



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / A fondo / Un poco de todo /

Anunciadas las tres candidaturas finalistas al galardón 'Hot Concepts de Colectividades'

Anunciadas las tres candidaturas finalistas al galardón 'Hot Concepts de Colectividades'

Miércoles, 05 de junio 2024

El próximo 27 de junio se celebrará la gala de entrega de los 'Hot Concepts 2024' en el Teatro Goya de Madrid. Entre las 17 categorías hay una dedicada a las 'Colectividades', y sus tres semifinalistas son: Aramark, Grupo Hospitalario HLA y Sodexo. Se trata de la vigesimoprimer edición de estos premios, organizados por la revista 'Restauración News' y editorial Peldaño, y este año han conseguido un récord de participación llegando a las 400 candidaturas.

La revista 'Restauración News' y editorial Peldaño, organizadores de los premios 'Hot Concepts', han publicado la lista de finalistas de la edición 2024. Este año han sido más de 400 las candidaturas presentadas, lo que supone un récord y ha sido un reto para el jurado. Como siempre, el jurado de profesionales, expertos en restauración y hostelería han elegido a los finalistas de las 17 categorías de los galardones ('Servicio rápido', 'Casual dining', 'Fine dining', 'Colectividades', 'Empresa revelación', 'Trayectoria', 'Restauración en hoteles', 'Experiencia de cliente', 'Restauración para viajeros', 'Sostenibilidad y RSE', 'Diseño', 'Tecnología', 'Innovación en alimentación', 'Distribución y logística', 'Máquina del año', 'Directivo/a del año' y 'Gestión empresarial').

Las candidaturas finalistas en la categoría de 'Colectividades' son:

- **Aramark** por '**Alimentando el futuro de una generación**'. Se trata de una iniciativa en el sector de la educación que promueve la alimentación equilibrada, la práctica regular de deporte y sus valores como base para desarrollar hábitos saludables desde la infancia. El proyecto cuenta con la colaboración de cinco jóvenes deportistas, campeones del mundo, que han participado en 24 vídeos educativos, tres webinars y 19 visitas presenciales a colegios con una audiencia de 3.100 estudiantes.
- **Grupo Hospitalario HLA** por '**España, el mejor país del mundo**'. Es un proyecto del equipo de restauración y nutrición del Grupo HLA que busca proporcionar una alimentación saludable y sostenible en pacientes, visitantes y empleados. Incluye iniciativas como la reducción del desperdicio alimentario, la sustitución de plásticos por materiales menos contaminantes y la promoción de la dieta mediterránea. Además, se enfoca en garantizar la seguridad alimentaria, la satisfacción del cliente y la recuperación del paciente a través de tratamientos nutricionales personalizados.
- **Sodexo** por '**El despertar de los sentidos**'. Este programa quiere mejorar el bienestar de las personas mayores y su relación con la vida a través de la estimulación de los sentidos para contrarrestar los efectos del deterioro cognitivo con elaboraciones que encuentren un equilibrio entre las necesidades de los adultos mayores y sus preferencias. Se trabaja el impacto sensorial y la potenciación del sabor en el diseño y presentación de sus menús, basándose en evidencias científicas.

Los premios de esta vigesimoprimer edición se entregarán en el Teatro Goya de Madrid, el próximo 27 de junio, y reunirán a responsables de las principales cadenas de restauración organizada, de la restauración en hoteles, de colectividades y los más importantes proveedores de alimentación, bebidas, equipamiento y maquinaria, así como algunos de los embajadores de marca más importantes del sector. Para **Mathieu Herrero**, Concepts & Standards director de Areas, los 'Hot Concepts' han hecho un "salto del B2B al B2C, como si se tratara de un sello de calidad referente, es un signo inequívoco que los 'Hot Concepts' han alcanzado ya otra dimensión en su impacto en nuestro sector".

¿Quién es el jurado de los 'Hot Concepts 2024'?

Como todos los años, un equipo de prestigiosos profesionales del sector han sido los encargados de seleccionar los finalistas de entre las candidaturas a los galardones de referencia del canal horeca y también escogerán los ganadores de cada categoría.

Este año la presidencia del jurado la ostenta **Alejandro Hermo**, CEO de GOIKO y lo componen: **Alfonso Antón**, director de Marketing de Casual Brands Group/Taco Bell España y Portugal; **Carlos Ruíz**, CEO de Mexicana de Franquicias; **Daniel Agromayor**, director general de Five Guys España y Portugal; **Daniel Lois**, director de RSC y Sostenibilidad de Sodexo; **Daniel Sala**, CEO y socio fundador de Grupo Dihme-El Kiosko; **Guillermo Fuente**, CEO de Aloha Poké; **Joaquín Capel**, CEO de Grupo Con Fuego; **Josean Merino**, CEO de Grupo Hirviendo; **Lorena Alcázar**, directora de Santagloria Coffee & Bakery y L'Obrador Arte; **Minerva Tapial**, CEO de Grupo Rosi la Loca; **Nacho González**, director general de Papa John's España; **Noelia Palma**, directora de Expansión de Grupo Sibuya; **Paloma Fang**, CEO de Grupo Bellaciao; **Pedro López**, CEO y fundador de LEW Brands Group; Yvette

Altet, directora de Marketing de Popeyes; y **Ana I. García**, redactora jefa de 'Restauración News'.

Además de estas 17 categorías concedidas por el jurado existe una más, el 'Hot Concept Honorífico', que concede directamente la revista y es independiente de la decisión del jurado.

Noticias Relacionadas

- [Los 'Hot Concepts 2024' convocan, un año más, un premio al mejor proyecto de colectividades](#)
- [Mario Cañizal, Hostesa y Oreka entre los premiados de los Hostelco Awards 2024](#)
- [Los 'ATX Awards' reconocen el buen trabajo dirigido a la protección del usuario alérgico](#)
- [Albi, Aramark y Hostesa, finalistas de los Hostelco Awards de restauración colectiva](#)