

EROSKI Y BASQUE CULINARY CENTER RENUEVAN SU COLABORACIÓN PARA REFORZAR ÁREAS ESTRATÉGICAS COMO LA INNOVACIÓN Y LA FORMACIÓN

- **El objetivo del convenio es desarrollar proyectos y establecer marcos colaborativos en áreas como la innovación, formación y divulgación de contenidos relacionados con la salud, la sostenibilidad y el impulso del producto local**
- **EROSKI y Basque Culinary Center colaboran conjuntamente desde 2011 en diversos proyectos de testeo de productos, programas didácticos sobre alimentación saludable o proyectos de innovación**

Donostia-San Sebastián, 27 de noviembre de 2020.- [EROSKI](#) y [Basque Culinary Center](#) renuevan su acuerdo de colaboración por otros cuatro años más con el objetivo de desarrollar proyectos y establecer marcos colaborativos en las áreas de innovación y formación en gastronomía. El convenio ha sido firmado por el director general de Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega y el secretario general de EROSKI, Mikel Larrea.

EROSKI y Basque Culinary Center firmaron su primer acuerdo de colaboración en 2011, en el momento de la apertura de la Facultad de Gastronomía. Ambas instituciones han afianzado su compromiso de trabajar conjuntamente en proyectos e iniciativas de formación e investigación que contribuyan a divulgar el conocimiento gastronómico a segmentos de la sociedad como las personas jóvenes y las familias, poniendo foco en las áreas de salud y sostenibilidad.

La innovación en conceptos gastronómicos es otra de las líneas estratégicas de trabajo en común entre EROSKI y Basque Culinary Center, apostando por el desarrollo de proyectos conjuntos llevados a cabo por profesionales de ambas organizaciones.

"La renovación de este convenio con Basque Culinary Center es una consecuencia natural del esfuerzo que, desde el inicio de nuestra relación, ambas organizaciones hemos hecho en la defensa de una alimentación saludable y sostenible por parte de un consumidor cada vez más y mejor informado. Reforzamos nuestra relación para abordar nuevos proyectos de desarrollo, formación e información", señala el secretario general de EROSKI, Mikel Larrea.

"Formación, innovación, investigación y divulgación de la gastronomía conforman áreas estratégicas de actuación y se encuentran en el ADN de Basque Culinary Center. Desde 2011 compartimos con EROSKI una visión de la gastronomía y de la alimentación que se ha plasmado a lo largo de estos años en múltiples proyectos. La renovación de este acuerdo afianza nuestra relación y un compromiso efectivo

para afrontar los retos futuros”, explica el director general de Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega.

Proyectos conjuntos

EROSKI y Basque Culinary Center colaboran conjuntamente en diversos proyectos relacionados con la calidad de sus productos, programas didácticos sobre alimentación saludable o proyectos de innovación.

Concretamente, Basque Culinary Center participa de forma activa en el testeo de los productos de la marca gourmet SELEQTIA. Estos productos de alta gama son catados organolépticamente por profesionales expertos en análisis sensorial alimentario de BCC Innovation, primer Centro Tecnológico enfocado en gastronomía en el mundo. Asimismo, ambas entidades mantienen abiertos varios proyectos de I+D+i de desarrollo tecnológico, innovación y promoción para desarrollar productos de valor añadido.

Por otro lado, EROSKI y Basque Culinary Center trabajan juntos en el desarrollo del [Programa Educativo en Alimentación y Hábitos Saludables \(PEAHS\)](#), un exitoso programa organizado por la [Escuela de Alimentación de EROSKI](#) que ha sido renovado a formato digital para este curso con el fin de facilitar el acceso a sus contenidos en la actual situación de pandemia. Se trata de un programa educativo que tiene como fin sensibilizar a los niños y niñas y a su entorno sobre la importancia de llevar una alimentación equilibrada y unos hábitos de vida saludables. Dentro de este programa, se va a desarrollar la nueva versión digital del taller “El Chef de la Clase”, que hasta ahora se realizaba de forma presencial en diferentes puntos de Euskadi y Navarra y en el que participaban más de 1500 alumnos. La digitalización va a permitir llegar a niños y niñas de cualquier punto del país y lograr un mayor alcance en la divulgación de la gastronomía.

Estrecha colaboración en tiempos de pandemia

La crisis de la COVID-19 ha supuesto una oportunidad para poner en marcha, de forma conjunta entre ambas entidades, algunos contenidos en formato digital: el programa educativo de técnicas culinarias [INNOVARÉ](#), donde a través de una serie de videos se mostraba cómo realizar técnicas culinarias especiales tales como la cocción al papillote o fermentados o el proyecto formativo [FAMILIA CHEF](#), dirigido a las familias socias de EROSKI Club que aunaba entretenimiento y divulgación.

Recientemente, además, se ha puesto en marcha un nuevo proyecto divulgativo “EROSKI Suma”, cuyo objetivo es reunir a diferentes agentes en torno a temas de actualidad, estratégicos o de calado social que afecten al sector de la alimentación y la gastronomía con la intención de generar entornos de debate y compartir conocimiento.

Sobre Basque Culinary Center

Basque Culinary Center tiene como fin la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación. Trabaja para impulsar la gastronomía. Una institución académica pionera a nivel mundial. Integra la Facultad de Ciencias Gastronómicas adscrita a Mondragon Unibertsitatea y un Centro de Innovación e Investigación, BCC Innovation.

Sobre EROSKI

EROSKI es el primer grupo de distribución de carácter cooperativo de España y operador de referencia en las regiones de Galicia, País Vasco, Navarra, Cataluña y Baleares. Su red comercial se eleva a 1.645 establecimientos, entre supermercados, hipermercados y cash & carry; además de gasolineras, ópticas, oficinas de viajes y tiendas de equipamiento deportivo. Asimismo, cuenta con más de 6 millones de Socios Clientes y más de 33.657 socios cooperativistas y trabajadores.

Más información:

Basque Culinary Center VK Comunicación Xusane de Miguel Ortiz Tel.: 944 01 53 06. Móvil : 629 75 33 36. e-mail: xusane@vkcomunicacion.com www.bculinary.com @bculinary youtube.com/BasqueCulinary Center	EROSKI Comunicación Corporativa KRISTIAN PRIETO Tel: 946 211 214 comunicación@eroski.es Sala de prensa online OFICINA DE PRENSA – CONSEJEROS DEL NORTE JOANA G. LANDAZABAL / EDURNE IZQUIERDO Tel: 944 158 642
---	--