



# Premios Euskadi Gastronomika 2025

1. Introducción
2. Objetivos
3. Periodicidad
4. ¿Quiénes pueden participar?
5. Categorías de los premios
6. Dotación de los premios
7. Presentación de candidaturas
8. ¿Quiénes pueden presentar las candidaturas?
9. Entrega de los premios
10. El jurado
11. Fallo de los premios
12. Difusión y plan de medios
13. Formulario de inscripción

## 1. Introducción Premios de Turismo Gastronómico “Euskadi Gastronomika”

Estos premios son una iniciativa promovida por Euskadi Gastronomika para poner en valor el trabajo de las y los profesionales, de las empresas y los destinos turísticos que conforman esta red.

Euskadi Gastronomika cuenta en la actualidad con más de 550 entidades y empresas relacionadas con la cultura gastronómica vasca que comparten unos valores y una filosofía de trabajo y que aspiran a la excelencia en el servicio y la diferenciación en la oferta de turismo gastronómico.

Es, por tanto, de esta variada oferta y de la necesidad de un reconocimiento público, de donde surge la propuesta de crear unos premios propios que reconozcan los valores de la red.



## 2. Objetivos

Los objetivos principales de estos premios son reconocer las iniciativas y buenas prácticas llevadas a cabo por las empresas, entidades y profesionales cuya actividad está vinculada al turismo gastronómico y que forman parte de la red Euskadi Gastronomika.

Estos reconocimientos son, además, una acción de promoción del turismo gastronómico de Euskadi y le pueden dar visibilidad social y mediática: contribuyen a mejorar la imagen del sector, inciden en elementos diferenciadores del territorio, como el paisaje y la arquitectura, el patrimonio cultural y las tradiciones, los productos autóctonos, etc. Pueden, por tanto, atraer también a futuros visitantes y a los propios locales.

## 3. Periodicidad

Los "Premios Euskadi Gastronomika Sariak" se presentan con carácter bienal, si bien la organización puede variar este criterio en función de la coyuntura.

La primera edición se celebrará en 2025.

## 4. ¿Quiénes pueden participar?

La participación está abierta a todas las empresas y recursos de la red Euskadi Gastronomika, así como los entes de gestión turística de destinos y colaboradores oficiales.

Las empresas que se unan a la red durante el periodo de vigencia de la convocatoria podrán participar siempre y cuando hayan finalizado el proceso de adhesión o renovación a la red, antes de la fecha de cierre de la convocatoria de los premios.

Una misma empresa, entidad o profesional puede presentar candidatura a varias categorías de premios, así como candidaturas diferentes para la misma categoría de premio.

Para más información consultar los beneficiarios detallados en cada categoría de premio.

## 5. Categorías de los premios

Conoce en detalle la descripción, valores y criterios de adjudicación de los 6 premios y los 2 reconocimientos:

### PREMIOS EUSKADI GASTRONOMIKA SARIAK

- ORIGEN
- ELKARREKIN
- ONGI ETORRI
- WOW
- INNOVA
- KONPROMISO

### RECONOCIMIENTOS ESPECIALES

- DIFUSIÓN "EUSKADI ES GASTRONOMIKA"
- EUSKADI GASTRONOMIKA MAITEA

## PREMIO ORIGEN

### Descripción:

Este premio quiere reconocer iniciativas, dentro del ámbito del turismo gastronómico, que supongan una experiencia para el visitante y que contribuyan a la promoción de la cultura gastronómica vasca, poniendo en valor la autenticidad, la tradición y la calidad de los productos locales.

### A quién va dirigido:

- Empresas y recursos turísticos que forman parte de la red Euskadi Gastronomika.
- Entes de gestión turística que coordinan la red Euskadi Gastronomika en su destino.
- Colaboradores oficiales de la red Euskadi Gastronomika.

### Valores de la propuesta:

- Experiencia única y enriquecedora que, más allá de lo culinario, permita conectar con la cultura y las tradiciones locales.
- Utilización y puesta en valor del producto local y del recetario tradicional, destacando su origen y calidad, la historia y costumbres asociados a ellos.
- Propuesta que fomente el desarrollo turístico y económico del territorio de una manera sostenible, poniendo en valor el paisaje y sus gentes.

