



©Depositphotos.

El área de colectividades de A & H acogerá la entrega de los premios 'ATX Allergy Protection'

28-02-2024

La asociación ATX concederá los 'Premios ATX Allergy Protection' en Hostelco & Alimentaria, dentro del espacio 'Restauración en colectividades: meeting point' el próximo 19 de marzo. El objetivo de estos premios es reconocer el esfuerzo de los profesionales que han trabajado por el bienestar de las personas con alergia. Antes de la entrega de los galardones se realizará una mesa redonda sobre prevención de alérgenos en restauración colectiva.

Dentro del programa de actividades del espacio 'Restauración en colectividades: meeting point' y bajo el paraguas del 'Congreso de Restauración Colectiva', el próximo 19 de marzo se celebrará la entrega de la primera edición de los premios 'Premios ATX Allergy Protection' otorgados por la asociación ATX Alkartea.

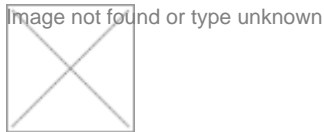
El objetivo de estos galardones es premiar todo tipo de proyectos que realicen esfuerzos significativos en la creación de entornos más seguros y conscientes de cara a los usuarios y usuarias alérgicos: desde colegios concienciados hasta proyectos de investigación, espacios deportivos comprometidos o fomento de la calidad del aire para cualquier tipo de centro.

"Es un honor para nosotros reconocer la labor extraordinaria que realizan empresas, centros educativos y demás en pro de la comunidad alérgica. Los 'Premios ATX Allergy Protection' son un testimonio de nuestra gratitud y admiración hacia aquellos que se esfuerzan por crear entornos más seguros y conscientes", tal como afirma **Xabier Munioitz**, presidente de la asociación ATX.

Desde la asociación se ha realizado una cuidadosa selección entre todos los proyectos presentados, destacando aquellos más comprometidos y dedicados a la seguridad y la prevención de alergias. Se entregarán un total de quince galardones a empresas, iniciativas y personas.

'Grandes retos de la seguridad alimentaria, más allá de la microbiología'

Previo a la concesión de los premios y en el mismo espacio, se celebrará una mesa redonda bajo el título 'Grandes retos de la seguridad alimentaria, más allá de la microbiología'; en ella se debatirá sobre los mecanismos de prevención para evitar la presencia de alérgenos en los menús de restauración colectiva, la digitalización y la cultura de la inocuidad. Los participantes de la mesa son: **Daniel Carles**, director técnico de For4food by Soleti Group; **Iván Ludeña** director y fundador de Iluquality; **Marta Ruíz** directora de calidad, seguridad alimentaria, PRL y sostenibilidad de Mediterránea; Xabier Munioitz, fundador y CEO de Laztan y presidente de ATX Alkartea; y **Mª Rosa Urdiales**, presidenta de Sesal.



Noticias Relacionadas

- Hoy, último día de congreso... jornada de la AEHH en el espacio de colectividades de A & H
- Las alergias alimentarias y las intolerancias se incrementan debido al cambio climático
- Peligros microbiológicos asociados al agua de lavado y procesado de frutas y verduras
- Navegando por la vida de un alérgico: la importancia del sello 'ATX Allergy Protección'