

Fagor Industrial se incorpora al patronato de Basque Culinary Center con la innovación y desarrollo como ejes de actuación

San Sebastián, 29 de julio de 2019 – Fagor Industrial se une al patronato de Basque Culinary Center (BCC) para apostar por el desarrollo e innovación en el ámbito del equipamiento para la hostelería y la restauración colectiva.

Basque Culinary Center conforma una institución académica pionera a nivel mundial que tiene como fin la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación. Muchos de estos objetivos son compartidos por Fagor Industrial que, a través del acuerdo se convierte en patrono de la institución, máximo órgano de Basque Culinary Center. De esta manera Fagor Industrial liga su estrategia de búsqueda de la excelencia en producto y servitización con esta institución referente del sector de la gastronomía.

Desde su creación en septiembre de 2011, Basque Culinary Center trabaja para ser el referente a nivel internacional en la formación académica y la investigación e impulsar la gastronomía como palanca de desarrollo socioeconómico a través de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y el Centro de Investigación e Innovación.

“Es un honor trabajar mano a mano con un referente a nivel internacional de la gastronomía y la alimentación como es Basque Culinary Center”, comenta Mario López, Director General de Fagor Industrial. “Queremos contribuir al crecimiento de la hostelería, apostando por la vanguardia e innovación de nuestros productos y servicios. Estamos seguros de que Basque Culinary Center será el motor que nos impulse a estar más cerca de nuestros objetivos futuros”, concluye López.

“La formación continua de nuestros equipos es otro de los compromisos que tenemos en Fagor Industrial, y que mejor manera de hacerlo que apoyarnos en BCC, una institución académica pionera a nivel mundial”, destaca Iker Alberdi, CEO de ONNERA Group.

Joxe Mari Aizega, director general de Basque Culinary Center afirma: *“el compromiso con la excelencia y la apuesta continua por la innovación forman parte de los valores de Basque Culinary Center. Valores que compartimos ambas instituciones. Gracias a la unión con Fagor Industrial reforzamos el desarrollo de un proyecto conjunto que proyecta la investigación y la vanguardia como agente de cambio en la gastronomía”.*

Acerca de ONNERA Group

ONNERA Group es un grupo empresarial internacional dedicado a aportar soluciones de equipamiento para la restauración, la lavandería y las aplicaciones de frío. Agrupa marcas como Fagor, Inoxfera, Asber, Edenox, Efficold, Danube, Domus y Primer, líderes en diferentes sectores, mercados y países. Un grupo global que comercializa sus productos en los cinco continentes. Dispone de 9 plantas de fabricación distribuidas estratégicamente por el mundo (España, Francia, Polonia y México) y más de 2.200 profesionales capaces de ofrecer una amplia oferta de soluciones adaptadas a cada mercado.

Acerca de Fagor Industrial

Fagor Industrial, cooperativa integrada en Mondragon, es un fabricante líder de equipamiento para hostelería, restauración colectiva y lavandería. Con una trayectoria de 60 años de experiencia, y desde el conocimiento del día a día y las necesidades del profesional hostelero, Fagor Industrial ofrece una gama integral de productos bajo una misma marca. Fagor Industrial forma parte del grupo empresarial internacional ONNERA Group, siendo además su casa matriz.

Acerca BASQUE CULINARY CENTER

Basque Culinary Center conforma un ecosistema único donde formación, innovación, investigación y emprendimiento coexisten con el objetivo de desarrollar e impulsar la gastronomía, asumida ésta como el conocimiento razonado sobre lo que comemos y cómo lo hacemos. Situada desde 2011 en San Sebastián, Basque Culinary Center es una institución pionera conformada por la Facultad de Ciencias Gastronómicas con estudiantes de 32 países y una oferta académica compuesta por un Grado en Gastronomía y Artes Culinarias, 8 masters y cursos de especialización; Basque Culinary Center también está integrado por BCC Innovation, centro tecnológico en gastronomía: un centro de investigación interdisciplinar que investiga e innova en el diseño de productos y servicios al tiempo en que apoya a empresas y a nuevos emprendedores; además en Basque Culinary Center se desarrollan un amplio espectro de programas, iniciativas y eventos orientados a la promoción de la gastronomía.

Para solicitar más información o gestionar entrevistas contacta con:

Fagor Industrial

LEWIS

Paula García / Teresa Jiménez

FagorSpain@teamlewis.com

917 701 516