brainstorming de proyectos con los equipos de la Casa Agour y sus socios, servicios a medida proporcionados por las estructuras asociadas. La filosofía que guía a **HAZITEGIA** se basa en una relación de confianza y de estrecha colaboración con las empresas alojadas.

- “PACK Oficina” con puesto de trabajo en espacio abierto o cerrado, salas de reunión, internet de alta velocidad, mantenimiento de locales, reprografía, etc. con acceso a los lugares compartidos por los equipos de Casa Agour : cafetería, comedor, roof top y zona de descanso
- “PACK Comunicación” que incluye un kit de presentación de la empresa o proyecto alojado con la etiqueta **HAZITEGIA by Agour**, promoción en los canales de comunicación, etc.
- Conexión con el ecosistema de socios europeos de **HAZITEGIA** (centros tecnológicos y científicos, financiadores, centros de formación, etc.)
- Preparación y asesoramiento para identificación de fondos, en caso de ser necesario y según características
- Programa de jornadas y eventos (10 conferencias al año y 1 Big Day con actores locales)
- Inmersión en la Comunidad **HAZITEGIA** y la Casa Agour
- Reuniones repetidas con un coach según temática
- Programa de apoyo adaptado a tu etapa de madurez
- Las alianzas forjadas con entidades expertas también permitirán programar citas y reuniones adicionales para servicios personalizados

El ADN Agour como catalizador



Los inicios de Agour :

¡ **Vivir y trabajar en el País Vasco !** este ya era el lema de Jean ETXELEKU, fundador de Agour en 1981.

*“ Un proyecto para los vascos, con los vascos ”... **La idea atrajo a una treintena de pastores de los alrededores de Hélette, en el corazón del norte del País Vasco.** “ Banqueros ” de la empresa en los primeros años, se comprometen a aportar la leche de sus ovejas y a cobrar de seis a nueve meses después, con la venta de los quesos...*

Nosotros, a su vez, queremos contribuir a impulsar proyectos de futuro en el interior del País Vasco. Nuestros pastores creyeron en nosotros ; **Agour Hazitegia confía en la nueva generación de emprendedores con talento, defensores de los valores por los que luchamos y los del País Vasco. ¡ Queremos apoyarlos gracias a nuestros 40 años de experiencia !**

*“ **Quería impulsar la creación de un vivero de empresas con el fin de impulsar la innovación en un sector agroalimentario y transfronterizo en el que tenemos 40 años de historia y trabajar para el desarrollo territorial de nuestro país. Por eso deseo, con mis equipos, apoyar proyectos que tengan potencial de crecimiento y que respeten los valores de eco-responsabilidad en los que creemos ”.***

Peio ETXELEKU - PDG de la Casa Agour

La Casa Agour



Defensora de una agricultura vasca sostenible, siempre muy ligada a sus productores, la Casa Agour es embajadora de la gastronomía vasca, en nuestro querido país, pero también en los 4 rincones del mundo.

Establecidos en Iparralde y Hegoalde, de Hélette a Lizartza pasando por Irati (Mendive), elaboramos una amplia gama de quesos, embutidos, pero también galletas, bollería y helados de leche de oveja.

Ampliamente premiado en los principales concursos nacionales e internacionales, nuestro queso de oveja Ossau-Iraty fue elegido **dos veces mejor queso del mundo en los World Cheese Awards**.

Estamos presentes en Francia y España, **tanto en las redes tradicionales** (catering fuera del hogar, queserías, carnicerías) **como en la gran distribución**, pero también **en todo el mundo desde Estados Unidos hasta Japón a través de las principales países europeos**.

Comprometidos con un ambicioso enfoque de RSC, y más allá de nuestro objetivo principal que es ofrecer productos vascos auténticos, seguros y de calidad a los gourmets de todo el mundo; **Agour defiende la lengua y la cultura vascas así como su economía** con la misión de transmitir un planeta sostenible a las generaciones futuras.

Nuestros diferentes talleres de producción, por ejemplo, hacen un uso extensivo de las energías verdes (fotovoltaica, caldera de leña, etc.), invertimos regularmente para crear los puestos de trabajo del mañana, defender el euskera...

La fuerza de una red de socios



Desde su creación, **HAZITEGIA** ha tejido una red de socios de envergadura europea.

De hecho, la incubadora reúne centros tecnológicos, centros de formación y expertos en un radio de 200 km. Integrar **HAZITEGIA** significa integrar una red de socios de excelencia y multiplicar los medios para el éxito de cada proyecto. Es un ecosistema dinámico al servicio de la Agri Food Tech responsable.



¿Cómo integrarse?



