

El Patronato de Basque Culinary Center aprueba el nuevo plan estratégico 2021-2024 en el marco de su décimo aniversario, con una valoración excepcional de lo logrado

- La excelencia, el espíritu innovador y emprendedor, la proyección y expansión internacional y el desarrollo sostenible, como eje transversal, conforman los fundamentales ejes estratégicos que afianzarán el desarrollo del centro
- El Patronato hace una valoración extraordinaria de estos 10 años, en los que Basque Culinary Center ha conformado la punta de lanza de la educación y la innovación gastronómica, poniendo en marcha múltiples actividades pioneras en la gastronomía
- Tras la reunión, el patronato ha celebrado el 10º Aniversario con una comida muy especial elaborada por una selección de antiguos/as estudiantes de la Facultad de Ciencias Gastronómicas, que representan la diversidad de profesiones y territorios.
- A partir de este año la entidad arranca con el proyecto GOe (Gastronomy Open Ecosystem), un ecosistema de referencia internacional para la atracción, la capacitación avanzada y el desarrollo de talento emprendedor y startups a través de un espacio físico que tiene como objetivo impulsar un distrito urbano de innovación y una comunidad digital de alcance internacional.

Donostia-San Sebastián, 17 de junio de 2021.

Basque Culinary Center, ha celebrado su 10 aniversario con el Patronato a través de diferentes actos. El día ha arrancado con una rueda de prensa en la que han participado **Arantxa Tapia**, Consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente; **Markel Olano**, Diputado General de la Diputación Foral de Gipuzkoa; **Eneko Goia**, Alcalde de Donostia-San Sebastián; **Pedro Subijana**, chef del restaurante Akelarre y Patrono de Basque Culinary Center; **Mikel Larrea**, Secretario General de Eroski; **Vicente Atxa**, Presidente del Patronato de Basque Culinary Center y Rector de Mondragon Unibertsitatea; y **Joxe Mari Aizega**, Director General de Basque Culinary Center. En la rueda de prensa se ha destacado el papel tractor que Basque Culinary Center ha supuesto para la gastronomía. Tras la rueda de prensa se ha celebrado la reunión del **Patronato de Basque Culinary Center**, máximo órgano de la institución. Entre los temas tratados destaca la presentación **nuevo plan estratégico 2021-2024** que definirá el rumbo de **Basque Culinary Center** para los próximos años y **proyectos como GOe (Gastronomy Open Ecosystem)**.

Tras el encuentro ha tenido lugar una comida muy especial, a la que han asistido chefs, empresas y las instituciones pertenecientes al patronato, así como el equipo de dirección. La comida ha sido elaborada por antiguos alumnos y alumnas de la Facultad de Ciencias Gastronómicas.

Tras diez años de intenso recorrido, en el periodo 2021-2024 Basque Culinary Center continua en la senda del “más y mejor”, en una nueva etapa de afianzamiento y orientación a la excelencia, que va a centrarse en tres ejes estratégicos prioritarios y uno transversal: **la excelencia, el espíritu innovador y emprendedor, el impacto y la proyección y expansión internacional, y el desarrollo sostenible** como eje transversal. Estos pilares marcarán el desarrollo del centro que ha conformado la punta de lanza de la innovación gastronómica.

Basque Culinary Center pone en marcha un nuevo plan estratégico para dar un salto cualitativo en la proyección de la institución, potenciando lo altos estándares de calidad y exigencia. Una transformación que pasa por apostar por la digitalización; la innovación permanentemente en áreas de conocimiento y formas de hacer, con un grado de exploración y ruptura; la promoción del talento joven; el desarrollo sostenible desde una perspectiva de Gastronomía 360°; la eficiencia; la internacionalización de actividades formativas, de I+D y emprendimiento; la combinación de nuevas fórmulas de crear valor; y la optimización de procesos y formas de trabajo cada vez más flexibles y emprendedoras.