### Criterios de adjudicación:

- Autenticidad y singularidad de la experiencia turística.
- Promoción y difusión del producto local, del recetario tradicional y de las costumbres gastronómicas de la zona.
- Potenciación del territorio y de sus recursos naturales, culturales y gastronómicos, bajo criterios de sostenibilidad.
- Implicación y sensibilización de la población local.
- Distribución de flujos turísticos.
- Calidad y servicio al cliente.
- Participación en el proyecto Código Ético del turismo de Euskadi.

## PREMIO ELKARREKIN

### Descripción:

Este premio quiere reconocer iniciativas de colaboración entre los diferentes agentes del sector y fomentar la cooperación en la creación de productos turísticos gastronómicos singulares y de calidad.

Asimismo, también pretende reconocer el desarrollo de alianzas estratégicas, iniciativas sectoriales, y el impulso y fortalecimiento de redes de colaboración en el ámbito turístico que hayan tenido un impacto positivo en el desarrollo de Euskadi como destino de turismo gastronómico.



### **A quién va dirigido:**

- Empresas y recursos turísticos que forman parte de la red Euskadi Gastronomika.
- Entes de gestión turística que coordinan la red Euskadi Gastronomika en su destino.
- Colaboradores oficiales de la red Euskadi Gastronomika.
- Entidades y empresas del sector turístico, siempre que presenten candidatura junto a un/a agente o empresa de la red Euskadi Gastronomika.

### **Valores de la propuesta:**

- Puesta en valor de la red, de sus valores y sus empresas, promoviendo el conocimiento y consumo de sus servicios y visibilizando la marca.
- Colaboración con otros miembros de la red para ofrecer productos turísticos de forma conjunta.
- Implicación en las acciones promocionales y eventos organizados en el marco de la red Euskadi Gastronomika.

### **Criterios de adjudicación:**

- Que al menos uno de los candidatos sea una empresa o entidad que forme parte de la red Euskadi Gastronomika.
- Colaboración con otros agentes turísticos del territorio para el desarrollo de productos turísticos con componente gastronómico.
- Participación en alianzas estratégicas, iniciativas sectoriales y/o redes de colaboración relevantes en el ámbito turístico y/o gastronómico.
- Participación en el proyecto Código Ético del turismo de Euskadi.

## **PREMIO ONGI ETORRI**

### **Descripción:**

Este premio busca reconocer la excelencia en la atención al cliente en el ámbito del turismo gastronómico, contribuyendo así a mejorar la experiencia del visitante y a posicionar Euskadi como un destino turístico gastronómico de calidad.

### **A quién va dirigido:**

- Empresas y recursos turísticos que forman parte de la red Euskadi Gastronomika.
- Entes de gestión turística que coordinan la red Euskadi Gastronomika en su destino.
- Colaboradores oficiales de la red Euskadi Gastronomika.

### **Valores de la propuesta:**

Se otorga a una empresa, entidad, iniciativa o servicio que demuestre un compromiso excepcional con los siguientes valores:

- Clara vocación turística, proporcionando la información adecuada tanto sobre su ubicación, servicios y productos, como sobre las empresas y servicios de su entorno orientados al turismo.
- Instalaciones acondicionadas para el desarrollo de la actividad que ofrecen.
- Espacio con una atmósfera atractiva y acogedora que invite al pleno disfrute de la experiencia gastronómica.
- Hospitalidad y profesionalidad, ofreciendo un servicio y atención adecuado y cordial para que los clientes tengan la mejor experiencia posible durante su estancia en Euskadi.

### **Criterios de adjudicación:**

- Orientación turística de la empresa, entidad, iniciativa o servicio; demostrando que dispone de las herramientas de atención adecuadas y ofrece al turista información clara y concisa tanto de sus productos y servicios, como de la oferta turística del entorno.
- Excelencia y profesionalidad en la atención y servicio al cliente.
- Información y atención al cliente en diferentes idiomas.
- Se dispone de instalaciones apropiadas y correctamente acondicionadas para el desarrollo de la actividad que ofrecen.
- Adecuación y/o decoración de las instalaciones para generar un espacio y una atmósfera atractiva y acogedora.
- Participación en el proyecto Código Ético del turismo de Euskadi.

