



## Los 'Hostelco Awards', una buena oportunidad para dar visibilidad a los proyectos del sector

26-02-2020

**Los 'Hostelco Awards', que convoca el salón internacional Hostelco, dedican por segunda vez una subcategoría específica a la restauración colectiva. Es una magnífica ocasión para dar visibilidad a los proyectos que tenéis en marcha la mayoría de empresas del sector. Para aportar nuestro granito de arena, ayudar a que la categoría se consolide y animaros a vosotros a que os presentéis, pasado el evento publicaremos información de todos los proyectos presentados.**

Como todos sabéis, los 'Hostelco Awards', unos premios organizados por el salón Hostelco con el objetivo de reconocer el esfuerzo, la excelencia y la innovación de las empresas y los profesionales de la hostelería, incorporaron el año pasado una subcategoría específica para colectividades; iniciativa que desde RC aplaudimos y apoyamos, como un paso más hacia la visibilidad del sector en todos los ámbitos.

Después del éxito obtenido en la pasada edición por el número de candidaturas recibidas, Hostelco vuelve a incluir la subcategoría de 'Mejor proyecto de restauración colectiva' en los premios 2020, dentro de la categoría más amplia de 'Restauración'. Así pues, todas las empresas y centros de colectividades que hayáis llevado a cabo proyectos innovadores, implementados y con resultados probados durante el bienio 2018?2020, podéis presentar candidatura.

En esa misma categoría de 'Restauración', hay otra subcategoría a la que os podéis presentar tanto empresas operadoras como proveedores con clientes en la restauración colectiva y es a la de 'Mejor proyecto de cocina'; en este caso se valorará principalmente la innovación y la sostenibilidad en clave medioambiental, así como la mejora productiva y el desarrollo tecnológico.

Como no puede ser de otra manera os animamos a todos, a que os planteéis seriamente vuestra participación. En nuestra revista publicamos constantemente informaciones relacionadas con proyectos que pueden ser sólidos candidatos a llevarse el premio... y existen muchos más en el sector. No desaprovechéis la ocasión de dar luz y repercusión mediática a vuestro trabajo en un marco tan importante. Se trata de poner en valor el servicio de hostelería y alimentación en colectividades.

Cabe recordar que en la anterior edición, quedaron como semifinalistas en la subcategoría de 'Mejor proyecto de restauración

colectiva': Combi Catering, por su proyecto *Alimentos cercanos para un menú más ecológico*, llevado a cabo en los comedores de los colegios de Zaragoza; 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; y el Hospital Regional de Málaga, con un proyecto cuyo objetivo es contribuir a la sostenibilidad y al aumento de la satisfacción del usuario, mediante la introducción en el Código de Dietas del Hospital Regional Universitario de Málaga, de un menú certificado 100% ecológico; este último proyecto fue el que se hizo finalmente con el galardón.

El jurado de los 'Hostelco Awards', integrado por profesionales de los distintos ámbitos, valorará las candidaturas englobadas en cuatro grandes categorías: 'Mejor concepto hotelero' (con tres subcategorías), 'Mejor proyecto de restauración' (cuatro subcategorías, entre ellas la de 'Mejor proyecto de restauración colectiva' y 'Mejor proyecto de cocina'), 'Mejor producto' y 'Trayectoria profesional en el sector horeca'.

El plazo de inscripción de los proyectos se cierra el **28 de febrero de 2020**. Ya quedan pocos días... ¡que no se os pase! ( más información, bases y presentación de candidaturas).

### **La mayor plataforma internacional**

Hostelco, organizado por Fira de Barcelona y la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines, Felac, se celebrará junto a Alimentaria, entre el 20 y el 23 de abril de 2020. Ambas ferias ocuparán la práctica totalidad del recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona, es decir cerca de 110.000 m<sup>2</sup> netos. La celebración conjunta de Hostelco y Alimentaria supondrá nuevamente una de las mayores plataformas internacionales para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero al presentar, tanto a la distribución como al canal horeca, la oferta más completa y transversal del mercado nacional e internacional.

### **Noticias Relacionadas**

- Hostelco y Alimentaria renuevan su compromiso con la restauración social y colectiva
- La restauración social y colectiva 'se mueve y se deja ver' en las ferias Alimentaria y Hostelco
- Hostelco 2020 amplía su oferta y crea nuevas áreas para potenciar los negocios
- El Hospital Regional de Málaga gana el premio de colectividades en los 'Hostelco Awards'