

Compromiso con la transformación del ecosistema gastronómico

**EROSKI AMPLIA A GOe SU COMPROMISO CON BASQUE
CULINARY CENTER Y REFUERZA SU APUESTA POR LA
INNOVACIÓN GASTRONÓMICA**

- **La cooperativa amplía su participación a GOe - Gastronomy Open Ecosystem, reforzando su implicación en el ecosistema gastronómico impulsado por Basque Culinary Center**
- **El acuerdo consolida una extensa colaboración estratégica orientada a la innovación, la sostenibilidad y el impulso del sector alimentario**

Elorrio, 16 de marzo de 2026.- [EROSKI](#) y Basque Culinary Center han actualizado el convenio de colaboración que mantienen orientada a la innovación, la sostenibilidad y el impulso del sector alimentario, ampliando su alcance a GOe - Gastronomy Open Ecosystem, el hub internacional de innovación, formación, emprendimiento e investigación gastronómica impulsado por Basque Culinary Center.

Ambas entidades mantienen una colaboración que se prolonga desde 2011, unidas por una visión compartida: promover proyectos innovadores que contribuyan a transformar la manera de entender la alimentación y la gastronomía. La actualización del acuerdo afianza esta alianza estratégica e incorpora el ecosistema GOe - Gastronomy Open Ecosystem como nuevo espacio de desarrollo conjunto. Esta ampliación refuerza el compromiso compartido de ambas entidades con el desarrollo del ecosistema alimentario y gastronómico, en un contexto marcado por la transformación del sector y por los retos asociados a la sostenibilidad, la salud y la competitividad.

En la firma del acuerdo, celebrada en GOe - Gastronomy Open Ecosystem, han participado la directora de Relaciones Institucionales y Comunicación Corporativa de EROSKI, Asun Bastida, y el director general de Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega.

Bastida ha destacado que *"en EROSKI mantenemos un compromiso continuo de formar a las personas consumidoras sobre la importancia de los hábitos de vida y alimentación saludables, así como con el desarrollo del sector agroalimentario local. Ir de la mano de un referente en innovación gastronómica como Basque Culinary Center y del ecosistema GOe nos permite seguir impulsando iniciativas que contribuyan a un modelo alimentario más saludable, sostenible y conectado con las necesidades reales de la sociedad"*.

EROSKI - Dirección de Comunicación Corporativa

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO - Agencia de Prensa de EROSKI

Nora Garay

Nagore García de Vicuña

Tel: 677 71 95 68

Tel: 630 98 66 19

kaixo@enemasene.eus

Por su parte, Aizega, ha señalado que *"contar con EROSKI en GOe nos permite seguir avanzando en nuestra ambición de contribuir a la transformación del sistema alimentario. Ambas entidades compartimos la visión de impulsar una alimentación sabrosa, saludable y sostenible, alineados con las necesidades reales de las personas consumidoras y del sector, y GOe es el espacio idóneo para hacerlo posible"*.

Trayectoria de colaboración

A lo largo de estos años, la colaboración entre EROSKI y Basque Culinary Center se ha concretado en proyectos vinculados a la innovación, la formación y la divulgación en torno a la alimentación y la gastronomía.

Ambas entidades han trabajado conjuntamente en iniciativas de I+D+i orientadas al desarrollo de productos con valor añadido, como la gama EROSKI Seleqtia. La alianza también ha impulsado programas de sensibilización sobre hábitos de vida saludables dirigidos a jóvenes como 'Chef de la clase', así como a personas consumidoras en general, proyectos formativos y divulgativos, talleres y experiencias gastronómicas, así como los reconocimientos "EROSKI-BCC Onenak", que cuentan con 6 ediciones y reconocen el emprendimiento y el talento emergente en ámbitos como la sostenibilidad, el producto local, la innovación o la salud.

La renovación y ampliación del acuerdo consolida esta relación estratégica de largo recorrido y abre nuevas oportunidades para profundizar en proyectos que conecten conocimiento, empresa y sociedad.

Acerca de EROSKI

EROSKI es uno de los grupos de distribución líderes del norte del mercado español — desde Galicia a Baleares — con una cuota de mercado del 12,7 % en dicha zona; siendo líder en País Vasco, Navarra, y Galicia y colíder en Baleares. Su red comercial, a cierre del 2024, se eleva a 1.502 establecimientos, entre supermercados, hipermercados, cash & carry y supermercados online; además de gasolineras, tiendas de deporte y otros negocios no alimentarios. Asimismo, cuenta con más de 6,4 millones de Socios Clientes y más de 27.600 personas integran su plantilla, de las cuales cerca de 9.000 son socias propietarias.

EROSKI – Dirección de Comunicación Corporativa

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO – Agencia de Prensa de 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 contribuye desde la gastronomía a crear un futuro delicioso a través del talento, el conocimiento y la innovación, colaborando estrechamente con instituciones y empresas, promoviendo una alimentación deliciosa, saludable y sostenible. GOe-Gastronomy Open Ecosystem, es un proyecto liderado por Basque Culinary Center en una estrategia compartida y apoyada por el Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, Diputación Foral de Gipuzkoa y el Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián.

Más información sobre GOe-Gastronomy Open Ecosystem en el siguiente enlace:
<https://goe.bculinary.com/>

EROSKI – Dirección de Comunicación Corporativa

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO – Agencia de Prensa de EROSKI

Nora Garay

Nagore García de Vicuña

Tel: 677 71 95 68

Tel: 630 98 66 10

kaixo@enemasene.eus