



Ester Mata de Projecte Hàbits, tras recoger el premio *Innovanta* de manos de Erlea Holgado de Alfa. ©Paco_Deogracias.

Anta entrega sus galardones *Excel 45* e *Innovanta* a siete empresas del sector

03-06-2015

El pasado jueves 28 de mayo, en el marco de la *II Convención de Cocinas Centrales* celebrada en Barcelona, Anta entregó sus premios anuales *Excel 45* e *Innovanta*. Os contamos cuáles fueron las siete empresas ganadoras y el por qué de los galardones según explica la organización de los mismos.

La semana pasada tuvo lugar en el recinto Gran Vía de Feria Barcelona y dentro del marco de la *II Convención de cocinas centrales*, la entrega de los premios 'Innovanta' y 'Excel 45'. Unos galardones entregados por Anta (Asociación para el Desarrollo Tecnológico de la Hostelería) que van ya por su quinta y tercera edición respectivamente.

Quinta edición de los premios *Innovanta*

Los premios *Innovanta* tienen el objetivo de distinguir a empresas y entidades de hostelería y restauración que destacan por el desarrollo e implantación de I+D+i, tanto en sus productos como en sus procesos, así como en comulgar con los principios de la sostenibilidad. Los ganadores han sido elegidos por un jurado formado por socios de Anta en activo, además de por miembros del Club 20 de dicha entidad, todos ellos vinculados a instituciones y empresas de restauración colectiva.

Los ganadores de esta edición han sido:

– **Projecte Hàbits**. Trabajar manipulando y elaborando alimentos para diferentes colectivos supone una gran oportunidad para crear y promover hábitos de vida saludables entre la sociedad y a la vez conlleva la responsabilidad de garantizar una alimentación segura, sana y de calidad. Pero esta tarea no es siempre sencilla. Hay un gran número de factores y procesos que las empresas del sector deben tener en cuenta y que son determinantes para asegurar su éxito y competitividad: seguridad alimentaria, valor añadido en los servicios, formación del personal, responsabilidad social corporativa...

La seguridad alimentaria y todo lo aquello que se relaciona con ella puede resultar intimidante para algunas empresas que, a menudo, se sienten solas para afrontar los retos que tienen que ver con ella. Hàbits nace con la voluntad de convertirse en un *partner* que acompañe a empresas que, bien por carencia de personal, tiempo o conocimientos, necesitan este apoyo que no tienen. No se trata de tener una relación puntual, es emprender un viaje conjuntamente.

La tranquilidad de la experiencia y el rigor de Hàbits, con más de 10 años de experiencia en seguridad alimentaria y nutrición, nace para ofrecer el acompañamiento que muchas de estas empresas necesitan.

– **Cuinatur** está especializada en la cocina para comedores escolares y gestiona en la provincia de Castellón 18 centros públicos (14 de infantil y primaria, dos institutos de secundaria, una escuela infantil para niños menores de tres años y un centro de día para mayores); además esporádicamente se ocupa también de eventos como festivales musicales o colonias de verano.

La empresa realiza un tipo de cocina basada en la tradición gastronómica de la zona, utilizando un alto porcentaje de productos frescos, de proximidad y ecológicos, y apuesta por un modelo de restauración colectiva basado en la sostenibilidad, por lo que trabaja con proveedores de su entorno para obtener un producto más fresco y que conserva mejor sus propiedades nutricionales.

Cabe señalar que Cuinatur considera que el modelo ideal de comedor escolar es el que cuenta con cocina propia, por lo que no tiene cocinas centrales ni almacén de materias primas. Sus proveedores realizan directamente la distribución de las materias primas a cada comedor que gestiona según el calendario de entregas marcado, para que el producto esté siempre en el punto óptimo de frescura.

La implantación de su modelo de comedor escolar sostenible por el que apuesta la firma implica una revisión de los menús para incorporar un nivel óptimo de legumbres, verduras, frutas, pescado, etc. y controlar que no haya un exceso de fritos, proteína animal o productos pre-elaborados.

