

Compromís amb la transformació de l'ecosistema gastronòmic

**EROSKI AMPLIA A GOe EL SEU COMPROMÍS AMB BASQUE
CULINARY CENTER I REFORÇA LA SEVA APOSTA
PER LA INNOVACIÓ GASTRONÒMICA**

- **La cooperativa amplia la seva participació a GOe – Gastronomy Open Ecosystem, reforçant la seva implicació en l'ecosistema gastronòmic impulsat per Basque Culinary Center**
- **L'acord consolida una extensa col·laboració estratègica orientada a la innovació, la sostenibilitat i l'impuls del sector alimentari**

Elorrio, 16 de març de 2026.– [EROSKI](#) i Basque Culinary Center han actualitzat el conveni de col·laboració que mantenen, orientada a la innovació, la sostenibilitat i l'impuls del sector alimentari, ampliant el seu abast a GOe – Gastronomy Open Ecosystem, el hub internacional d'innovació, formació, emprenedoria i investigació gastronòmica impulsat per Basque Culinary Center.

Ambdues entitats mantenen una col·laboració que es prolonga des de 2011, unides per una visió compartida: promoure projectes innovadors que contribueixin a transformar la manera d'entendre l'alimentació i la gastronomia. L'actualització de l'acord referma aquesta aliança estratègica i incorpora l'ecosistema GOe – Gastronomy Open Ecosystem com a nou espai de desenvolupament conjunt. Aquesta ampliació reforça el compromís compartit d'ambdues entitats amb el desenvolupament de l'ecosistema alimentari i gastronòmic, en un context marcat per la transformació del sector i pels reptes associats a la sostenibilitat, la salut i la competitivitat.

En la signatura de l'acord, celebrada a GOe – Gastronomy Open Ecosystem, han participat la directora de Relacions Institucionals i Comunicació Corporativa d'EROSKI, Asun Bastida, i el director general de Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega.

Bastida ha destacat que *"a EROSKI mantenim un compromís continu de formar les persones consumidores sobre la importància dels hàbits de vida i alimentació saludables, així com amb el desenvolupament del sector agroalimentari local. Anar de la mà d'un referent en innovació gastronòmica com Basque Culinary Center i de l'ecosistema GOe ens permet seguir impulsant iniciatives que contribueixin a un model alimentari més saludable, sostenible i connectat amb les necessitats reals de la societat"*.

EROSKI – Direcció de Comunicació Corporativa

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO – Agència de Premsa d'EROSKI

Nora Garay

Nagore García de Vicuña

Tel: 677 71 95 68

Tel: 630 98 66 19

kaixo@enemasene.eus

Per la seva banda, Aizega ha assenyalat que *“comptar amb EROSKI a GOe ens permet seguir avançant en la nostra ambició de contribuir a la transformació del sistema alimentari. Ambdues entitats compartim la visió d'impulsar una alimentació saborosa, saludable i sostenible, alineats amb les necessitats reals de les persones consumidores i del sector, i GOe és l'espai idoni per fer-ho possible”*.

Trajectòria de col·laboració

Al llarg d'aquests anys, la col·laboració entre EROSKI i Basque Culinary Center s'ha concretat en projectes vinculats a la innovació, la formació i la divulgació al voltant de l'alimentació i la gastronomia.

Ambdues entitats han treballat conjuntament en iniciatives d'I+D+i orientades al desenvolupament de productes amb valor afegit, com la gamma EROSKI Seleqtia. L'aliança també ha impulsat programes de sensibilització sobre hàbits de vida saludables dirigits a joves com 'Xef de la classe', així com a persones consumidores en general, projectes formatius i divulgatius, tallers i experiències gastronòmiques, així com els reconeixements "EROSKI-BCC Onenak", que compten amb 6 edicions i reconeixen l'emprenedoria i el talent emergent en àmbits com la sostenibilitat, el producte local, la innovació o la salut.

La renovació i ampliació de l'acord consolida aquesta relació estratègica de llarg recorregut i obre noves oportunitats per aprofundir en projectes que connectin coneixement, empresa i societat.

Sobre EROSKI

EROSKI és un dels grups de distribució líders del nord del mercat espanyol — des de Galícia fins a les Balears —, amb una quota de mercat del 12,7 % en aquesta zona; és líder al País Basc, Navarra i Galícia, i colíder a les Balears. La seva xarxa comercial, a tancament del 2024, ascendeix a 1.502 establiments, entre supermercats, hipermercats, cash & carry i supermercats online; a més de benzineres, botigues d'esport i altres negocis no alimentaris. Així mateix, compta amb més de 6,4 milions de Socis Clients i més de 27.600 persones integren la seva plantilla, de les quals prop de 9.000 són sòcies propietàries.

EROSKI – Direcció de Comunicació Corporativa

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO – Agència de Premsa d'EROSKI

Nora Garay

Nagore García de Vicuña

Tel: 677 71 95 68

Tel: 630 98 66 10

kaixo@enemasene.eus

Sobre GOe-Gastronomy Open Ecosystem

GOe – Gastronomy Open Ecosystem contribueix des de la gastronomia a crear un futur deliciós a través del talent, el coneixement i la innovació, col·laborant estretament amb institucions i empreses, promovent una alimentació deliciosa, saludable i sostenible. GOe-Gastronomy Open Ecosystem és un projecte liderat per Basque Culinary Center en una estratègia compartida i recolzada pel Departament d'Alimentació, Desenvolupament Rural, Agricultura i Pesca del Govern Vasc, Diputació Foral de Gipúscoa i l'Ajuntament de Donostia-San Sebastià.

Més informació sobre GOe-Gastronomy Open Ecosystem en el següent enllaç:
<https://goe.bculinary.com/>

EROSKI – Direcció de Comunicació Corporativa

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO – Agència de Premsa d'EROSKI

Nora Garay

Nagore García de Vicuña

Tel: 677 71 95 68

Tel: 630 98 66 10

kaixo@enemasene.eus