



Entrega de premios en la primera edición de los Excel45.

Anta organiza los II Premios Excel45, en busca de las mejores cocinas centrales

20-01-2014

¿Quieres ayudarnos a seleccionar las mejores cocinas centrales? Anta ha convocado por segunda vez los premios *Excel45*, unos galardones que buscan destacar la labor de los responsables y directores de las cocinas centrales que tienen al usuario de la restauración como destinatario final (colectividades, hoteles... este año, participan también las UCP independientes, especializadas en venta a la hostelería). Puedes participar y ofrecernos tú opinión completando un sencillo cuestionario.

Por segunda vez *Anta* (asociación de profesionales y empresas dedicada a la promoción del desarrollo tecnológico en el seno del sector horeca) ha convocado los premios *Excel45* para destacar la labor de los responsables y directores de las cocinas centrales que tienen al usuario de la restauración como destinatario final (colectividades, hoteles, en ruta, comercial...).

El objetivo del premio, además del fomento de iniciativas de I+D+i, es 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 seguridad alimentaria debida.

El jurado de los premios estará formado por **Norberto Navarro**, vicepresidente de Anta, quien ejercerá de presidente del jurado; como secretario, **Mario Cañizal**, vicepresidente ejecutivo de Anta; Y como vocales del jurado: **Javier Rodríguez** (presidente de Anta), **Concepció Agustí** (responsable del área de Calidad de Anta), y **Ana Turón** (responsable de www.restauracioncolectiva.com).

Para elegir a los ganadores se valorará fundamentalmente el uso de modernas tecnologías de producción (línea fría), conservación y distribución, y también el tipo de servicio; así como que la cocina ofrezca una optima relación calidad/precio y tenga implementadas políticas y prácticas de desarrollo sostenible.

¿Cómo participar?

Tal como se hizo en la primera edición de los premios, la organización ha remitido una encuesta a 1.000 profesionales vinculados con las cocinas y unidades centrales para conocer posibles candidatos al premio; ofrece, por otra parte la posibilidad a las propias empresas, de presentar sus proyectos.

Como novedad, y gracias a la colaboración establecida con www.restauracioncolectiva.com, este año se abre la participación a todos los lectores de esta revista *on line*, ofreciendo la opción de completar también la encuesta a través de [este link](#). En ella, los profesionales del sector pueden plasmar sus preferencias, sobre aquellas cocinas centrales que, en España, y en el sector de la restauración, están destacando sobre las demás, ya sea por las nuevas tecnologías que incorporan, organización y/o por la calidad de sus elaborados.

El plazo de presentación de candidaturas finaliza el día 30 de marzo. Posteriormente el jurado se reunirá para el fallo definitivo. Os dejamos las [bases del concurso](#). Para cualquier información adicional podéis contactar a través de la web de [Anta](#) o escribiendo un mail a info@restauracioncolectiva.com.

Con la colaboración de www.restauracioncolectiva.com

En esta segunda edición, y con la finalidad de extender la convocatoria al máximo número de empresas y profesionales interesados en participar, la organización del concurso ha invitado a www.restauracioncolectiva.com a incorporarse al comité organizador como *media partner*.

www.restauracioncolectiva.com es un portal de noticias de reciente creación, centrado en el sector de la restauración social y colectiva (comedores escolares, restauración hospitalaria, en residencias, en medios de transporte...); y dirigido a los profesionales de todas las disciplinas que, de una manera u otra, intervienen en el sector (gestores, cocineros, dietistas/nutricionistas, técnicos de calidad, empresas proveedores/operadoras, formadores...). Una revista *on line* cuyo objetivo es convertirse en el portal profesional de referencia y punto de encuentro en España de este segmento de la hostelería.