

**Compromiso con la innovación y la sostenibilidad en la alimentación**  
**FORMACIÓN, DIVULGACIÓN E INNOVACIÓN, EJES  
CENTRALES DE LA RENOVACIÓN DEL CONVENIO ENTRE  
BASQUE CULINARY CENTER Y EROSKI**

- **El objetivo es desarrollar proyectos y establecer marcos colaborativos en áreas como la innovación, la formación y la divulgación de contenidos relacionados con la salud, la sostenibilidad y el impulso del producto local**
- **EROSKI y Basque Culinary Center comparten el objetivo de promover proyectos que transformen la manera de entender la alimentación y la gastronomía**

**Donostia-San Sebastián, 30 de julio de 2024.-** [EROSKI](#) y [Basque Culinary Center](#) han renovado su acuerdo de colaboración por otros cuatro años, fortaleciendo una relación que ya se extiende por más de una década. Esta alianza estratégica continuará promoviendo la innovación, la formación y la divulgación de la gastronomía, con un enfoque especial en la salud y la sostenibilidad.

El acuerdo, rubricado por el director general de Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, y por el secretario general de EROSKI, Mikel Larrea, reafirma el compromiso de ambas organizaciones de desarrollar proyectos que beneficien tanto a los profesionales de la gastronomía como a la cadena de valor y la sociedad.

*"La renovación de este convenio con Basque Culinary Center, un referente indiscutible en el ámbito de la gastronomía, refleja nuestro compromiso continuo de educar e informar a las personas consumidoras sobre la importancia de adoptar hábitos de vida saludables, muchos de los cuales tienen que ver con la alimentación. Esta colaboración nos permite promover el valor de los productos locales, reconociendo su relevancia más allá de la cocina. Además, refuerza nuestra apuesta por la innovación como motor para construir un futuro próspero y sostenible, considerando no solo el impacto ambiental, sino también los aspectos sociales y económicos que enriquecen nuestra sociedad. Hacerlo de la mano de Basque Culinary Center es garantía de compromiso y de vanguardia. Estamos muy satisfechos de reforzar nuestra relación para abordar nuevos proyectos de desarrollo, formación e innovación",* ha afirmado el secretario general de EROSKI.

Por su parte, el director general de Basque Culinary Center ha manifestado que *"es un placer para Basque Culinary Center contar con un patrono como EROSKI con el que compartimos valores y una visión única de los sectores de la alimentación y la gastronomía que nos ha permitido trabajar en proyectos estratégicos muy relevantes. A lo largo de nuestra colaboración hemos trabajado en ámbitos como la formación, la innovación y la divulgación de conocimiento gastronómico impactando de forma*

*positiva en la sociedad. Esta renovación reafirma y consolida una relación que se extiende por más de 10 años y que nos permitirá continuar mirando al futuro y afrontando nuevos e ilusionantes retos."*

### **Proyectos conjuntos y áreas de colaboración**

La colaboración entre EROSKI y Basque Culinary Center a lo largo de estos 12 años se ha manifestado en una variedad de proyectos que abarcan desde la evaluación de la calidad de productos hasta la educación en hábitos alimentarios saludables. Además, las dos organizaciones trabajan en proyectos de I+D+i para desarrollar productos alimenticios con valor añadido, promoviendo la innovación en el sector.

Un área relevante de trabajo es la formación. Destaca la colaboración en el ámbito de la sensibilización sobre la importancia de tener una alimentación equilibrada y seguir unos hábitos de vida saludables con programas como el "Chef de la clase" con 75 talleres impartidos por Basque Culinary Center en las aulas EROSKI o las colonias gastronómicas de verano para jóvenes. Estos proyectos contribuyen a la divulgación de la gastronomía, la sensibilización de los jóvenes sobre la importancia de una alimentación equilibrada y su relación con la salud, así como a mostrar cómo planificar una dieta equilibrada (basada en la pirámide alimenticia) desarrollando un menú semanal, e inculcar que la cocina no es solo un instrumento para alimentarnos, sino que trasciende a la forma en la que nos relacionamos con nuestro entorno social y natural:

Además de la formación enfocada a jóvenes, también se desarrollan conjuntamente proyectos divulgativos como el programa de talleres y cursos intensivos para entusiastas de la gastronomía.

Igualmente, ambas entidades organizan "EROSKI-BCC Onenak", una iniciativa que anualmente reconoce a profesionales cuyos proyectos emprendedores se desarrollan en los ámbitos de la sostenibilidad, el producto local, la innovación o la salud. Además, pone en valor el trabajo realizado apostando por los jóvenes talentos como motor de cambio del sector de la alimentación y la gastronomía.

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.

### **Mirando al futuro**

La renovación de este acuerdo no solo asegura la continuidad en estos proyectos, sino que también abre la puerta a nuevas iniciativas que puedan surgir. EROSKI y Basque Culinary Center están comprometidos a seguir liderando la innovación y la educación

gastronómica, respondiendo a los desafíos de la alimentación moderna y promoviendo una alimentación informada, saludable y sostenible.

*Información:*

<p><b>Basque Culinary Center</b> VK Comunicación XUSANE DE MIGUEL ORTIZ Tel.: 944 01 53 06. Móvil : 629 75 33 36. e-mail: <a href="mailto:xusane@vkcomunicacion.com">xusane@vkcomunicacion.com</a> <a href="http://www.bculinary.com">www.bculinary.com</a> @bculinary <a href="https://youtube.com/BasqueCulinaryCenter">youtube.com/BasqueCulinary Center</a></p>	<p><b>EROSKI Comunicación Corporativa</b> PATRICIA MARTÍN SANCHIDRIÁN Tel: 946 211 214 <a href="mailto:comunicación@eroski.es">comunicación@eroski.es</a> <a href="#">Sala de prensa online</a> OFICINA DE PRENSA – CONSEJEROS DEL NORTE JOANA G. LANDAZABAL / EDURNE IZQUIERDO Tel: 944 158 642</p>
---	--