



Gastronomic, Compass Group y el Regional de Málaga, finalistas de los premios 'Hot concepts'

18-06-2019

La decimosexta edición de los premios 'Hot concepts' tiene todo preparado para entregar sus galardones en una gala que se celebrará el próximo 4 de julio, en Madrid. Entre las 18 categorías de la convocatoria, una dedicada a las 'Colectividades'. Las empresas Gastronomic y Compass Group y el Hospital Regional de Málaga, componen la terna de finalistas de la categoría. ¡Suerte a los tres!

Los premios 'Hot concepts', organizados por *Restauración News* y Peldaño, y que se entregarán en una gala especial el próximo 4 de julio en Madrid, han hecho públicas las ternas seleccionadas en cada categoría.

En el caso de la categoría de 'Colectividades', el premio se disputa entre Compass Group, una compañía de referencia en la restauración de colectividades, catering y servicios auxiliares, que diariamente alimenta de forma saludable a miles de personas desde hace 60 años; Gastronomic, que gestiona comedores, monitores y servicios en el ámbito global de la educación (infantil, colegios, residencias de estudiantes, colegios mayores y universidades); y el Hospital Regional de Málaga, un complejo gestionado por el Servicio Andaluz de Salud, el único que ofrece un menú diario completo (desayuno, almuerzo, merienda y cena) 100% ecológico certificado.

La organización de estos premios congregará, en una cena de gala, a cerca de 400 nombres responsables de las principales cadenas de restauración organizada, de la restauración en hoteles, de colectividades, el segmento travel y los más importantes proveedores de alimentación, bebidas, equipamiento y maquinaria, así como algunos de los embajadores de marca más importantes del sector.

Categoría de 'Restauración para viajeros'

Como ya sabéis, la restauración al viajero siempre la hemos considerado en cierta manera una restauración cautiva por lo que, a pesar de que sus modelos son más propios de la restauración comercial, destacamos también a continuación las tres empresas que han quedado finalistas de la categoría. En el caso de los establecimientos de restauración para viajeros, el premio se disputa entre

'Abades Puerta Levante', un completo complejo ubicado en Lorca que ofrece al viajero además de su amplia oferta gastronómica, tiendas, puntos de información turística, rincones temáticos, galería comercial, hotel, etc; 'Alas By Hermanos Torres - SSP', el proyecto de los hermanos Torres y la filial española de la firma británica SSP, para el Aeropuerto de Barcelona El Prat, que destaca por su moderno y funcional diseño, y por una oferta gastronómica de altos vuelos; y la cadena 'MasQMenos', del grupo FoodBox, que ha entrado de lleno en la restauración para viajeros con su primer restaurante en un hotel, en concreto en el EasyHotel de L'Hospitalet de Llobregat, muy cerca de la Fira de Gran Via, y con su local ubicado en la T4 del Aeropuerto Adolfo Suarez Madrid Barajas.

Un jurado de grandes expertos

El jurado de los premios 'Hot concepts' está formado por destacadas personalidades en el mundo de la hostelería nacional como: **José María Carrillo**, CEO de 'Tastia Group', presidente del jurado; **Hernando Martín**, director general de 'Cafestore'; **Virginia Donado**, directora general de 'Lizarrán', 'Cantina Mariachi' y 'Casa García'; **Hugo Rodríguez de Prada**, co-CEO de 'Grosso Napoletano'; **Luis Masuet**, presidenta de la Asociación Española de Franquiciadores (AEF); **Daniel Agromayor**, director general de 'Five Guys' en España; **Luis Suarez de Lezo**, presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía; **Javier Polo**, director del 'Gran Hotel Inglés'; **Nino Redruello**, socio propietario y cocinero de 'Grupo La Ancha'; y **Ana I. García**, redactora jefe del Área de Hostelería y Hotel de Peldaño.

El lugar elegido para acoger al jurado han sido los exclusivos jardines y el auditorio del Teatro Goya de Madrid. Como maestro de ceremonias, el evento contará con el **Mago More**, y como broche de oro, esta mágica noche concluirá con una representación, por parte de **Santiago Segura**, **Florentino Fernández** y **José Mota**, de su exitosa obra de teatro 'El sentido del humor: dos tontos y yo'.

Un poco de historia

El nombre de los premios 'Hot concepts' no es gratuito y procede de los EEUU. La razón de esta denominación es que cuando en España nació la revista *Restauración News* en 2003, lo hacía impulsada por un socio americano, del grupo Lehbar Friedman, editor de la revista *Nation's restaurant news*, especializada en *foodservice*.

¡>Nation's restaurant news y Lehbar Friedman, eran responsables de la organización del evento profesional Mufso, en el que se inspiraba también Expo Foodservice (el evento español) y en él se entregaban los premios 'Hot concepts', destinados a reconocer el trabajo de los conceptos de restauración más destacados del año.

De ahí nacían los 'Hot concepts' españoles, hace 16 años, cuando en este país nadie hablaba de *foodservice*; cuando no existían apenas publicaciones especializadas en hostelería, en el negocio, salvo casos muy específicos como la hoy hermana *MAB Hostelero*, especializada en equipamiento hostelero o las que giraban en torno al ámbito culinario y las tendencias en cocina, aprovechando el momento que experimentaba España de la mano de **Ferrán Adrià** entre otros.

Noticias Relacionadas

- [El Hospital Regional de Málaga gana el premio de colectividades en los 'Hostelco Awards'](#)
- [El hospital Regional de Málaga renueva la acreditación que certifica su menú ecológico](#)
- [Los galardones de la Federación de Hostelería premian este año a Javier Arenillas y a Ausolan](#)
- [Los premios Innoval reconocen las soluciones más prácticas y saludables en alimentación](#)