## **PREMIO WOW**

### **Descripción:**

Este premio tiene como objetivo distinguir acciones de comunicación de diferente índole realizadas en:

- Medios tradicionales, tales como campañas de publicidad, anuncios, cuñas, publlirreportaje, etc.
- Medios digitales, tales como creación de un contenido singular, campaña en redes, videos, colaboraciones de influencers y/o generadores de contenido, podcast...
- Eventos promocionales de ámbito local, nacional o internacional, con alto componente gastronómico, enfocados a la promoción del destino y/o a la captación de agentes profesionales, medios de comunicación o público final.
- Eventos promocionales locales con alto componente gastronómico y con enfoque al turista.

Todas ellas orientadas a la promoción, comunicación y/o comercialización de algún servicio, actividad, producto, destino o empresa de turismo gastronómico de Euskadi.

### **A quién va dirigido:**

- Empresas y recursos turísticos que forman parte de la red Euskadi Gastronomika.
- Entes de gestión turística que coordinan la red Euskadi Gastronomika en su destino.
- Colaboradores oficiales de la red Euskadi Gastronomika.

### **Valores de la propuesta:**

- Iniciativas de comunicación que transmitan la esencia y la identidad única de Euskadi, destacando su cultura, tradiciones, gastronomía y/o paisajes, a través de contenidos coherentes y de calidad.
- Propuestas de comunicación impactantes y originales que muestren Euskadi desde un punto de vista diferente, que generen deseos de viajar y visitar Euskadi o que generen expectativas y emociones.
- Iniciativas de comunicación que contengan una propuesta única de valor y que resalten de manera explícita e innovadora la diferenciación y exclusividad de un producto, servicio, actividad o experiencia turística y/o gastronómica.

### **Criterios de adjudicación:**

- Singularidad y originalidad de la acción, así como su capacidad para diferenciarse de otras propuestas.

- Creatividad e impacto de la acción de comunicación, tanto en el contenido como en las imágenes, formato o puesta en escena; una buena historia, una historia bien contada, imágenes impactantes...
- Contenido coherente y de calidad: El mensaje debe ser coherente en todos los canales de comunicación y debe enfatizar la calidad excepcional de los productos y servicios, desde la materia prima hasta la experiencia del cliente.
- Colaboraciones: Incluir testimonios, reseñas de viajeros/as, clientes, personajes relevantes o alianzas con influencers o marcas relacionadas que aporten valor a la propuesta de comunicación.
- Impacto mediático de la acción tanto en medios tradicionales como digitales, redes sociales, y su capacidad para generar conversación y engagement.
- Participación en el proyecto Código Ético del turismo de Euskadi.

## PREMIO INNOVA

### Descripción:

Este premio busca reconocer iniciativas o proyectos originales que contribuyan a mejorar la experiencia del turista que visita Euskadi, así como aportar soluciones innovadoras, durante alguna de las diferentes fases del viaje:

- Inspiración: búsqueda de información, soportes on y off line, comunicaciones...
- Decisión: reserva y planificación del viaje.
- Disfrute: experiencia y comportamiento del turista que consume servicios y productos turísticos y gastronómicos.
- Opinión: compartir y valorar.

Asimismo, se premia a las empresas, entidades o destinos que apuestan claramente por la formación y el aprendizaje continuo de sus equipos en competencias técnicas y humanas que mejoren la experiencia del turista.

### A quién va dirigido:

- Empresas y recursos turísticos que forman parte de la red Euskadi Gastronomika.
- Entes de gestión turística que coordinan la red Euskadi Gastronomika en su destino.
- Colaboradores oficiales de la red Euskadi Gastronomika.

### Valores de la propuesta:

- Presentación del destino, la empresa y sus productos y servicios de una manera clara e impactante, facilitando su promoción, adquisición y disfrute por parte del turista.
- Innovación en procesos y productos para alcanzar una experiencia turística y gastronómica diferencial y satisfactoria.
- Apuesta por el aprendizaje continuo para favorecer la profesionalización del sector.
- Compromiso con la excelencia, la calidad y la sostenibilidad turística.

