



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Webinars, ferias y congresos /



Una amplia representación del Hospital Regional de Málaga, participó en la gala de los 'Hostelco Awards', celebrada en Barcelona.

El Hospital Regional de Málaga gana el premio de colectividades en los 'Hostelco Awards'

19-04-2018

El Hospital Regional de Málaga fue proclamado, el pasado martes, ganador de los 'Hostelco Awards, 2018' en la subcategoría de 'Restauración colectiva'. La fiesta, que se celebró en el MNAC (*Museu Nacional d'Art de Catalunya*) de Barcelona, reunió a profesionales de los distintos sectores de la hostelería, en una emocionante gala, en la que se entregaron un total de diez galardones.

La Sala Oval del MNAC (*Museu Nacional d'Art de Catalunya*) fue el marco que acogió el pasado martes, la entrega de premios de los 'Hostelco Awards, 2018'. Por primera vez, los premios se entregaron fuera del recinto ferial y supusieron un broche de oro a la segunda jornada de feria.

El **Hospital Regional de Málaga**, con su menú certificado 100% ecológico, fue proclamado ganador en la subcategoría de 'Restauración colectiva'; por su parte, **Combi Catering**, con su proyecto *Alimentos cercanos para un menú más ecológico*, llevado a cabo en los comedores de los colegios de Zaragoza; y **Serunion**, con su nuevo concepto de restaurantes de empresa del que destaca, entre otros muchos aspectos, la incorporación de una completa app destinadas a mejorar la experiencia del usuario, fueron dignos compañeros del Hospital Regional de Málaga como finalistas.

La directora de Gestión del hospital, **Carmen Gracia**, recibió el galardón destacando el trabajo del servicio de restauración del centro y recordando de forma muy emotiva a la impulsora de la idea **Rosa Roque**, fallecida recientemente. El proyecto fue diseñado para dar respuesta a las demandas de los pacientes, mejorar el conocimiento del producto ecológico y promocionar el consumo de productos de temporada y cercanía. Este centro fue el primer hospital español en recibir la certificación que acredita su menú ecológico.

Entrega del premio y discurso de agradecimiento.

Como ya os comentamos en informaciones anteriores, la principal novedad en esta edición ha sido la inclusión de la nueva subcategoría al 'Mejor proyecto de restauración colectiva', en la que se recibieron finalmente once candidaturas, todas ellas propuestas realmente interesantes, innovadoras y con mucho trabajo detrás. Con esta iniciativa, Hostelco ha demostrado una vez más, su determinado apoyo al sector de las colectividades.

Los 'Hostelco Awards' reconocen y premian el esfuerzo y la innovación de los profesionales de los sectores de la hostelería, restauración, producto y *startups* y en total cuentan con cuatro grandes categorías y diez subcategorías (entre ellas, la de 'Restauración colectiva').

Todos los premios

Además del galardón destinado a la restauración colectiva, en la categoría de 'Restauración' el jurado otorgó el galardón a **Basquery** (Bilbao) como 'Mejor concepto'; el establecimiento alicantino **Moments Bar** se alzó con el título a 'Mejor proyecto de cocina'; y el premio al 'Mejor proyecto interiorista de restauración' fue para el restaurante coruñés **KohLanta**.

En la categoría de 'Hostelería', el jurado premió a **Casual Hoteles** en la categoría de 'Mejor concepto hotelero'; al **Hotel Melià Sitges Terramar** en la de 'Mejor reposicionamiento hotelero'; y el premio al mejor proyecto de interiorismo hotelero recayó en el 'Faro Isla Panca' de Ribadeo (A Coruña)

Por último, el jurado concedió los galardones a 'Mejor producto', 'Mejor profesional del año' y 'Mejor trayectoria profesional' respectivamente a la vajilla **Cookplay** de Ana Roquero; a **José Alberto Callejo Silva** por su labor al frente del 'Gastrobar KGB' (Málaga); y a **Rufino Calero**, creador de 'Vincci Hoteles', profesional con más de 50 años de trayectoria a sus espaldas.

– Consulta los ganadores y finalistas de todas las categorías.

Noticias Relacionadas

- Combi Catering, Serunion y el Regional de Málaga, finalistas de los 'Hostelco Awards, 2018'
- Comedores agroecológicos de Combi Catering en las doce escuelas infantiles de Zaragoza
- Serunion inaugura 'Meetropolitan', su nuevo concepto de restaurante para empresas
- El Regional de Málaga se convierte en el primero en servir menús ecológicos certificados
- Del blanco y negro... al 'Rosa'; evolución de la alimentación hospitalaria en Andalucía (1)