



Albi, Aramark y Hostesa, finalistas de los Hostelco Awards de restauración colectiva

28-02-2024

Un total de 24 empresas han sido seleccionadas como finalistas en las diferentes categorías de los Hostelco Awards que se entregarán en el marco de la próxima edición de Alimentaria & Hostelco. Destacar que Aramark, Hostesa, y Albi han resultado finalistas en la categoría 'Mejor concepto de restauración colectiva'; y Oreka Circular Economy y Winnow Solutions en la categoría de 'Mejor producto o solución sostenible'. La entrega de premios será el 20/3 a las 17.15h en el espacio Horeca Hub.

Ayer miércoles 28 de febrero se hizo pública la lista de los finalistas de los **Hostelco Awards**, elegidos entre los candidatos que se presentaron a los diez premios integrados en las categorías de: Horeca, Producto Solución, Distribuidor y Profesional. El nombre del finalista del premio a la 'Mejor trayectoria profesional' se desvelará directamente en el acto de entrega de los galardones, que tendrá lugar el **20 de marzo a las 17.15h en el espacio Horeca Hub** de Alimentaria & Hostelco.

El jurado ha deliberado cuáles son los mejores proyectos y productos priorizando en su análisis la innovación, la experiencia del cliente y la sostenibilidad medioambiental, así como la mejora productiva y el desarrollo tecnológico que conllevan.

Los finalistas que optan al premio al 'Mejor producto o solución para la gestión del negocio' son **Last App, Unox Profesional y Welbilt Iberica**; al 'Mejor producto o solución en recursos humanos', la empresa **Bongard Iberia**; para el 'Mejor producto o solución sostenible' han sido seleccionadas **Biodrops, Oreka Circular Economy y Winnow Solutions** (estas dos últimas marcas con *stand* en el espacio 'Restauración en colectividades: meeting point' de la feria); y al 'Mejor producto o solución para la experiencia del cliente' han llegado a ser finalistas **Iberital de Recambios y Wondercool**.

Image not found or type unknown



En la categoría Horeca los establecimientos finalistas del premio al 'Mejor concepto de food & beverage hotelero' son Casa Filomena, NH Hotel Group (Minor Hotels) y Chibib Trading; en el caso del galardón al 'Mejor concepto de restauración' el jurado ha seleccionado el proveedor de servicios de catering **Gate Gourmet Spain**, el asador **Brabo** (Barcelona), y el restaurante saludable *gluten free*, **Cor de Carxofa** (Benicarló, Castellón).

Por su parte, Aramark, Albi y **Hostesa** han resultado finalistas en la categoría 'Mejor concepto de restauración colectiva', y los estudios **Calma y Acción**, **Mol Arquitectura** y **El Mas Vell** en la del 'Mejor proyecto de interiorismo'.

Finalmente, los distribuidores de equipos, bienes y productos de maquinaria y accesorios han destacado por primera vez en su propia categoría, denominada Distribuidor, optando al premio al 'Mejor proyecto de pocina', que cuenta con **Grupo Roig** y **Proyectos Hostelería 3D** como empresas finalistas.

Han integrado el jurado de los Hostelco Awards expertos y especialistas de reconocido valor profesional como la responsable de Restauración Colectiva, **Ana Turón**; el CEO del Grupo Nomo, **Borja Molina**; la directora general de Bulbiza, **Carmen González-Llanos**; la *Cofounder* y CEO de Dorotea Estudio, **Gloria Viejo**; el *Regional food senior manager* del Europa Palladium Hotel Group y miembro fundador del Club Top F&B, **Iván Spinola**; la directora de Profesional Horeca, **Marta Renovales**; y el responsable de *Beverage Corporativo* de Operaciones EMEA-Iberostar Group y miembro fundador del Club Top F&B, **Pepe Macías**.

El acto de entrega de los Hostelco Awards contará con una madrina especial, la consultora experta en estrategia y liderazgo en Turismo, Hostelería, Gastronomía y MICEE, **Eva Ballarín**. Además, en el curso del acto se lanzará al mercado 'La guía de distribuidores de Hostelco', una herramienta digital demandada por el sector, mediante la cual los propietarios de negocios de hostelería podrán encontrar el distribuidor/instalador más cercano a su ubicación, asegurando un servicio rápido y de calidad.

Asimismo, durante el evento, al que asistirán profesionales, empresarios y *stakeholders* así como otros miembros destacados del canal horeca, se ofrecerán productos gastronómicos de la isla de Gran Canaria acompañados por copas de Cervezas Damm.

Noticias Relacionadas

- Los 'Hostelco Awards' convocan por tercera vez el premio al mejor proyecto de colectividades
- Los 'Hostelco Awards' premian el proyecto Xamec en la subcategoría de colectividades
- Food Service España, Acellec y Codinucac visibilizarán sus demandas en el CRC24
- Hoy, último día de congreso... jornada de la AEHH en el espacio de colectividades de A & H