### Criterios de adjudicación:

- Innovación tecnológica: Utilizar la tecnología para mejorar la experiencia del turista, desde la reserva y el pago hasta la promoción y difusión del proyecto.
- Personalización y segmentación: Adaptar las ofertas y experiencias a los diferentes perfiles de turistas, teniendo en cuenta sus intereses, necesidades y preferencias.

- Experiencias únicas y auténticas: Ofrecer al turista la oportunidad de vivir experiencias únicas y memorables.
- Adaptación a las tendencias: Estar al día de las últimas tendencias en turismo gastronómico y conocer las preferencias del turista para adaptar las ofertas y experiencias en consecuencia.
- Medición y evaluación: Implementar sistemas de medición y evaluación para analizar el impacto del proyecto y realizar los ajustes necesarios para su mejora continua. Esto incluye medir la satisfacción del cliente, la rentabilidad del negocio y el impacto social y ambiental.
- Inversión en formación de la plantilla para perfeccionar sus competencias y mejorar la experiencia del turista.
- Participación en el proyecto Código Ético del turismo de Euskadi.

## PREMIO KONPROMISO

### Descripción:

Este premio busca reconocer iniciativas o proyectos:

- que contribuyan de manera activa, sostenible y responsable a la puesta en valor del patrimonio cultural y paisajístico vasco vinculado a la gastronomía.
- que promuevan un turismo inclusivo y accesible, para que todo el mundo pueda disfrutar de nuestra gastronomía.
- con carácter solidario de entidades que pongan en valor la cultura gastronómica vasca y se caractericen por su compromiso social.

### A quién va dirigido:

- Empresas y recursos turísticos que forman parte de la red Euskadi Gastronomika
- Entes de gestión turística que coordinan la red Euskadi Gastronomika en su destino.
- Colaboradores oficiales de la red Euskadi Gastronomika.
- ONGs, entidades o asociaciones sin ánimo de lucro ubicadas en Euskadi.

### Valores de la propuesta:

- Protección y conservación de nuestro entorno natural y nuestro patrimonio cultural y paisajístico.
- Puesta en valor de los productos de temporada, la cocina de mercado y las tradiciones vinculadas a determinados momentos del año, favoreciendo la desestacionalización turística.
- Apuesta por el desarrollo local y el compromiso social.
- Impulso un turismo inclusivo y accesible.
- Integración de la responsabilidad y sostenibilidad en la práctica diaria.

### Criterios de adjudicación:

- Empresa o entidad que adopte estrategias o medidas sostenibles y de eficiencia energética.
- Iniciativa o proyecto que ponga en valor el entorno natural y paisajístico y el patrimonio cultural de la zona, de una manera sostenible y responsable.
- Fomento del producto y del consumo local a través de la colaboración con productores, comercios y empresas locales.
- Instalaciones, servicios o actividad adaptada para facilitar el acceso, utilización y comprensión por parte de todo tipo de colectivos.

- Enfoque solidario o de compromiso social de la iniciativa o el proyecto.

## RECONOCIMIENTOS ESPECIALES

### Reconocimiento Difusión “Euskadi es Gastronomika”

#### Descripción:

Este reconocimiento busca distinguir a aquellas personas, empresas o entidades que a través de su labor profesional favorecen o han favorecido de manera significativa a la difusión y posicionamiento de Euskadi como un destino gastronómico de referencia.

Este reconocimiento se basa en los principios que sustentan “La Carta de Valores de Euskadi Gastronomika”, y que promueve una gastronomía sostenible, responsable, innovadora y con arraigo en las tradiciones locales.

#### A quién va dirigido:

- Profesionales del mundo de la comunicación, periodistas, colaboradores.
- Medios de comunicación on line y off line.
- Creadores de contenidos.
- Fotógrafos y/o videógrafos.
- Escritores/as.
- Publicistas.
- Agencias de comunicación, publicidad y/o creativas.
- Directores de Arte.

