



**Juan José Goñi**  
Director de i3B

***“La innovación en la gastronomía”***

Juan José Goñi, director de Innovación de Ibermática, explicó junto a Andoni Luis algunas de las características del proyecto abordado y que ha llevado a definir los atributos del sector de alta cocina y el mapa de procesos de un restaurante de esta categoría. “El núcleo de este modelo –explicó Juan José Goñi- es un espacio de excelencia resultante de cuatro atributos: creación, técnica, calidad y personalización”.

“Innovar –asegura Goñi- es modificar los procesos y es preciso perfilar cómo se hacen las cosas. Innovar requiere dominar los “cómos” y exige tomar conciencia de nuestra capacidad de innovar así como de un aprendizaje dirigido a la innovación”.

