



Premio Innovanta: Arcasa – Apetito. Ferran Coronado, director comercial de Arcasa y Artur Arqués, director general de Arcasa.

Anta entrega sus premios 'Innovanta' y 'Excel 45' a nueve empresas del sector

06-10-2014

El pasado 2 de octubre, dentro del marco de la I Convención de cocinas centrales celebrada en Madrid, tuvo lugar la entrega de los premios 'Innovanta' (cuarta edición) y 'Excel 45' (segunda edición). Os contamos cuáles fueron las nueve empresas ganadoras y el por qué de los galardones.

La semana pasada tuvo lugar en Feria de Madrid y dentro del marco de la I Convención de cocinas centrales, la entrega de los premios 'Innovanta' y 'Excel 45'. La entrega de estos galardones fue el colofón de una interesante jornada a la que asistieron 120 profesionales relacionados con los departamentos de producción y cocinas centrales de empresas operadoras del sector.

La I Convención de cocinas centrales fue organizada por **Anta** (Asociación para el Desarrollo Tecnológico de la Hostelería), con el apoyo de Ifema como patrocinador institucional; Custom Culinary, Hobart, Schur, Rational y HolaBio! como colaboradores comerciales; y www.restauracioncolectiva.com como *partner* de comunicación.

Cuarta 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:

– **Arcasa Apetito**. Cobranding de dos conocidas marcas del sector de restauración colectiva y la industria alimentaria. Destaca en el ámbito del I+D+i por su labor en la búsqueda de soluciones para comensales de residencias socio-sanitarias. Los resultados han llegado tras años de cooperación de Arcasa Grup con la empresa alemana Apetito, con la que ha sellado alianza para ofrecer platos

frescos refrigerados. Destaca para el colectivo de personas mayores la fórmula 'Multiplus Senior', que con tan sólo un año en el mercado, ha sido aceptada plenamente en muchos comedores de residencias geriátricas. Información relacionada: ['Multi Plus Senior', servicio integral basado en productos congelados de V gama.](#)

– **Bo i Sa, Servei d'Àpats.** Con sede en Sant Gregori (Girona), la firma está especializada en servicios plenos en materia de restauración escolar, tanto in situ como, recientemente en diferido, a través de una unidad central de producción en línea fría. Destaca el sofisticado *software* de gestión integrada que utiliza, así como su objetivo de utilizar productos de temporada y si es posible de origen ecológico (un 20% de ellos ya poseen esa procedencia). Información relacionada: [Jornada Bo i Sa.](#)

– **Comer Bien.** Localizada en Cuarte de Huerva (Zaragoza), esta empresa de restauración colectiva es referente en materia de aplicaciones del *slow food* en el sector, comulgando con los principios de sostenibilidad, en especial en el uso de alimentos ecológicos para los menús que sirve en comedores escolares (90% de su actividad). La firma ha creado una nueva doctrina sobre los comedores escolares como espacios educativos y sostenibles, con menús basados en productos estacionales y de proximidad. Información relacionada: [Mensa Cívica hace más sostenibles los menús de los colegios de Zaragoza.](#)

– **Doña Pepa.** Con sede en Palma del Río (Córdoba), esta firma especializada en catering de alta gama en el segmento de banquetes, ofrece en el mercado *on-line* un catálogo de alrededor de 30 platos cocinados refrigerados, con caducidad de hasta 45 días, en barquetas mono ración (330 g) y multi ración (2,2 kg). Mediante *delivery-service* sirve su producto en hogares o restaurantes en un plazo de 24/72h.

– **Sancyd.** Es el acrónimo de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética, cuyos miembros han elaborado y editado el *Manual de normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social*. El estudio pone a disposición de profesionales y empresas dos *database* sobre especificaciones técnicas de alimentos, para la elaboración de códigos dietéticos y de fichas técnicas de platos cocinados; así como *Hospifood*, una herramienta informática con indicaciones para la certificación de proveedores de alimentos para cocinas de distintas colectividades. Información relacionada: [Normalización en alimentación hospitalaria, un manual para unificar criterios.](#)

Segunda 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*, deriva de las respuestas y opiniones de alrededor de unos 800 directivos y profesionales del sector, que han participado en una encuesta lanzada por Anta, en la primavera de este año, la cual dio como resultado la selección de 15 finalistas, a las que se examinó con un cuestionario sobre sus características y actuaciones e incluso con visitas técnicas.

Los ganadores de esta edición han sido:

– **Cook & Events.** Empresa ubicada en Telde (Gran Canaria), su cocina central lleva diez años prestando servicios, preferentemente al segmento hotelero (57%), pero también a colegios y centros de salud, con un 28% de cocinado *in situ* y un 72% mediante cocina diferida. Usa la línea fría como soporte principal, para la prestación de sus servicios. Información relacionada: [El buque 'Volcán del Teide' navega con platos de la firma canaria Cook & Events.](#)

– **Enasui.** Para el servicio de cocina transportada, cuenta en Arganda del Rey (Madrid), con dos de las más completas y modernas cocinas centrales que existen en nuestro país. Entre las dos suman 3.000 m² de cocina, con instalaciones dotadas de la más alta tecnología y 600 m² de oficinas desde las que atienden, además de a empresas y centros de salud y enseñanza, a una clientela significativa por su pertenencia a escuelas infantiles, lo que le ha provocado su especialización en dietas específicas para este colectivo (más de 50, en especial para quienes sufren con intolerancias o alergias).

– **Hospital Carlos Haya.** Se distingue por la autogestión de su cocina, cuyo equipo profesional ha logrado la plena satisfacción de los comensales en un servicio en línea caliente, complementado por carros de retermalización y una cuidada logística en tres zonas de emplatado y distribución en sendos pabellones del centro hospitalario. Sirve un total de 660.000 comidas al año.

– **Mediterránea.** Marca de Mediterránea de Catering, una de las empresas líderes en el segmento de restauración colectiva, especializada en restauración hospitalaria y con amplia proyección en América Latina. Dispone desde el año pasado, de una cocina central en Pamplona, en régimen de línea fría, para atender la demanda de los centros que componen el Complejo Hospitalario de Navarra. **A.T. / Fotos: ©Rest_colectiva**

Artículo relacionado:

['Éxito absoluto de la jornada profesional sobre cocinas centrales organizada por Anta'](#)