#### Valores de la propuesta:

- Propuestas de comunicación que hayan contribuido de forma significativa a la difusión y proyección de Euskadi como un destino turístico y gastronómico de referencia.
- Contenidos inéditos de calidad y altamente representativos de Euskadi.
- Representación gráfica o videográfica impactante de paisaje, recursos, servicios o productos de Euskadi.
- Implicación o trayectoria continua en la promoción y difusión de los valores de la cultura gastronómica vasca.

#### Criterios de adjudicación:

- Alineación con los valores de Euskadi Gastronomika: La persona o entidad debe demostrar un compromiso claro con los valores de sostenibilidad, responsabilidad, innovación y arraigo en las tradiciones locales que definen el proyecto Euskadi Gastronomika.
- Calidad y excelencia: Se valorará la calidad y la excelencia de las acciones realizadas para difundir el turismo gastronómico de Euskadi, así como la creatividad y el impacto de las mismas.
- Trayectoria demostrable: Se valorará la trayectoria profesional y el impacto de la persona o entidad en la promoción de Euskadi como destino gastronómico, tanto a nivel nacional como internacional.
- Impacto positivo en el sector turístico: Se tendrá en cuenta el impacto positivo que las acciones de la persona o entidad hayan tenido en el desarrollo del sector turístico vasco, especialmente en el ámbito del turismo gastronómico.



## Reconocimiento “Euskadi Gastronomika Maitea”

### Descripción:

Este reconocimiento quiere agradecer a aquellas personas, empresas o entidades que han contribuido de manera significativa a la promoción de Euskadi como un destino gastronómico de excelencia y referencia.

### A quién va dirigido:

Personalidades, empresas o entidades de cualquier ámbito profesional, anónimas o reconocidas, de ámbito local, nacional o internacional, comprometidas con valores como la tradición, la calidad, la sostenibilidad, la cultura, etc.

### Valores y requisitos para recibir el reconocimiento:

- Personas, empresas o entidades que contribuyen a trasladar una imagen positiva de Euskadi, bien por el ejercicio de su profesión, por su labor o bien por sus gustos y preferencias.
- Vascos/as que por su proyección mediática son o hayan sido prescriptores orgánicos de Euskadi.
- Personas reconocidas por su trayectoria profesional que ejercen de embajadores/as de Euskadi y que difunden los valores de la cultura vasca y transmiten su pasión por nuestra afamada gastronomía.
- Personas, empresas o entidades que desempeñan o han desempeñado un papel fundamental en promocionar Euskadi como un destino gastronómico de primer nivel y que han fortalecido su posicionamiento dentro del ranking mundial de destinos gastronómicos.
- Personas, empresas o entidades con alto compromiso con la gastronomía vasca y cuya labor haya sido clave en el impulso de esta.
- Personas, empresas o entidades con responsabilidad y capacidad para convertirse en embajador/a de Euskadi Gastronomika Maitea.

### Qué supone recibir este reconocimiento:

- **Reconocimiento honorífico:** los embajadores de Euskadi Gastronomika Maitea recibirán un reconocimiento honorífico público por su contribución a la promoción y buen posicionamiento del turismo gastronómico en Euskadi.
- **Promoción de su actividad:** se promocionará la actividad de los/las embajadores a través de los canales oficiales de Turismo de Euskadi, @Visit Euskadi.
- **Oportunidades de colaboración:** los/las embajadores tendrán la oportunidad de colaborar con el proyecto Euskadi Gastronomika en diversas iniciativas.

## 6. Dotación de los premios

Los premiados en las 6 categorías Origen, Elkarrekin, Ongi Etorri, WOW, Innova y Konpromiso recibirán:

- Galardón especial con diseño personalizado “Premio Euskadi Gastronomika Saria”.
- Reportaje fotográfico profesional con carácter promocional del establecimiento y/o la experiencia turística y gastronómica. El reportaje contará con al menos 20 fotografías en alta calidad y calidad web que muestren las instalaciones, detalles del establecimiento, diferentes momentos de la actividad, degustación, productos, platos, etc.
- Vídeo profesional con carácter promocional en formato horizontal y vertical, en alta calidad. El vídeo tendrá una duración aproximada de 2 minutos. Recogerá imágenes de la ubicación del establecimiento, actividad, visita, el paisaje, los principales detalles y momentos del establecimiento y la visita y/o experiencia.



