



Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Eduardo Rodríguez gana la Chefs' Cup 2025 organizada por Aramark y se prepara para Shanghái

Eduardo Rodríguez gana la Chefs' Cup 2025 organizada por Aramark y se prepara para Shanghái

Miércoles, 05 de marzo 2025

Aramark España ha organizado la tercera edición de su competición anual Chefs' Cup en el estadio Riyadh Air Metropolitano. Se trata de un evento culinario que ha reunido a los mejores cocineros de la compañía en el país y les ha proporcionado una plataforma dinámica para mostrar su talento, creatividad y destreza en la cocina.

Seis chefs compitieron en esta prueba de alto nivel, cada uno con la tarea de preparar un menú compuesto por un plato principal y postre en un plazo de cuatro horas. El reto consistía en crear platos excepcionales utilizando una lista de ingredientes desvelados antes del concurso y otra de alimentos con proteínas que fueron sorpresa hasta el inicio de la competición.

Eduardo Rodríguez, jefe de equipo de la Cocina Central de Zaragoza, ha sido el ganador de la *Chefs' Cup* Aramark España 2025. Tras trabajar en el restaurante Tatau, galardonado con una estrella Michelin bajo la dirección de **Tonino Valiente**, y pasar por el *catering* de eventos, Eduardo se unió a la cocina central de Aramark en enero de 2019 como cocinero y, posteriormente, como jefe de equipo.

Como ganador de este concurso culinario, que se celebra a nivel local desde hace tres años, representará al país en la *International Chefs' Cup*, que organiza Aramark a nivel mundial y que este año tendrá lugar en la ciudad china de Shanghái.

En segundo puesto ha sido para **Javier Mayordomo**, chef del colegio Arzobispo Fonseca Salamanca. Este experto cocinero, que ha trabajado en diferentes restaurantes en Salamanca y Zamora antes de unirse a Aramark, combina técnicas de la cocina tradicional y moderna, y acompañará al ganador en la competición internacional de Aramark.

El tercer premio ha sido para **Gorka Barahona**, jefe de cocina de Aramark en la Fundació Puigvert, con más de 20 años de experiencia en el mundo culinario. Ha trabajado en prestigiosos restaurantes con Estrella Michelin junto a chefs reconocidos como **Artur Martínez** y **René Redzepi**.

El talento de estos profesionales ha sido valorado por un jurado de expertos, que contó en esta edición con **Fran Vicente**, asesor gastronómico de Aramark y chef del restaurante de alta gastronomía Élkar, conocido por ser el más alto de España por su ubicación en la planta 33 de Torre Emperador Castellana en Madrid.

“La Chef's Cup España se ha convertido, en sus tres ediciones, en un escaparate de nuestro talento culinario, y es una muestra en vivo del espíritu de innovación y la pasión que sale de nuestras cocinas. Ojalá hubiesen podido ganar todos, ya que cada participante aportó su estilo y creatividad, y nos brindaron experiencias gastronómicas memorables. Ahora esperamos que el chef Eduardo Rodríguez muestre en la International Chefs' Cup 2025 sus habilidades técnicas, la excelencia culinaria y los elevados criterios de calidad por los que nuestra compañía es reconocida en España”, ha declarado **Mario Rodríguez**, VP y director de operaciones en la filial española.

El evento de Aramark ha estado esponsorizado por Bunzl, Ecolab, Eco Products, Essity, KraftHeinz, Meiko, Nespresso, Nestlé Professional, Nestlé Watters, PepsiCo y Unilever Food Solutions.

La *International Chefs' Cup* de Aramark pone rumbo a Shanghái

Eduardo Rodríguez será el representante español en este concurso de Aramark, cuya edición de 2025 tendrá lugar los días 14 y 15 de mayo en Shanghái, y que más que una competición, se ha convertido en una celebración de la excelencia culinaria. En la ciudad china, los representantes de Latam, Alemania, Bélgica, Irlanda, Corea del Sur, República Checa, Canadá, Reino Unido, España y del país anfitrión mostrarán sus habilidades, creatividad y pasión por la gastronomía, e intentarán conseguir el primer puesto para sus países.

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

Noticias Relacionadas

- [Buen servicio y opciones saludables, aspectos más valorados por los consumidores de Aramark en 2024](#)
- [Aramark recibe la acreditación 'Sin gluten' de la Associació de Celíacs de Catalunya](#)
- [Aramark colabora en un proyecto para rehabilitar personas con trastornos mentales en Camerún](#)
- [Aramark avanza en su estrategia de reducción del desperdicio y busca disminuirlo un 50% para 2030](#)