



## Araven y Basque Culinary Center firman un convenio de colaboración

25-04-2014

Araven participará en proyectos de formación para los alumnos del grado universitario y los máster para profesionales de Basque Culinary Center (BCC) y ambas entidades colaborarán también en proyectos de desarrollo e innovación de productos.

Araven, empresa aragonesa dedicada al diseño, fabricación y comercialización de artículos al servicio de los profesionales de la hostelería ofreciendo herramientas de trabajo innovadoras, ha firmado recientemente un acuerdo de colaboración para cinco años con Basque Culinary Center, la primera facultad de Ciencias Gastronómicas en España. Ambas entidades, van a sumar fuerzas y experiencia en los diferentes proyectos de formación e investigación que se desarrollen en el campo de la hostelería.

El director de Basque Culinary Center, **José María Aizega** (izquierda en la foto); y el director de la división FoodService de Araven, **Raúl Purroy** (derecha), han sido los encargados de formalizar el acuerdo que se basa fundamentalmente en tres puntos: asesoramiento y equipamiento de espacios; colaboración en proyectos I+D+i; y participación en planes de formación.

Uno de los principales puntos acordados en este convenio ha sido el asesoramiento y equipamiento de diferentes espacios de Basque Culinary Center. Araven empresa, líder europea en los segmentos de conservación y manipulación de alimentos, ha centrado este trabajo en diferentes áreas: cámaras de conservación y congelación; y zonas de almacenaje en seco y espacios de procesado de alimentos. El proyecto ha consistido en aportar soluciones concretas para cada tipología de alimentos, equipando cada espacio de la forma más adecuada según las características de este.

De esta manera, Araven ha sido seleccionada, a través de este acuerdo, como proveedor exclusivo de equipamiento en plástico para las diferentes zonas de trabajo de Basque Culinary Center.

Asimismo, el acuerdo, firmado recientemente, también contempla una colaboración entre los departamentos de I+D+i de las dos entidades, por el que BCC tendrá prioridad en la utilización de las novedades más innovadoras desarrolladas por Araven, incluso antes de su llegada al mercado.

A lo largo de este 2014 la compañía Araven también está participando en el Plan Formativo del centro y colabora en las diferentes áreas formativas impartidas tanto para profesionales y como para entusiastas de la gastronomía.

[www.araven.com/hosteleria](http://www.araven.com/hosteleria)