

Elikaduraren arloa berritu eta jasangarriagoa egiteko konpromisoa

**PRESTAKUNTZA, HEDAPENA ETA BERRIKUNTZA DIRA
BASQUE CULINARY CENTERREK ETA EROSKI-K
BERRITU DUTEN HITZARMENAREN ARDATZ NAGUSIAK**

- **Helburua da osasunarekin, jasangarritasunarekin eta tokiko produktuen sustapenarekin zerikusia duten proiektuak lantzea eta lankidetzarako esparruak zabaltzea. Bide horretan, funtsezkoa da berrikuntza sortzea, prestakuntza ematea eta hedapenean indarra jartzea**
- **EROSKI eta Basque Culinary Centerrek helburu bera dute: elikadura eta gastronomia ulertzeko modua eraldatuko duten proiektuak sustatzea**

Donostia, 2024ko uztailaren 30a.- [EROSKI](#) eta [Basque Culinary Centerrek](#) beste lau urterako berritu dute hitzarmena. Hala, hamar urte honetan egindako harremana indartuko dute. Aliantza estrategiko horretan, gastronomiaren berrikuntza, prestakuntza eta hedapena sustatzen jarraituko dute, ikuspegia batez ere osasunean eta jasangarritasunean jarrita.

Hitzarmena izenpetzen, bertan izan dira Basque Culinary Centerreko zuzendari nagusia, Joxe Mari Aizega, eta EROSKIko idazkari nagusia, Mikel Larrea. Beraz, hemendik aurrera ere, lehen bezain irmo ariko dira bi erakundeak proiektuak garatzen gastronomiako profesionalen, balio katearen eta gizartearen mesedetan.

"Basque Culinary Centerrekin duten hitzarmena erreferente eztabaidaezina da gastronomiaren arloan, eta, hura berrituta, erakusten dugu etengabe gaudela konprometituta kontsumitzaileak heztearen eta ohitura osasungarriak hartzearen garrantziarekin; izan ere, janaritik hasten dira ohitura horietako asko. Lankidetzaz honek aukera ematen digu tokiko produktuen balioa sustatu eta sukaldaritzatik kanpo ere duten garrantzia aitortzeko. Horretaz gainera, berrikuntzan lehen baino indar handiagoa jarriko dugu, uste baitugu hori dela etorkizun oparo eta jasangarri bat eraikitzeko motorra. Alde horretatik, ez dugu ingurumenari eragindako inpaktua bakarrik aintzat hartzen, gure gizartearen aberasgarri diren beste alderdi sozial eta ekonomiko batzuei ere begiratzen diegu eta. Basque Culinary Centerren eskutik egitea konpromisoaren eta abangoardiaren bermea da. Oso pozik gaude harremana estutuko dugulako proiektu berriekin, prestakuntzarekin eta berrikuntzarekin", esan du EROSKIko idazkari nagusiak.

Basque Culinary Centerreko zuzendari nagusia, berriz, honela mintzatu da: *"Plazerra da Basque Culinary Centerrentzat EROSKI patrono moduan izatea, izan ere balio eta ikuspegi berdinak ditugu elikaduraren eta gastronomiaren sektorean. Horregatik egin ahal izan dugu elkarrekin lan proiektu estrategikoetan. Gure lankidetzaz honetan,*

gastronomiaren gaineko prestakuntza eman dugu, berrikuntza sortu dugu eta ezagutza hori gizartean hedatu dugu positiboki eraginez. Orain, harremana sendotu egingo dugu beste hamar urterako eta horrek aukera emango digu etorkizunari begiratu eta ilusio berriei heltzeko.

Proiektuak elkarrekin eta lankidetzaren eremuak

Hamabi urte honetan, EROSKI eta Basque Culinary Centerrek proiektu sorta bat gauzatu dute elkarrekin; besteak beste, produktuen kalitatea ebaluatzeko modua eta ohitura osasungarrietan hezteak. Horretaz gainera, bi erakundeek lanean ari dira I+G+b proiektuetan, balio gehigarria duten elikagaiak garatzeko eta sektorean berrikuntza sustatzeko.

Prestakuntza da lan eremu garrantzitsuetako bat. Nabarmentzekoa da elikadura orekatsuen eta ohitura osasungarrien gainean sentsibilizatzen elkarrekin egin duten lana; hori dira, besteak beste, "ikasgelako chefak" izeneko programa –75 tailer izan dira Basque Culinary Centerrek emanak EROSKIren ikasgeletan– eta gazteentzako udako kolonia gastronomikoak. Proiektu horiek laguntzen dute gastronomia hedatzen, elikadura orekatsuen osasunarekin duen loturaren gainean gazteak sentsibilizatzen, baita elikadura orekatua nola planifikatu erakusten ere (elikadura piramidean oinarriturik); horretarako, asteko menuak prestatzen dituzte, eta sukaldaritza ez dela bakarrik gu elikatzeko tresna bat barneratzen dute, gure ingurune sozialarekin eta naturalarekin ere lotuta baitago.

Gazteentzat antolatzen den prestakuntza horretaz gainera, hedapen proiektuak egiten dituzte elkarrekin, hala nola tailerren eta ikastaro trinkoen programa gastronomiazaleentzat.

Era berean, bi erakundeek "EROSKI-BCC Onenak" antolatzen dituzte; urteroko ekimena izaten da, zeinetan profesionalek proiektu ekintzaileak aurkezten dituzten jasangarritasunaren, tokiko produktuaren, berrikuntzaren edo osasunaren alorrak garatuz. Horrek balio handia ematen dio gazte ekintzaileen alde egiten duten lanari, haiek baitira aldaketaren motorra elikaduraren eta gastronomiaren sektorean.

Beste lan ildo estrategiko bati ere ekin diote EROSKI eta Basque Culinary Centerrek, kontzeptu gastronomikoen berrikuntzari, eta apustu egin dute bi erakundeetako profesionalek elkarrekin landuko dituzten proiektuen alde.

Etorkizunari begira

Hitzarmen hau berrituta, proiektuen jarraipena ziurtatuko dute, eta ez hori bakarrik, ekimen berriei ere ateak irekitzen baitizkiete. EROSKI eta Basque Culinary Center

konprometituta daude berrikuntza eta hezkuntza gastronomikoaren gidari izateko, eta elikadura modernoaren erronkei erantzuteko, nola eta elikadura informatua, osasungarria eta jasangarria sustatuta.

Informazioa:

<p>Basque Culinary Center VK Comunicación XUSANE DE MIGUEL ORTIZ Tel: 944 01 53 06. Mugikorra 629 75 33 36 e-maila: xusane@vkcomunicacion.com www.bculinary.com @bculinary youtube.com/BasqueCulinary Center</p>	<p>EROSKI Komunikazio Korporatiboa PATRICIA MARTIN SANCHIDRIAN Tel: 946 211 214 comunicación@eroski.es Online prentsa aretoa PRENTSA BULEGOA – CONSEJEROS DEL NORTE JOANA G. LANDAZABAL / EDURNE IZQUIERDO Tel: 944 158 642</p>
--	--