

CHEFVALO (CHARLA-TALLER)

DESIGN THINKING EN PROYECTOS SOCIALES



MADRID FORO EMPRESARIAL / DEUSTO B-SCHOOL

Ricardo Altimira Vega, PhD
www.hi-consult.com
ricaltimiravega@gmail.com
(34) 627 559 920

CHEFVALO (CHARLA-TALLER)

DESIGN THINKING EN PROYECTOS SOCIALES

INDICE

- OBJETIVOS DE LA CHARLA-TALLER
- EL PROYECTO (PASADO / PRESENTE / FUTURO)
- EL PRODUCTO
- LAS PERSONAS
- CHEFVALO Y EL DESIGN THINKING
- CONCLUSIONES

CHEFVALO (CHARLA-TALLER)

DESIGN THINKING EN PROYECTOS SOCIALES

OBJETIVOS DE LA CHARLA-TALLER

- COMPARTIR UNA EXPERIENCIA DE EMPRENDIMIENTO SOCIAL
- COMENTAR EL DESIGN THINKING COMO HERRAMIENTA
- ABRIR UN CANAL DE COMUNICACIÓN / COOPERACIÓN



CHEFVALO: EL PROYECTO

(Pasado / Presente / Futuro)

1. PASADO

- **Origen del proyecto:** estudiantes UPM + Taller en el Basque Culinary Center
- **Design Thinking en Madrid Hub:** para definir modelo de negocio con Chefs Eco y Biodinámicos / Ayuntamiento Guadarrama / Escuelas de cocina
- **Piloto:** Huerto-Escuela de La Serrana-Guadarrama
- **Talleres de eco-agricultura:** impartidos por Prof Diego Saez (3 meses)
- **Diálogo con Chefs (Sierra y Madrid)** para ajustar producto y modelo de negocio
- **Diálogo c/organizaciones de Educación especial** de la Sierra de Madrid (ADISGUA / Grupo5 / Aulencia / Fund. Ruiz Gayarre / Fund. El Trébol)

2. PRESENTE

- **Huertos creados:** Huerto-Escuela La Serrana / ADISGUA / AULENCIA / Ruiz Gayarre
- **Ofertas a disposición de Chefs:**
 - Canasta semanal de mini-hortalizas a cambio de donaciones
 - Mini-huertos gratuitos (15 m2) a cambio de “Co-Branding”
- **Contactos en tiendas:** con Eco-tiendas y Tiendas Gourmet
- **Contactos en Europa:** con Italia / Francia y Croatia para proyecto H2020

3. FUTURO – PLANES DE EXPANSIÓN

- Expansión a otras ciudades (Robledo De Chavela / Madrid)
- Expansión a otros países via proyecto H2020 (Francia / Croacia / Italia)
- Expansión a formación en “Eco-cocina” con apoyo de Coop. Gredos San Diego
- Creación de un Centro TIS (Traininig / Innovation / Sampling)
 - En el actual Huerto-Escuela de La Serrana
 - Rodeados de una herradura de huerto ecologico y biodinámico
 - Proyecto único en Madrid y en España

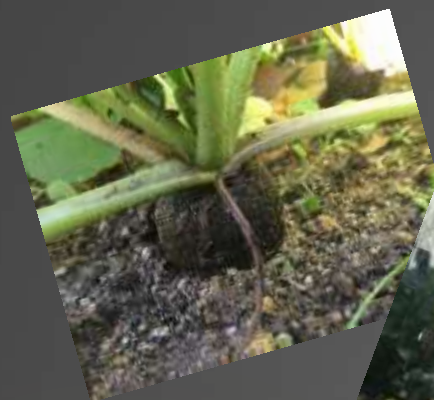
- 
1. Mini-Hortalizas
 2. Flores y hierbas
 3. Líneas sabor
 4. Pedidos singulares de nuestros Chef-Partners

EL PRODUCTO



NUESTRAS MINI - HORTALIZAS





NUESTRO HUERTO - ESCUELA



NUESTRAS FLORES



- Gestores (formación / producción / I+D /comercialización)
- Eco-agricultores
- Supervisores
- Partners H2020 (Crema, ITA / Zagreb, CRO / XIX-eme, FRA)

LAS PERSONAS

LAS PERSONAS (NUESTRO EQUIPO HUMANO)















CHEFVALO y EL DESIGN THINKING

Madrid Foro Empresarial / Deusto B-School

CHEFVALO

- DESIGN THINKING (DT)

- Metodología traída del mundo de los diseñadores al mundo del Business usada para resolver problemas, innovar y crear empresas basada en tres pilares:
 - Empatizar y profundizar con los clientes / usuarios / futuros beneficiarios
 - Tormentas de ideas divergentes /convergentes con clientes y expertos “invitados”
 - Prototipos ágiles y de bajo coste y usados para iterar hasta lograr la solución optima
- Design Thinking es hoy una herramienta clave de las empresas innovadoras

- DT Y CHEFVALO

- **2016:** en Madrid Impact Hub para definir el modelo “solidario”
- **2017:** en Italia, Francia, Zagreb para crear partnerships
- **2018:** en Guadarrama para mejorar el modelo de negocio

GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN

En CHEFVALO estamos abiertos a compartir nuestras experiencias, nuestros eco-agricultores, nuestros productos y nuestro Huerto Escuela de Guadarrama:

- Para acuerdos de colaboración / distribución
- Para realizar eventos degustando mini-hortalizas
- Para transferencia de conocimiento.

