



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

'Cuinatur', 'Foodtopía' y 'Proyecto Hàbits', ganadores de los premios Innovanta'15

Algunos de los premiados con los galardones *Innovanta* y *Excel 45* de la edición pasada. ©Rest_colectiva.

'Cuinatur', 'Foodtopía' y 'Proyecto Hàbits', ganadores de los premios *Innovanta*'15

Miércoles, 15 de abril 2015

La asociación profesional Anta ha hecho público el fallo de sus premios *Innovanta 2015*. 'Cuinatur', 'Foodtopía' y 'Proyecto Hàbits' han sido los galardonados este año por sus aportaciones en materia de innovación, en el seno de la alimentación colectiva. Los premios serán entregados en el marco de la *II Convención de Cocinas Centrales* (Bcn, 28 de mayo).

Anta (Asociación para el Desarrollo Tecnológico de la Hostelería) hizo público, ayer miércoles, el fallo de sus premios *Innovanta 2015*, unos galardones que van por su quinta edición y tienen el objetivo de distinguir a empresas y entidades relacionadas con el sector de las colectividades y la restauración, que destacan por el desarrollo e implantación de I+D+i, tanto en sus productos como en sus procesos, así como en promulgar 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.

En esta ocasión, tras el estudio de las candidaturas finalistas, el jurado ha decidido fallar a favor de la empresa de restauración colectiva 'Cuinatur' de Castellón; de 'Foodtopía', radicada en el Parque Científico de Murcia, firma especializada en equipamiento de cocina para restaurantes; y de los profesionales **Ester Mata** y **Martí Campos** por su 'Proyecto Hàbits' (Rubí, Barcelona).

El común denominador los dos primeros ganadores ha sido su afán por cumplir con la filosofía del desarrollo sostenible en sus correspondientes campos. Así, mientras 'Foodtopía' puesta por la eficiencia energética en el desarrollo de nuevas y polivalente marmitas, adaptadas a las pymes de restauración colectiva; 'Cuinatur' destaca por su empeño en la elaboración de menús basados en alimentos ecológicos.

Por su parte, *Innovanta* premia la labor de los artífices del 'Proyecto Hàbits' por su experiencia acreditada durante 10 años en la asesoría y prestación de servicios en materia de seguridad alimentaria y nutrición, tanto en comedores escolares como en comedores de empresa.

Los premios *Innovanta* serán entregados en el marco de la *II Convención de Cocinas Centrales* que, como todos nuestros lectores sabéis, organizamos este año con la colaboración de Hostelco y la coordinación técnica de Anta, el próximo 28 de mayo en Barcelona.

Finalmente comentar que las tres empresas/profesionales premiados este año se incorporan a la ya importante lista de galardonados de Anta, compuesta, entre otros, por 'Comer Bien', 'Hospital Carlos Haya de Málaga', 'Arcasa-Apetito', '7iTriá', 'Brassica', 'BoiSa', 'R5G'... firmas comprometidas todas ellas en la mejora del nivel tecnológico de la actividad productiva del sector de la alimentación colectiva.

Artículos relacionados:

[Ganadores 2015 premios *Excel 45*.](#)

[Premios 2015 *Innovanta* y *Excel 45*.](#)