

Compromiso coa transformación do ecosistema gastronómico

**EROSKI AMPLÍA A GOe O SEU COMPROMISO CO BASQUE
CULINARY CENTER E REFORZA A SÚA APOSTA POLA
INNOVACIÓN GASTRONÓMICA**

- **A cooperativa amplía a súa participación a GOe – Gastronomy Open Ecosystem, reforzando a súa implicación no ecosistema gastronómico impulsado polo Basque Culinary Center.**
- **O acordo consolida unha extensa colaboración estratéxica orientada á innovación, a sustentabilidade e o impulso do sector alimentario**

Elorrio, 16 de marzo de 2026.– [EROSKI](#) e o Basque Culinary Center actualizaron o convenio de colaboración que manteñen centrado na innovación, a sustentabilidade e o impulso do sector alimentario, ampliando o seu alcance a GOe – Gastronomy Open Ecosystem, o centro internacional de innovación, formación, emprendemento e investigación gastronómica impulsado polo Basque Culinary Center.

Ambas entidades levan colaborando desde o ano 2011, unidas por unha visión compartida: promover proxectos innovadores que contribúan a transformar a forma de entender a alimentación e a gastronomía. A actualización do acordo reforza esta alianza estratéxica e incorpora o ecosistema GOe – Gastronomy Open Ecosystem como novo espazo para o desenvolvemento conxunto. Esta ampliación reforza o compromiso compartido das dúas entidades co desenvolvemento do ecosistema alimentario e gastronómico, nun contexto que está marcado pola transformación do sector e polos retos asociados á sustentabilidade, a saúde e a competitividade.

Na sinatura do acordo, celebrada en GOe – Gastronomy Open Ecosystem, participaron a directora de Relacións Institucionais e Comunicación Corporativa de EROSKI, Asun Bastida, e o director xeral do Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega.

Bastida salientou que *«en EROSKI mantemos o compromiso continuo de formar ás persoas consumidoras sobre a importancia dos hábitos de vida e alimentación saudables, así como co desenvolvemento do sector agroalimentario local. Colaborar cun referente en innovación gastronómica como o Basque Culinary Center e co ecosistema GOe permítenos seguir a impulsar iniciativas que contribúan a un modelo alimentario máis saudable, sostible e conectado coas necesidades reais da sociedade»*.

EROSKI: Dirección de comunicación corporativa

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO: Axencia de prensa de EROSKI

Nora Garay

Nagore García de Vicuña

Tel: 677 71 95 68

Tel: 630 98 66 19

kaixo@enemasene.eus

Pola súa parte, Aizega afirmou que «contar con EROSKI en GOe permítenos seguir avanzando na nosa ambición de contribuír á transformación do sistema alimentario. As dúas entidades compartimos a visión de impulsar unha alimentación saborosa, saudable e sostible, aliñados coas necesidades reais das persoas consumidoras e do sector, e GOe é o espazo ideal para facelo posible».

Traxectoria de colaboración

Ao longo destes anos, a colaboración entre EROSKI e o Basque Culinary Center xerou proxectos vinculados coa innovación, a formación e a divulgación respecto á alimentación e a gastronomía.

As dúas entidades traballaron de forma conxunta en iniciativas de I + D + i orientadas a desenvolver produtos con valor engadido, como a gama EROSKI Seleqtia. A alianza tamén fomentou programas de sensibilización sobre hábitos de vida saudables dirixidos á mocidade, como «Chef da clase», así como ás persoas consumidoras en xeral, proxectos formativos e divulgativos, obradoiros e experiencias gastronómicas, así como os galardóns «EROSKI-BCC Onenak», que levan 6 edicións e recoñecen o emprendemento e o talento emerxente en ámbitos como a sustentabilidade, o produto local, a innovación ou a saúde.

A renovación e ampliación do acordo consolida esta relación estratéxica de longo percorrido e abre novas oportunidades para afondar en proxectos que conecten coñecemento, empresa e sociedade.

Acerca de EROSKI

EROSKI é un dos grupos de distribución líderes no norte do mercado español (desde Galicia ata Baleares) cunha cota de mercado do 12,7 % nesa zona. É líder no País Vasco, Navarra e Galicia, e colíder nas Illas Baleares. A súa rede comercial, a finais do 2024, suma 1502 establecementos, entre supermercados, hipermercados, cash & carry e supermercados en liña, ademais de gasolineras, tendas de deportes e outros negocios non alimentarios. Ademais, conta con máis de 6,4 millóns de socios clientes e máis de 27 600 persoas no seu cadro de persoal, das cales case 9000 son socias propietarias.

EROSKI: Dirección de comunicación corporativa

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO: Axencia 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 contribúe desde a gastronomía a crear un futuro delicioso a través do talento, o coñecemento e a innovación, colaborando estreitamente con institucións e empresas para fomentar unha alimentación deliciosa, saudable e sostible. GOe-Gastronomy Open Ecosystem é un proxecto liderado polo Basque Culinary Center nunha estratexia compartida e co apoio do Departamento de Alimentación, Desenvolvemento Rural, Agricultura e Pesca do Goberno Vasco, a Deputación Foral de Guipúscoa e o Concello de Donostia-San Sebastián.

Máis información sobre GOe-Gastronomy Open Ecosystem na seguinte ligazón:
<https://goe.bculinary.com/>

EROSKI: Dirección de comunicación corporativa

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO: Axencia de prensa de EROSKI

Nora Garay

Nagore García de Vicuña

Tel: 677 71 95 68

Tel: 630 98 66 10

kaixo@enemasene.eus