REQUISITOS

- Empresa constituida desde hace menos de 3 años (estatutos presentados)
- Actividad nueva o innovadora o diferenciadora, directa o indirectamente vinculada al ámbito Agro/Agroalimentario (agricultura sostenible y nuevos alimentos) & Eco-responsabilidad, con potencial de empleo
- Plan de negocios que valide la credibilidad y viabilidad del proyecto (incluyendo una proyección financiera a 3 años elaborado por un profesional ; los últimos balances, si la empresa tiene más de un año)
- Actividad principal del gerente, con el deseo de integrarse en la dinámica de HAZITEGIA y su oferta de servicios, para desarrollar su negocio
- Alquiler mensual con toda la oferta de servicios de HAZITEGIA : 450€ sin IVA por puesto de trabajo
- Coste de afiliación anual a la Asociación HAZITEGIA : 50€ sin IVA por empresa

FECHAS CLAVE A RECORDAR

- 28 de octubre 2022 : Apertura de la convocatoria
- 08 de enero de 2023 : Cierre de la convocatoria
- 09 al 15 de enero de 2023 : Evaluación técnica de las candidaturas
- 16 al 22 de enero : Comité de selección, invitación al Pitch de los candidatos pre-seleccionados
- 23 al 31 de enero : Anuncio de los seleccionados e inauguración del incubador

ENVÍO DE SOLICITUDES

Los formularios de solicitud se pueden descargar desde www.agour.com y enviar por correo electrónico a hazitegia@agour.com indicando en el objeto del mail : *Convocatoria*

Evaluación de las solicitudes



Las solicitudes se evalúan según 10 criterios objetivos, cada uno con una evaluación de 0 a 5, con un total de 50 puntos.

Adecuación del empresario / de la empresaria al proyecto :

- Madurez de la reflexión, del proyecto
- Experiencia profesional
- Calidad humana y aportaciones a los valores de la comunidad [HAZITEGIA](#)

Calidad del proyecto :

- Actividad nueva o innovadora o diferenciadora
- Adecuación con los universos agri/agroalimentarios
- Potencial transfronterizo
- Enfoque eco-responsable

Criterios económicos :

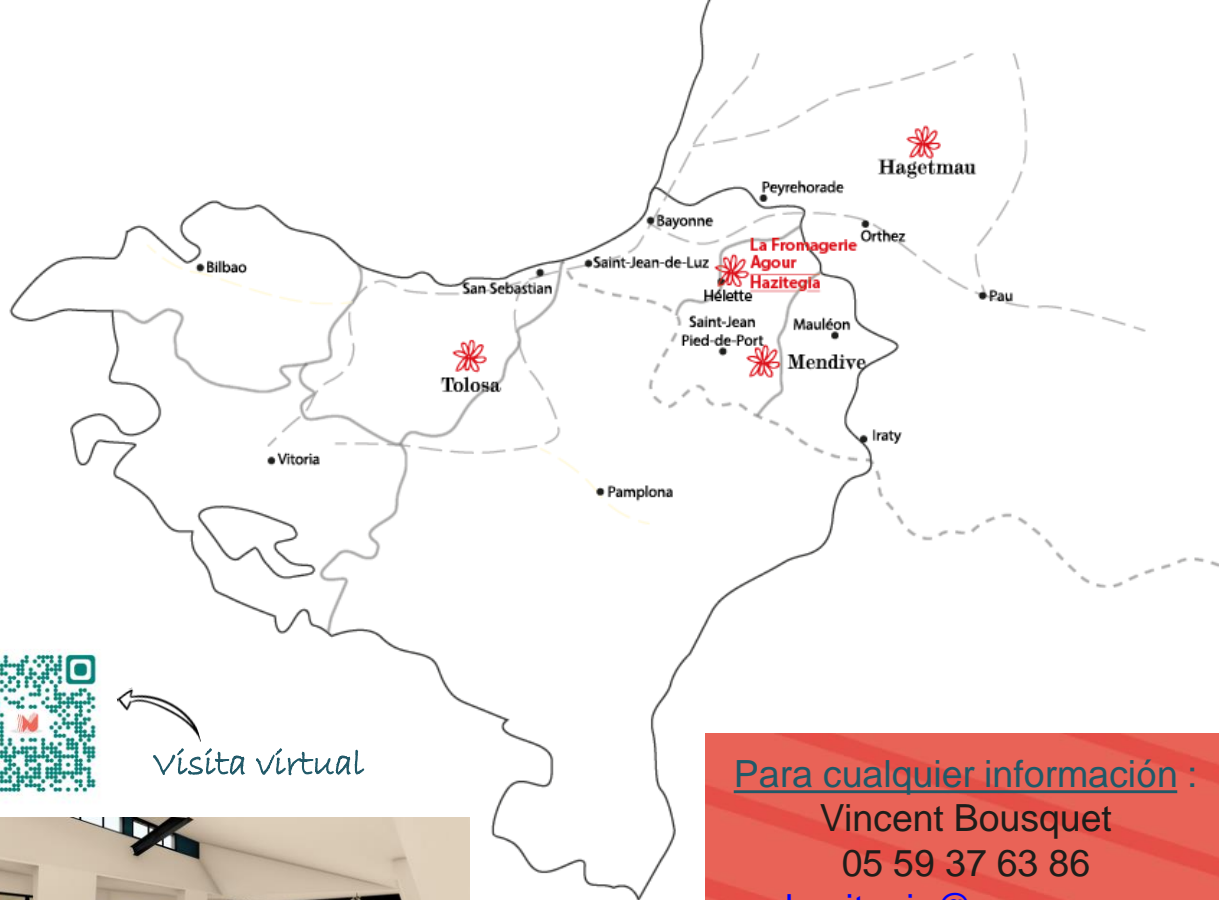
- Viabilidad económica
- Solidez financiera
- Creación de empleo



Hazitegia

- BASQUE ENTREPRENEURS INCUBATOR -

by **Agour**
IZAN DIRELAKO GARA



visita virtual



Para cualquier información :

Vincent Bousquet

05 59 37 63 86

hazitegia@agour.com

Zone artisanale

Ur Zabaleta - RD119

64640 Hélette

