

NOTA DE PRENSA

El programa 'Denda Naiz–Soy Comercio' premia tres ideas de negocio de las 15 que ha estado apoyando en su formación y desarrollo este año

Representantes del Ayuntamiento, Gobierno de Navarra y Caja Rural han participado en la entrega de premios de la tercera edición del programa

Un negocio de servicios al pequeño comercio, una chocolatería y confitería artesana y un tercer negocio de productos de alimentación gourmet han sido reconocidos hoy con los premios de 'Denda Naiz–Soy Comercio'. Este programa, impulsado por el Ayuntamiento de Pamplona y la sociedad pública CEIN; ha apoyado en 2018 el desarrollo de quince nuevas ideas de negocio en la ciudad. La concejala delegada de Economía Local Sostenible, Patricia Perales; el jefe de gabinete del vicepresidente de Desarrollo Económico del Gobierno de Navarra, Peio Ayerdi; y el responsable de la Línea Inicia para emprendedores de Caja Rural de Navarra, Gonzalo Soto, han participado este viernes en la presentación de los premios de la tercera edición de 'Denda Naiz–Soy Comercio'.

'Denda Naiz–Soy Comercio' es un programa de aceleración de proyectos dirigido a apoyar el desarrollo de ideas de negocio con carácter innovador, con el objetivo de poner en marcha nuevos comercios diferenciadores que contribuyan a la dinamización y mejora de la calidad de vida en la ciudad de Pamplona.

Premios de 10.000 euros

Los premios, otorgados con el patrocinio de Caja Rural, han estado dotados con 5.000, 3.000 y 2.000 euros y han querido reconocer las mejores ideas de negocio relacionadas con el ámbito comercial entre las 15 impulsadas por las personas emprendedoras que han concluido con éxito su participación en 'Denda Naiz–Soy Comercio'.

El primer premio, dotado con 5.000 euros, ha sido para Enûma Comercio impulsada por Cristina Navarlaz Zudaire y Ruth Llera Álvarez, una idea para prestar servicios al pequeño comercio en las áreas de gestión e imagen que le ayuden a destacar su personalidad ante los nuevos retos y hábitos de consumo. El segundo premio de 3.000 euros ha recaído en la chocolatería y confitería artesana de calidad Txoko & Goxo de Asier Zudaire Marcilla en la que el 100% del producto que se venda en el despacho se elaborará en el propio obrador. A su vez,



se ofrecerán talleres tanto para aficionados como profesionales. Por último, el tercer premio de 2.000 euros ha sido para Cibusq Gourmet Store de Víctor Manuel Aragón Sesma, un comercio de productos de alimentación gourmet y de pequeños productores acompañado de experiencias de ocio gastronómicas.

Las cuantías económicas recibidas servirán para ayudarles a poner en marcha sus proyectos. Se han primado en los criterios de valoración la proximidad de su puesta en marcha, la innovación del proyecto y la capacidad de contribución a la mejora de la ciudad y sus ciudadanos en relación al ámbito comercial.

Premios y más proyectos participantes, novedades de la edición de este año

La concesión de premios y ampliar de 8 a 15 los proyectos que han participado en el periodo de formación y desarrollo de 'Denda Naiz–Soy Comercio' son las novedades de la tercera edición de esta iniciativa. El programa específico de formación ha sido de tres meses de duración y se ha desarrollado del mes de abril al mes de junio. Ha sido impartido por CEIN, que ha facilitado los recursos y herramientas necesarias para desarrollar un modelo de negocio y prepararse para comenzar una actividad empresarial.

Se ha contando con expertos en temáticas como aceleración de negocios, experiencia de clientes en locales comerciales, gestión y captación de ventas. Ha contado también con el apoyo y el conocimiento de responsables de negocio de Pamplona, que han ayudado aportando su experiencia desde un punto de vista muy especializado y práctico. Los establecimientos colaboradores han sido Ayestarán, La Mandarra de la Ramos y Mundoraintxe.

64 horas de formación, 40 de tutorías y 2 empresas ya constituidas

Durante 12 semanas, las personas participantes han recibido 64 horas de formación y 40 de tutorías enfocadas a validar la idea de negocio a través de las últimas metodologías. Así, han podido simular presentaciones públicas, han contrastado con sus potenciales clientes la necesidad de un servicio o producto como el que ofrecen y han podido trabajar con expertos la óptima gestión tanto de los propios locales o de la experiencia de venta. También ha sido objetivo del programa el análisis de la viabilidad económica de estas nuevas propuestas comerciales.

