



Paula Corrales, directora económica y de Gestión del centro y Sergio Pérez, jefe de Sección de Restauración del HRU de Málaga, en el momento de recoger el premio.

El Regional de Málaga, ganador del 'Hot Concepts', en la categoría de 'Colectividades'

10-07-2019

Los 'Hot Concepts' han premiado al Hospital Regional de Málaga en la categoría de 'Colectividades', por sus menús ecológicos. El pasado 4 de julio, los responsables del hospital malagueño recogieron el reconocimiento, en una gala que premió a otros 17 finalistas en otras tantas categorías, todas relacionadas con la hostelería y la restauración. El centro sanitario había resultado finalista también en la categoría de 'Sostenibilidad' por su concepto 'De saludable a sostenible'.

Como os informamos hace unos días, la decimosexta edición de los premios 'Hot Concepts' ha incluido este año, entre otras novedades, un premio a la categoría de 'Colectividades'. Gastronómicos, Compass Group y el Hospital Regional de Málaga, fueron los tres finalistas de la categoría.

Finalmente ha sido el Hospital Regional de Málaga quien se ha llevado el premio, galardón que le fue entregado el pasado 4 de julio en una gala celebrada en Madrid; concretamente fueron **Paula Corrales**, directora económica y de Gestión del centro y **Sergio Pérez**, jefe de Sección de Restauración del HRU de Málaga, quienes subieron al escenario a recibir el galardón. El centro sanitario había resultado finalista también en la categoría de 'Sostenibilidad' por su concepto 'De saludable a sostenible'.

Restauración News y Peldaño, son los organizadores de los 'Hot Concepts', cuyo objetivo es reconocer a aquellos actores más destacados del mercado hostelero. A los premios se presentaron más de 150 candidaturas de entre las que se eligieron 54 finalistas y 18 galardonados.

La ceremonia de entrega de premios tuvo lugar en el teatro Goya de Madrid. Paula Corrales, agradeció en el momento de recoger el galardón, la implicación de los profesionales que trabajan en el servicio de restauración del hospital; *"sois una parte fundamental del sistema sanitario, facilitando, como una parte más del tratamiento, la recuperación de los pacientes"*, comentó en su discurso, en el que recordó también a la antigua jefa de servicio de hostelería, **Rosa Roque**.

Cada año en el centro sanitario se dan más de 395.684 dietas, con más de 25 tipos diferentes de menús con el objetivo de contribuir a la atención sanitaria con un servicio de alimentación de calidad cumpliendo con las indicaciones de las distintas unidades y siguiendo las recomendaciones de la Unidad Asistencial de Endocrinología y Nutrición.

No es la primera vez que el servicio de restauración del hospital malagueño recibe un galardón a nivel nacional. En 2018 ganó el primer premio en la categoría de restauración colectiva en los 'Hostelco Awards 2018' por su menú ecológico, pionero en el mundo hospitalario. Cada año en el centro sanitario se dan más de 7.500 dietas 100% ecológicas con el objetivo de contribuir a la sostenibilidad y al aumento de la satisfacción del usuario a través del fomento de productos locales y de temporada.

El servicio de Restauración del Hospital Regional de Málaga cuenta con 243 profesionales de diferentes categorías que trabajan para que los más de 35.500 pacientes que ingresan cada año reciban una alimentación saludable. En total, los almacenes del centro reciben cada año más de 520.000 kilos de materias primas que se elaboran, por personal del SAS, en la cocina central del centro, ubicada en el Hospital Materno Infantil.

Noticias Relacionadas

- [Gastronomic, Compass Group y el Regional de Málaga, finalistas de los premios 'Hot concepts'](#)
- [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](#)
- [Del blanco y negro... al 'Rosa'; evolución de la alimentación hospitalaria en Andalucía \(1\)](#)