En el área académica, buscará seguir siendo la mejor opción de formación universitaria en gastronomía 360°, con un modelo educativo multidisciplinar, innovador y premium, incidiendo en la calidad docente y en la experiencia del alumnado. Además, continuará ampliando la oferta formativa para profesionales en contenidos y formatos, con más capacidad de llegada a nuevos mercados y una mayor aportación a la rentabilidad.

La puesta en marcha de BCC Innovation, el primer centro tecnológico especializado en gastronomía del mundo que nació en 2018, puso de manifiesto la apuesta de Basque Culinary Center por la investigación y la innovación, y su siguiente paso será fortalecerse como centro tecnológico de referencia en torno a la gastronomía, con proyección estatal e internacional en proyectos de alto valor añadido.

Asimismo, la institución trabajará permanentemente la propuesta de valor de desarrollo empresarial estratégico, para fidelizar las empresas actuales y abordar nuevas compañías líderes, sin descuidar el valor local, estatal e internacional de la marca con estrategias avanzadas de contenidos, visibilidad y promoción.

El Plan Estratégico 2021-2024 de Basque Culinary Center ha sido elaborado a través de un proceso colaborativo que ha contado con la participación de más de 200 personas pertenecientes a los diferentes colectivos de la entidad como chefs, empresas, miembros del patronato y trabajadores de Basque Culinary Center. Un proceso participativo desarrollado a través de diferentes metodologías: análisis, entrevistas, workshops y dinámicas de trabajo basadas en la co-creación.

Tal y como apunta Joxe Mari Aizega, Director General de Basque Culinary Center, "entre 2021 y 2024 la misión de Basque Culinary Center seguirá siendo la de desarrollar el potencial de la gastronomía como motor de desarrollo económico y social sostenibles, bajo nuestros valores de siempre: la pasión, la innovación, la orientación a la excelencia y el compromiso social. Todo ello, con el objetivo de convertirnos en el mejor centro y ecosistema del mundo en conocimiento aplicado sobre gastronomía y experiencia culinaria, a través de actividades de formación, innovación, emprendimiento y promoción". Aizega apuntaba que nos enfrentamos a unos años de profunda transformación en los cuales el reto reside en seguir manteniendo la proyección internacional, la atracción de talento y nuestro ADN explorador.

Nueva era para el emprendimiento gastronómico

Basque Culinary Center ha promovido el emprendimiento y los nuevos negocios en gastronomía y alimentación, gracias a la iniciativa Culinary Action! que atrae desde 2014 en un mismo espacio a emprendedores, estudiantes, empresas e industria, y la sociedad para provocar un impacto socioeconómico real en el sector de la gastronomía, y que cataliza la innovación disruptiva mediante la promoción de startups y proyectos sostenibles que están retando el sistema alimentario.

A partir de este año la entidad trabajará también por generar un ecosistema de referencia internacional para la atracción, la capacitación avanzada y el desarrollo de talento emprendedor y startups a través de **G0e (Gastronomy Open Ecosystem)**. G0e, enmarcado en la iniciativa The Food Global Ecosystem promovida por el Gobierno Vasco y un consorcio de 60 empresas, conforma un espacio físico y virtual de atracción de talento, empresas, otros actores globales orientado a la generación de valor en sector de la gastronomía.

Se trata una propuesta única, como lo fue el Basque Culinary Center hace 10 años y que servirá de catalizador en proyectos innovadores, formación avanzada y un revulsivo que ayudará a poner el ecosistema gastronómico de Basque Culinary Center en la vanguardia global.

G0e conforma un espacio físico que tiene como objetivo impulsar un distrito urbano de innovación y que albergará, entre otros, aulas de posgrado, laboratorios y talleres para el desarrollo de nuevos productos y servicios, área de coworking, área exposición y eventos. Además, supondrá la creación de una comunidad digital con más de 2.000 miembros iniciales con enfoque global que tiene como objetivo conectar y generar contenido de alto valor para investigadores, alumni, expertos, empresas, emprendedores, etc. En G0e se dará forma colaborativa y multisectorial a mucho de los grandes retos del sector alimentario, servirá para crear y escalar proyectos de emprendedores y para desarrollar de forma más eficiente a productos y futuros spin offs.