En estos momentos ya hay 2 empresas constituidas de la mano de esta edición del programa. Son Apegados y NEA Make Up & Beauty. Está previsto que a lo largo de este año se constituyan 6 empresas más y se creen 3 nuevos establecimientos en 2019. De la edición del año pasado, se han puesto en marcha un estudio de comunicación y diseño gráfico (Estudio Boba), otro negocio de instrumentos y servicios para el mundo de la música (Nova Era), un tercero de servicios integrales de podología y ortopedia para las afecciones de las extremidades inferiores (Clínica Integral del Pie) y el cuarto un comercio especializado en productos de alimentación para veganos (Veggiekatessen). En la primera edición nacieron una



degustación de cafés, té, bebidas naturales y productos de panadería caseros (Loreak Kafe) y un comercio de dispositivos para adaptación de viviendas (Adaptavida).

‘DENDA NAIZ–SOY COMERCIO’

- **Primer premio: 5.000 euros**
- **ENÛMA COMERCIO.** Cristina Navarlaz Zudaire y Ruth Llera Álvarez
- Prestación de servicios al pequeño comercio en las áreas de gestión e imagen que le ayuden a destacar su personalidad ante los nuevos retos y hábitos de consumo
- **Segundo premio: 3.000 euros**
- **TXOKO & GOXO.** Asier Zudaire Marcilla
- Chocolatería y confitería artesana de calidad en la que el 100% del producto que se venda en el despacho se elaborará en el propio obrador. A su vez, se ofrecerán talleres tanto para aficionados como profesionales
- **Tercer premio: 2.000 euros**
- **CIBUSQ GOURMET STORE.** Víctor Manuel Aragón Sesma
- Comercio de productos de alimentación gourmet y de pequeños productores acompañado de experiencias de ocio gastronómicas
- **Otros proyectos de 2018**
- **KUIDADELA.** Ainara Tirapu Nuin
- Espacio de ocio que contempla la perspectiva infantil dando respuesta a las necesidades de los menores y de quienes cuidan de ellos. Cuenta con una zona de juego, cafetería y zona multiusos donde poder realizar actividades con las familias
- **IVET ALZATE NOVIAS.** Isdy Yibet Rodríguez García
- Diseño, confección y venta de vestidos de novia
- **SABOR DE HOGAR.** Claudia Esther Rocha Portillos
- Chef en casa y asesoramiento de nevera para particulares
- **ZUEKIN.** Olaia Arteaga Maya y Ohiana Pino Retegui
- Un espacio que a la mañana será un lugar donde poder cuidar y estimular a los pequeños de 0-3 años, con flexibilidad horaria, y por la tarde un espacio de ocio familiar con un espacio de juego libre donde los niños serán los protagonistas y las familias al completo puedan disfrutar de un tiempo de calidad
- **ENTRELAZA2.** Isabel Bambala Arbea
- Espacio en el que todo aquel que esté interesado en el mundo de la costura y nuevos diseñadores puedan encontrarse y trabajar, pudiendo contar con la maquinaria y utillaje necesarios para sus creaciones



- **Herboristería y Cosmética Natural.** Amaya Echandi Yoldi
- Comercio de herboristería y productos de cosmética natural
- **OBRADOR KOKÙN.** Pilar Riezu Calvo
- Kokùn es un obrador de repostería artesana donde se realiza una producción diaria, cuidada y saludable. Ofrece productos clásicos sin olvidar la repostería actual moderna
- **NEA make up & beauty.** Nerea Burguete Sarasa
- Centro de belleza enfocado al maquillaje y a la enseñanza
- **APEGADOS.** Lidia Urbiola Rodríguez
- Comercio especializado en la maternidad y crianza que combina venta de producto de puericultura (mochilas de porteo, lactancia, sillas de retención infantil...) con talleres y cursos para disfrutar en familia
- **LEÑA.** Gabriela Malumbres Márquez y Pablo García San Ginés
- Espacio dedicado a la elaboración de pizzas artesanales en horno de leña, donde poder disfrutar de una alimentación sabrosa y saludable o comprar los productos para elaborar tu pizza en casa.
- **WHY ME?.** Javier Quintana Azanza
- Bar deportivo-cultural que abarca las retransmisiones deportivas de más audiencia a nivel nacional e internacional como las correspondientes a otros eventos deportivos minoritarios
- **BG MODA Y ARTESANÍA TEXTIL.** Valentín Vals Jiménez
- Comercio de moda y complementos combinado con artesanía textil y decoración con composiciones de plantas crasas y cactus

Pamplona, 22 de junio de 2018

