

Fagor Industrial tritt dem Kuratorium des Basque Culinary Center bei, die wichtigsten Handlungsfelder liegen dabei im Bereich der Innovation und Entwicklung

San Sebastián, 29. Juli 2019 – Fagor Industrial tritt dem Kuratorium des Basque Culinary Center (BCC) bei, um sich für die Entwicklung und Innovation im Bereich der Einrichtung für das Hotel- und Gaststättengewerbe und die Gemeinschaftsgastronomie einzusetzen.

Das Basque Culinary Center ist eine weltweit führende Bildungseinrichtung, deren Ziele in höherer Bildung, Forschung, Innovation und der Förderung von Gastronomie und Ernährung liegen. Viele dieser Ziele werden von Fagor Industrial geteilt. Das Unternehmen wird durch das Abkommen zum Schirmherrn der Institution, dem obersten Organ des Basque Culinary Center. Auf diese Weise verbindet Fagor Industrial seine Suchstrategie der Exzellenz bei Produkten und Servitisation mit dieser Referenzinstitution der Gastronomiebranche.

Seit seiner Gründung im September 2011 hat sich das Basque Culinary Center zum Ziel gesetzt, eine internationale Referenz in der akademischen Ausbildung und Forschung zu werden und die Gastronomie als Hebel für die sozioökonomische Entwicklung durch die Fakultät für Gastronomiewissenschaften und das Forschungs- und Innovationszentrum zu fördern.

„Es ist eine Ehre, mit einer internationalen Referenz auf dem Gebiet der Gastronomie und der Ernährung wie dem Basque Culinary Center Hand in Hand zu arbeiten“, kommentiert Mario López, Vorstandsvorsitzender von Fagor Industrial. *„Wir möchten zum Wachstum der Gastronomie beitragen, indem wir auf die Avantgarde und Innovation unserer Produkte und Dienstleistungen setzen. Wir sind sicher, dass das Basque Culinary Center der Motor sein wird, der uns unseren zukünftigen Zielen näher bringt“,* so López abschließend.

„Die kontinuierliche Weiterbildung unserer Teams ist eine weitere Verpflichtung, die wir bei Fagor Industrial übernehmen, und welcher Weg könnte sich dafür besser eignen, als sich dabei auf BCC, eine weltweit führende akademische Institution, zu stützen.“ betont Iker Alberdi, CEO der ONNERA Group.

Joxe Mari Aizega, Vorstandsvorsitzender des Basque Culinary Center, bekräftigt: *„die Verpflichtung zu Spitzenleistungen und das kontinuierliche Engagement für Innovationen sind Teil der Werte des Basque Culinary Center. Werte, die beide Institutionen teilen. Dank der Zusammenarbeit mit Fagor Industrial verstärken wir die Entwicklung eines gemeinsamen Projektes, das die*

Forschung und die Avantgarde als Akteur des Wandels in der Gastronomie projiziert".

Über die ONNERA Group

Die ONNERA Group ist eine internationale Unternehmensgruppe, die sich auf die Bereitstellung von Einrichtungslösungen für Gastronomie, Wäscherei und Kühlanwendungen spezialisiert hat. Sie umfasst Marken wie Fagor, Inoxfera, Asber, Edenox, Efficold, Danube, Domus und Primer, führende Unternehmen in verschiedenen Branchen, Märkten und Ländern. Ein globaler Konzern, der seine Produkte auf fünf Kontinenten vermarktet. Die Gruppe verfügt über 9 strategisch auf der ganzen Welt (Spanien, Frankreich, Polen und Mexiko) verteilte Produktionsstätten und mehr als 2.200 Fachkräfte, die in der Lage sind, ein breites Angebot von Lösungen anzubieten, die auf jeden Markt zugeschnitten sind.

Über Fagor Industrial

Fagor Industrial ist eine Genossenschaft von Mondragon und ein führender Hersteller von Geräten für Hotels, Gaststätten und Wäschereien. Mit 60 Jahren Erfahrung und Kenntnissen in Bezug auf die tagtäglichen Erfordernisse der Fachkräfte des Hotel- und Gaststättengewerbes bietet Fagor Industrial eine umfassende Produktpalette unter dem Dach einer einzigen Marke. Fagor Industrial bildet als Muttergesellschaft der ONNERA Group einen Teil der internationalen Unternehmensgruppe.

Über das BASQUE CULINARY CENTER

Das Basque Culinary Center bildet ein einzigartiges Ökosystem, in dem Ausbildung, Innovation, Forschung und Unternehmertum mit dem Ziel der Entwicklung und Förderung der Gastronomie koexistieren. Gastronomie gilt dabei als fundiertes Wissen darüber, was wir essen und wie wir es tun. Das Basque Culinary Center, das sich seit 2011 in San Sebastián befindet, ist eine bahnbrechende Institution, die von der Fakultät für Gastronomiewissenschaften mit Studenten aus 32 Ländern und einem akademischen Angebot gebildet wird, das aus einem Abschluss in Gastronomie und Kulinarischen Künsten, 8 Mastern und Fachlehrgängen besteht. Aus diesem Grund nennen wir BCC Innovation: ein interdisziplinäres Forschungszentrum, das in der Gestaltung von Produkten und Dienstleistungen forscht, innovativ ist und gleichzeitig Unternehmen und Existenzgründer unterstützt sowie ein breites Spektrum an Programmen, Initiativen und Veranstaltungen anbietet.

Wenden Sie sich für weitere Informationen oder Interviewanfragen bitte an:

Fagor Industrial

LEWIS

Paula García / Teresa Jiménez

FagorSpain@teamlewis.com

+34 917 701 51