



Xabier Munioitz, presidente de la Asociación ATX, promotora de los 'ATX Awards'. ©ToniBofill.

Los 'ATX Awards' reconocen el buen trabajo dirigido a la protección del usuario alérgico

02-04-2024

El pasado 19 de marzo, en el marco del espacio 'Restauración en colectividades: meeting point' organizado en Alimentaria & Hostelco, se celebró el acto de entrega de los primeros premios 'ATX Allergy Protection'. ATX Alkartea, asociación promotora de los galardones, repartió un total de once premios y seis distinciones personales. El evento, que obtuvo un gran éxito de asistencia, permitió reconocer públicamente el esfuerzo de los profesionales dedicados al bienestar de las personas alérgicas.

Dentro del amplio programa de actividades del espacio 'Restauración en colectividades: meeting point' y bajo el paraguas del 'Congreso de Restauración Colectiva', el pasado 19 de marzo se celebró la entrega de la primera edición de los '**Premios ATX Allergy Protection**' otorgados por la asociación ATX Alkartea. La entrega de premios destacó por la gran respuesta a la convocatoria y el reconocimiento merecido hacia aquellos profesionales y entidades que han elevado los estándares de compromiso y seguridad para las personas con multialergias y han contribuido significativamente a mejorar la vida de las personas que conviven con estos problemas.

El sello 'ATX Allergy Protection' de garantía de calidad está impulsado y avalado por la asociación ATX Alkartea y certificado por Laztan, especialistas en multialergias, celiaquía e intolerancias.

El objetivo de estos galardones es premiar todo tipo de proyectos relacionados con centros y servicios de colectividades 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 el 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 'ATX Awards' son un testimonio de nuestra gratitud y admiración hacia aquellos que se esfuerzan por crear entornos más seguros y conscientes"

, tal como afirmó **Xabier Munioitz**, presidente de la asociación ATX.

Desde la asociación se realizó una cuidadosa selección premiando finalmente a once empresas y otorgando diez reconocimientos al compromiso profesional. La asociación otorgó también dos 'ATX Awards Especial' a Hostelco & Restaurama y a nuestra propia revista, Restauracion Colectiva, premio que agradecemos públicamente.

A continuación os dejamos la lista de los premiados:

– **'ATX al comedor escolar más comprometido'**.

- CEIP Real Armada.
- Gestiona el servicio Parga y López.

– **'ATX a la mejor escuela infantil'**.

- Gloria Fuertes.
- Gestiona el servicio Koala - Grupo Clece.

– **'ATX a la mejor cocina central'**.

- Catering El Cántaro.

– **'ATX a la mejor cocina hospitalaria'**.

- Hospital Central de Ávila.
- Gestiona el servicio Albi Restauración.

– **'ATX al mejor proyecto'**.

- Mediterránea por su proyecto 'Sabor Seguro'.

– **'ATX al compromiso en entornos deportivos'**.

- Athletic Club.

– **'ATX a la calidad del aire'**.

- Murprotec.

– **'ATX a la limpieza'**.

- FCC / Bilbao Udala - Ayuntamiento.

– **'ATX al compromiso'**.

- Naranjo y Henríquez.

– **'ATX al ambiente seguro 365º'**.

- Signos Servicios Educativos S.A. - La Salle.

– **'ATX al I+D+I'**.

- Tecnalía Research & Innovation.

– **'ATX al socio de honor'**.

- Rafa Gorrotxategui.

– Los **'ATX al compromiso profesional'** se otorgaron a: **Juan Luis Celis**, responsable de Calidad de Serunion; **Juan José Caravaca**, CEO de Sanicool; **Helena Izquierdo**, responsable Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutrición de Clece; **Mª Jesús de Santos**, responsable de Calidad de Clece; **Alejandra Leiva**, gerente de Catering El Cántaro; **Rocío Royo**, directora de Nutrición y Dietética en Mediterránea; **Mamen Durán**, responsable de Formación en Mediterránea; **Javier Germain**, director de Seguridad Alimentaria de Albi Restauración; **Borja González**, director de Negocio e Innovación del Athletic Club; y **Ana María Medina**, CEO de Naranjo y Henríquez.

– Todas las fotos del evento celebrado en la feria, ordenadas por días.

– Noticias relacionadas con el evento celebrado en A&H.

Noticias Relacionadas

- Mario Cañizal, Hostesa y Oreka entre los premiados de los Hostelco Awards 2024
- 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'