



## Combi Catering, Serunion y el Regional de Málaga, finalistas de los 'Hostelco Awards, 2018'

11-04-2018

¡La suerte está echada! El jurado de los 'Hostelco Awards, 2018' ha elegido ya los tres finalistas y ganadores de cada una de las diez subcategorías contempladas. Os recordamos que la principal novedad de los galardones de este año ha sido la inclusión de una nueva subcategoría al 'Mejor proyecto de restauración colectiva'. Finalmente se han presentado en este apartado once candidaturas, entre las que han salido seleccionadas las de Combi Catering, Serunió y el Hospital Regional de Málaga.

El próximo 17 de abril se darán a conocer los ganadores de los premios 'Hostelco Awards, 2018' cuya principal novedad en esta edición ha sido la inclusión de una nueva subcategoría al 'Mejor proyecto de restauración colectiva'. Con esta iniciativa, Hostelco ha demostrado una vez más, su determinado apoyo al sector de las colectividades.

Cabe destacar que la organización recibió finalmente once candidaturas en este apartado, todas ellas propuestas realmente interesantes, innovadoras y con mucho trabajo detrás. El jurado lo tuvo complicado pero finalmente se eligieron tres proyectos entre los cuales se desvelará el ganador el próximo 17 de abril, en una gala que se celebrará en el Museo Nacional de Arte de Catalunya (Barcelona).

Los 'Hostelco Awards' reconocen y premian el esfuerzo y la innovación de los profesionales de los sectores de la hostelería, restauración, producto y *startups*. En total cuentan con cuatro grandes categorías y diez subcategorías (entre las que se encuentra la de 'Restauración colectiva').

Para otorgar estos premios, se han valorado aspectos relacionados con la innovación, la mejora en la experiencia del cliente, la rentabilidad y la buena gestión de los recursos humanos, así como, según las diferentes categorías, la originalidad del diseño, la comodidad, la eficiencia del equipamiento en el caso de las cocinas o el uso de materiales sostenibles.

Los tres finalistas en la subcategoría de 'Mejor proyecto de restauración colectiva' han sido:

- **Combi Catering**, por su proyecto *Alimentos cercanos para un menú más ecológico*, llevado a cabo en los comedores de los colegios de Zaragoza.
- **Serunion**, con su nuevo concepto de restaurantes de empresa del que destaca, entre otros muchos aspectos, la incorporación de una completa app destinadas a mejorar la experiencia del usuario.
- **Hospital Regional de Málaga**, con un proyecto cuyo objetivo es contribuir a la sostenibilidad y al aumento de la satisfacción del usuario, mediante la introducción en el Código de Dietas del Hospital Regional Universitario de Málaga, de un menú certificado 100% ecológico.

Desde Restauración Colectiva, como parte del sector, estamos especialmente 'orgullosos' de todas las candidaturas presentadas (por el interés demostrado, la cantidad de proyectos y, sobre todo, por su calidad).

Como todos los proyectos han sido interesantes y para que el esfuerzo de presentarse tenga visibilidad, en las próximas semanas iremos publicando información de todos.

¡¡De momento gracias por presentaros y suerte a los tres finalistas de la categoría!!

– [Consulta los finalistas de todas las categorías.](#)

#### **Noticias Relacionadas**

- [Mayor presencia de la restauración colectiva en las actividades de Alimentaria y Hostelco](#)
- [Alimentaria y Hostelco afrontan la recta final habiendo superado todos los objetivos](#)
- [Hostelco 2018 se consolida como líder y refleja el crecimiento del sector del equipamiento](#)