Logros alcanzados

Basque Culinary Center, en 10 años, ha llevado la gastronomía a la Universidad con la creación de una Facultad de Ciencias Gastronómicas y el primer Grado universitario en Gastronomía y Artes Culinarias,

con cerca de 500 graduados y con estudiantes de 38 nacionalidades. También ha puesto en marcha el Máster Universitario en Ciencias Gastronómicas, entre otros, y el primer programa de Doctorado en Gastronomía, impulsando el desarrollo profesional y la formación continua en el sector.

BCC Innovation, el primer Centro Tecnológico en Gastronomía del mundo, ha trabajado en la consolidación de la innovación y el emprendimiento del sector gastronómico, generando conocimiento aplicado y transfiriéndolo a todos los agentes de la cadena de valor, siendo más de 150 los proyectos realizados con empresas.

Desde la creación de Basque Culinary Center la actividad de promoción y eventos adquirió una gran relevancia. La marca “Basque Culinary Center” convertida en una referencia internacional en el sector posibilitó la colaboración y realización de diversos eventos, actividades e iniciativas de promoción de la gastronomía, entre las que destaca el Basque Culinary World Prize, un premio para chefs con iniciativas transformadoras que es reconocido mundialmente como el “nobel de la gastronomía”.

El centro que ha conseguido crear una marca de prestigio única referente a nivel mundial, también ha sido fuente de generación de empleo y riqueza, siendo una entidad tractora.

Comida ALUMNI

Para celebrar con el patronato sus 10 años de vida, la institución ha aprovechado la reunión anual para celebrar con sus integrantes su aniversario a través de una comida muy especial ofrecida por alumni de la Facultad de Ciencias Gastronómicas que representan la diversidad de profesiones y territorios.

Los y las antiguas estudiantes de Basque Culinary Center han sido una pieza clave en la trayectoria de la entidad, y con el objetivo de reconectar con esta comunidad y conocer sus logros, el centro ha contado con algunos/as de ellos/as para elaborar una fantástica comida a “ocho manos”. María Gómez (propietaria y jefa de cocina del Restaurante Magoga), Martina Puigvert (jefa de cocina del Restaurante Les Cols), Javi Rivero y Gorka Rico (propietarios del Restaurante AMA), José Olave (chef de Yakumanka), Lázaro Fernández (sumiller en Wineissocial), Ricard Raventós (fundador de la productora Cookify), Lorea Mendizabal (profesora de sala en Basque Culinary Center) y Aitor Esnal (propietario y jefe de cocina de los Restaurantes Aitor Esnal y Wine Fandango) han puesto el broche final al encuentro ofreciendo una experiencia gastronómica conjunta basada en sus proyectos actuales.

Este hito de celebración con el Patronato y con las instituciones se suma a una serie de actividades que han venido desarrollándose desde enero en las que Basque Culinary Center está conmemorando su 10º aniversario con los diferentes colectivos. La celebración culminará con un evento que se realizará a finales de septiembre.

El Patronato de Basque Culinary Center

El Patronato es el máximo órgano de la Fundación Basque Culinary Center y se encuentra formado por nueve de los chefs más renombrados del País Vasco entre los que se encuentran: Juan Mari y Elena Arzak, Pedro Subijana, Martin Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Karlos Arguiñano, Eneko Atxa, Hilario Arbelaitz y Diego Guerrero. Además de instituciones como Gobierno Vasco, Diputación Foral de Gipuzkoa, Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián, entidades del conocimiento como Mondragon Unibertsitatea y Azti-Tecnalia. También forman parte del patronato empresas líderes como Eroski, Martiko, Covap, Mahou-San Miguel y Fagor.

VK Comunicación

Xusane de Miguel Ortiz.
Tfno: 944 01 53 06. Móvil 629 75 33 36.
E-mail: xusane@vkcomunicacion.com