

## **Fagor Industrial rejoint la fondation Basque Culinary Center avec l'innovation et le développement comme axes d'intervention**

**Saint-Sébastien, le 29 juillet 2019** – Fagor Industrial rejoint la fondation de Basque Culinary Center (BCC) pour miser sur le développement et l'innovation dans le cadre de l'équipement pour l'hôtellerie et la restauration collective.

Basque Culinary Center constitue une institution académique pionnière à l'échelle mondiale qui a pour objectif la formation supérieure, la recherche, l'innovation et la promotion de la gastronomie et de l'alimentation. La plupart de ces objectifs sont partagés avec Fagor Industrial qui, par le biais de l'accord, devient le patron de l'institution, l'organe le plus important de Basque Culinary Center. De cette manière, Fagor Industrial associe sa stratégie de recherche de l'excellence en matière de produit et service avec cette institution référence du secteur de la gastronomie.

Depuis sa création en septembre 2011, Basque Culinary Center travaille pour être la référence à travers le monde dans la formation académique et la recherche, et promouvoir la gastronomie comme levier de développement socioéconomique à travers la Faculté des Sciences Gastronomiques et le Centre de Recherche et Innovation.

*« C'est un honneur de travailler main dans la main avec une référence à l'échelle internationale de la gastronomie et l'alimentation comme Basque Culinary Center »,* explique Mario López, Directeur Général de Fagor Industrial. *« Nous souhaitons contribuer à la croissance de l'hôtellerie, en pariant sur l'avant-garde et l'innovation de nos produits et services. Nous sommes sûrs que Basque Culinary Center sera le moteur qui nous poussera à être plus près de nos futurs objectifs »,* conclut López.

*« La formation continue de nos équipes est l'un des autres engagements de Fagor Industrial, et la meilleure manière de le faire, c'est de nous appuyer sur BCC, une institution académique pionnière à l'échelle mondiale »,* souligne Iker Alberdi, CEO d'ONNERA Group.

Joxe Mari Aizega, directeur général de Basque Culinary Center affirme : *« L'engagement pour l'excellence et le pari continu pour l'innovation font partie des valeurs de Basque Culinary Center. Des valeurs que les deux institutions partagent. Grâce à l'union avec Fagor Industrial, nous renforçons le développement d'un projet commun qui a pour but la recherche et l'avant-garde comme facteurs de changement dans la gastronomie ».*

## À propos d'ONNERA Group

ONNERA Group est un groupe d'entreprises international dédié à apporter des solutions en matière d'équipement pour la restauration, la blanchisserie et les applications de froid. Il regroupe des marques comme Fagor, Inoxfera, Asber, Edenox, Efficold, Danube, Domus et Primer, leaders dans différents secteurs, marchés et pays. Un groupe mondial qui commercialise ses produits dans les cinq continents. Il dispose de 9 usines de fabrication réparties stratégiquement à travers le monde (Espagne, France, Pologne et Mexique) et plus de 2.000 professionnels capables de proposer une vaste gamme de solutions adaptées à chaque marché.

## À propos de Fagor Industrial

Fagor Industrial, coopérative implantée à Mondragon, est un fabricant de référence d'équipements pour l'hôtellerie, la restauration collective et la blanchisserie. Avec un parcours de 60 ans d'expérience, et à partir de la connaissance du jour le jour et des besoins du professionnel hôtelier, Fagor Industrial offre une gamme intégrale de produits sous une même marque. Fagor Industrial fait partie du groupe d'entreprises international ONNERA Group, étant, de plus, sa maison mère.

## À propos de BASQUE CULINARY CENTER

Basque Culinary Center constitue un écosystème unique où la formation, l'innovation, la recherche et l'entrepreneuriat coexistent avec l'objectif de développer et promouvoir la gastronomie, considérée comme la connaissance raisonnée sur ce que nous mangeons et comment nous le faisons. Située à Saint-Sébastien depuis 2011, Basque Culinary Center est une institution pionnière, constituée par la Faculté des Sciences Gastronomiques avec des étudiants de 32 pays et une offre académique composée par une Année en Gastronomie et Arts Culinaires, 8 masters et des cours spécialisés. C'est la raison pour laquelle nous l'appelons BBC Innovation : un centre de recherche interdisciplinaire qui recherche et innove dans la conception de produits et services tout en soutenant des entreprises et des nouveaux entrepreneurs, outre un vaste spectre de programmes, initiatives et événements.

**Pour avoir plus d'informations et gérer des entrevues, veuillez contacter :**

**Fagor Industrial**

**LEWIS**

Paula García / Teresa Jiménez

[FagorSpain@teamlewis.com](mailto:FagorSpain@teamlewis.com)

+34 917 701 516