- Plan de medios: Promoción del establecimiento, actividad, evento y/o experiencia en el plan de medios 2025 de Basquetour (aparición en reportaje, campaña promocional de #VisitEuskadi, artículos, etc.).
- *Fam trips*: Visita del establecimiento, actividad, evento y/o experiencia en los viajes de familiarización para operadores de viaje y/o agencias de viaje en 2025, siempre que se adapte a las necesidades, fechas y características del programa del viaje.
- Difusión del video vertical del establecimiento, actividad, evento y/o experiencia realizado con motivo del premio, en las redes oficiales de Turismo de Euskadi, @VisitEuskadi (en “*stories*” o “*feed*” en función de la programación de contenidos).
- Difusión y promoción de los y las premiadas a través de notas de prensa a los principales medios generalistas y especializados en turismo y gastronomía.

Los reconocimientos especiales recibirán el Galardón con diseño personalizado “Premios Euskadi Gastronomika Sariak”. Además, serán invitados/as al evento con todos los gastos incluidos, junto con un/a acompañante, para recoger el distintivo honorífico.

Los premios se entregarán a los beneficiarios según los plazos y formas establecidas por Basquetour.

## 7. Presentación de candidaturas

Las candidaturas podrán presentarse desde el 13 de enero de 2025 hasta el 14 de marzo de 2025.

Las candidaturas a los 6 premios se presentarán a través de este [formulario de inscripción](#) para cada categoría disponible en la web <https://euskadigastronomika.eus/es/premios>

Dudas y comentarios: [premios@euskadigastronomika.eus](mailto:premios@euskadigastronomika.eus)

## 8. ¿Quiénes pueden presentar las candidaturas?

Las candidaturas de los premios las podrán presentar los representantes legales de las empresas, entidades, servicios, productos o eventos.

Asimismo, el ente turístico del destino podrá presentar candidaturas en nombre y representación de las empresas o profesionales de su zona de competencia.

En el caso de haber candidaturas desiertas Basquetour podrá proponer al jurado iniciativas relevantes detectadas, para su valoración. Será necesario en todo caso, que cumplan los criterios de participación y adjudicación establecidos en las bases.

El jurado podrá declarar desierto alguno de los premios cuando no haya candidaturas o se considere que no cubren los requisitos mínimos para ser merecedor del premio.

Los dos reconocimientos especiales serán propuestos de manera conjunta por el jurado y Basquetour.

Los premios se desvelarán durante el acto de reconocimiento oficial “Euskadi Gastronomika FESTA”.



## 9. Entrega de los premios

La entrega de los premios tendrá lugar el **19 de mayo de 2025** en el **Palacio de Congresos Europa en Vitoria-Gasteiz** a las 19,00h. durante la celebración del acto de reconocimiento a empresas "Euskadi Gastronomika FESTA".

## 10. Jurado

El jurado estará constituido por profesionales que, por su relevancia, conocimiento y experiencia en el sector del turismo, la gastronomía, la restauración, la innovación, la comunicación, el marketing, la cultura, etc.; puedan valorar de forma objetiva, con criterio técnico y con justicia, las propuestas recibidas.

## 11. Fallo de los premios

Una vez finalizado el plazo de presentación de las candidaturas el 14 de marzo:

- El jurado evaluará las candidaturas desde la fecha de recepción de las mismas hasta el 4 de abril.
- La semana del 7 de abril el jurado se reunirá para deliberar y seleccionar los ganadores.
- El 19 de mayo los premios se harán públicos en el acto de reconocimiento oficial "Euskadi Gastronomika FESTA".

## 12. Difusión y plan de medios

La difusión de los premios estará sujeta a una campaña previamente diseñada, bajo criterios estratégicos de comunicación, para su adecuado conocimiento. La campaña de difusión tendrá por objetivo que esta iniciativa logre repercusión pública.

La herramienta clave para el fomento y el manejo de dicha repercusión son los medios de comunicación (prensa, radio, televisión e internet). A través de la campaña se creará una corriente de información que mantendrán el foco de interés antes, durante y después del acto de entrega de los Premios.