



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Ausolan y Basque Culinary Center firman un acuerdo para impulsar la innovación

De izda. a dcha. Gotzone Heriz (gerente de País Vasco y Navarra de Ausolan), Iñigo Clemente (director de desarrollo empresarial de BBC), Joxe Mari Aizega (director general de BBC), Yoseba Jainaga (director general Ausolan) y María López (directora Relaciones Institucionales de Ausolan).

Ausolan y Basque Culinary Center firman un acuerdo para impulsar la innovación

Miércoles, 13 de marzo 2019

El grupo Ausolan y Basque Culinary Center (BCC) han firmado un acuerdo de colaboración para trabajar conjuntamente en el desarrollo de nuevas propuestas culinarias de calidad, sanas, seguras, sostenibles y sabrosas, dirigidas al sector de la restauración para colectividades.

La firma, que ha sido suscrita por el director general de Ausolan, **Yoseba Jainaga** y el director general de Basque Culinary Center, **Joxe Mari Aizega**, es la culminación del trabajo de colaboración que han venido desarrollando en los últimos años en materia de I+D. En la firma del acuerdo Jainaga ha señalado que *“este acuerdo evidencia el interés de Ausolan en devolver a la gastronomía el lugar que le corresponde; haciéndola accesible, en distintos formatos y para todos los públicos”*.

Como fruto de este acuerdo, el primer proyecto que se tiene previsto emprender está enfocado en el concepto de comedor empresarial saludable y sostenible. Una iniciativa en la que se desarrollarán modelos de catering en forma de menús innovadores, adaptados a la gastronomía local, de tendencia nacional e internacional y en diferentes formatos (tradicional y *take away*).

Los menús contarán con la incorporación de nuevos ingredientes y formas de preparación, empleando nuevas tecnologías. *“Somos un país con una gran cultura gastronómica donde la comida es un momento para generar y mantener relaciones personales y profesionales”*, ha señalado Jainaga. Esto, en definitiva, *“es un valor que queremos llevar al ecosistema empresarial”*, ha añadido.

Por su parte, **María López**, directora corporativa de Servicios Jurídicos y Relaciones Institucionales de la compañía asegura que *“para nosotros el ‘comedor’ no es solo un lugar al que ‘ir a comer’. Se trata de un espacio en el que se transmiten valores como la importancia y la cultura de los alimentos, que contribuye a crear hábitos alimentarios equilibrados y saludables”*. Con 50 años de experiencia en el sector recién cumplidos y capital 100% nacional, Ausolan llevan tiempo ofreciendo a las empresas soluciones para implantar comedores diseñado *ad hoc* en el propio lugar de trabajo.

Ausolan aportará la conexión empresarial con producción alimentaria y su filosofía de mantener y desarrollar la gastronomía local y promocionar los productos de cercanía, a la vez que transmitir las necesidades actuales de los miles de comensales a los que diariamente atiende.

Sobre el acuerdo Joxe Mari Aizega, director de Basque Culinary Center ha querido subrayar que *“la alimentación saludable, la sostenibilidad y la experiencia gastronómica son pilares fundamentales de las investigaciones que desarrollamos en BCC Innovation, el centro tecnológico en gastronomía de Basque Culinary Center; gracias a este acuerdo de colaboración con Ausolan, ahora podremos trasladar estos valores a la restauración colectiva”*.

Contacta con [Ausolan](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Ausolan, primera empresa del sector en obtener la certificación en la nueva norma ISO 45001](#)
- [Sharma, catering gourmet de Ausolan, llega a Madrid de la mano de Staff Eventos](#)
- [Ausolan desarrolla un proyecto de recogida orgánica en comedores escolares de Gijón](#)