– **Foodtopía** presenta una nueva generación de marmitas, aparentemente pequeñas, pero de muy alto rendimiento, para cargas de 5, 10 y 20 kg., que son capaces de hacer muchas cargas por hora. Proceden de la experiencia acumulada de las grandes marmitas industriales que han suministrado a empresas multinacionales adaptadas ahora a pymes de restauración colectiva. Son capaces de saltar con efecto *wok*, dorar, evaporar, freír y actúan también como una olla a presión excepcional. Rompen a hervir en minutos y trabajan rápido y bien.

Estas marmitas son las compañeras ideales de los hornos de vapor TH10 y TH40, ambos de alto rendimiento y con 10 kg de carga y 40 kg de carga, respectivamente. Sus ciclos de cocinado son muy cortos y pueden cocinar de manera muy rápida un potaje, una carne o un plato difícil. Hacer 40 kg de cocido completo tradicional de dos vuelcos en 17 minutos es un logro y el resultado organoléptico es sorprendente.

La firma también ha desarrollado un sistema modular de hornos a presión atmosférica muy eficaces, muy eficientes térmicamente y muy bien aislados. Les denominan hornos durmientes, pues inicialmente los diseñaron para trabajar de noche y sin personal presente. Son la excelencia del 'chup chup'. Cada módulo alberga un carro GN 1/1 con 100 kg de carga útil. Un grupo de 4 módulos procesa 400 kg en ciclos de 2 horas hasta 6 horas, según las recetas. Se les tilda de ultra rápidos, pero también pueden ser los ultra lentos, eso sí, con gran capacidad y calidad de producción.

Tercera edición de los premios *Excel 45*

El objetivo de los premios *Excel 45* es destacar la labor de los responsables y directores de las cocinas centrales que tienen al usuario de la restauración como destinatario final (colectividades, hoteles, restauración en ruta, comercial...); y reconocer la labor profesional de quienes están al frente de las cocinas centrales, sea cual sea la tecnología que utilicen, pero siempre y cuando aporten al mercado alimentos, en cualquiera de las gamas que la profesión tiene establecidas, con la calidad y la seguridad alimentaria debida.

La designación de las cocinas centrales distinguidas por *Excel 45*, es el resultado de las respuestas y opiniones de alrededor de unos 800 directivos y profesionales del sector, que han participado en una encuesta lanzada por Anta. Tras el análisis de las encuestas quedaron 15 finalistas, a las que se examinó con un cuestionario sobre sus características y actuaciones y se les realizaron visitas técnicas.

Los ganadores de esta edición han sido:

– **Cocina central de Málaga de Serunió**. Del conjunto de cocinas centrales con las que opera Serunió, entre las que cabe destacar la recientemente construida en San Fernando de Henares (Madrid), el jurado se inclinó por premiar la de Málaga, que opera en línea fría, y produce 3,5 millones de servicios al año con destino a la restauración escolar.

– **Cocina central de Vitoria de Magui (Grupo Ausolan)**. Magui, filial de Ausolan en Vitoria desde 2011, es fiel reflejo de la filosofía del grupo, basada en la cercanía a sus clientes, localizándose muy cerca de ellos para darles un servicio de máxima calidad. Magui es un sólido apoyo para la presencia del grupo en Euskadi, elaborando 10.000 menús diarios, con destino a la restauración escolar y con predominio de la producción en línea caliente.

– **Cocina del Hospital Sant Pau (Arcasa)**. Arcasa ha sido distinguida por el original e innovador diseño de la cocina central que opera en el Hospital de Sant Pau (Barcelona), desde 2010, en régimen de línea fría, con un consumo in situ, del orden del 92% de una producción anual de 558.000 servicios.

– **Cocina central de Catering Depersonas**

. El jurado ha querido destacar también, por su aportación a los objetivos de sostenibilidad en restauración colectiva, a la firma cántabra Catering Depersonas Cocinando con Sentido; una empresa promovida por el Ayuntamiento de Santander y la asociación Ampros, que cuenta con la asistencia técnica del grupo de restauración De Luz y que se distingue por el uso de productos de proximidad en su cocina central en línea fría, además de contar en su plantilla, con casi un 90% de personas con algún grado de discapacidad. Actualmente sirve más de 1.000 menús diarios a diferentes colectivos (colegios, centros de atención de día, residencias...).