



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / A fondo / Miscelánea /



Los galardones de la Federación de Hostelería premian este año a Javier Arenillas y a Ausolan

25-10-2017

El pasado 28 de noviembre se entregaron en Salamanca los 'XI Premios Nacionales de Hostelería', organizados por la Federación Española de Hostelería (Fehr); este año con más protagonismo de las colectividades que nunca, con un reconocimiento para Javier Arenillas, secretario general de Feadrs y otro para Ausolan.

El Teatro Liceo de Salamanca acogió el pasado 28 de noviembre los 'XI Premios Nacionales de Hostelería', organizados por la Federación Española de Hostelería (Fehr) en colaboración con la Asociación de Hostelería de Salamanca.

Los premios reconocen la labor de establecimientos, empresas e instituciones que han destacado en aspectos tan diferentes como la innovación, la responsabilidad social, el apoyo a la cultura, la sostenibilidad, compromiso con las personas con discapacidad, compromiso con la calidad... y pueden ser considerados un ejemplo para el sector por su contribución a engrandecer la hostelería y aportar buenos modelos a seguir.

Este año dos, de entre las 17 categorías de los galardones, han recaído en el sector de la restauración social y colectiva ya que se ha premiado a **Javier Arenillas**, secretario general de Feadrs (Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social), en la categoría 'Profesional de asociación', y a Ausolan en la categoría de 'Responsabilidad social corporativa'.

Javier Arenillas aboga por un mayor entendimiento entre los empresarios del sector

Javier Arenillas es un profesional de larga trayectoria, con casi 30 años al frente de la secretaría de la Feadrs. Estuvo en el proceso fundacional de la federación, donde llegó desde su cargo como secretario general de la patronal del sector de hostelería de la Comunidad de Madrid (Aercocam). Es un reconocido abogado laboralista que ha colaborado intensamente con el sector en la negociación de diversos convenios colectivos, además de ofrecer sus conocimientos para garantizar el asesoramiento de los socios de esta federación en materia de derecho laboral y societario.

Preguntado por RC, Arenillas ha declarado valorar mucho el reconocimiento de la Fehr y destaca como hitos más importantes del

sector en todos estos años “el reconocimiento que en el primer y sucesivos ALEH (Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería) se hizo del sector de la restauración colectiva y de muchas de sus peculiaridades; y en segundo lugar, mucho más reciente y no por ello menos importante, la firma del primer Convenio Estatal de Restauración Colectiva”.

Según explica el galardonado, los principios y metas por los que se fundó la Feadrs vinieron motivados por “la necesidad que tenían las asociaciones autonómicas y muchos empresarios del sector, de lograr el reconocimiento y presencia que se merecía la restauración social dentro del marco hostelero”. Sobre la evolución del sector declara que “el paso del tiempo nos ha hecho evolucionar en cuanto a las formas y modos de dar de comer a los grandes colectivos, la implantación de nuevas técnicas a la hora de elaborar y mantener en perfectas condiciones los alimentos, y la penetración del sector de la restauración colectiva en nuevos campos que siempre estuvieron bajo la tutela de la autogestión”.

Respecto al futuro, Javier Arenillas aboga por un mayor reconocimiento del trabajo de las empresas en general “y por parte de las administraciones en particular”. “Veo necesario un mayor entendimiento entre todos los empresarios de nuestro sector, pues los problemas del colectivo son muy similares en todo el Estado; considero que el dialogo y la unión es imprescindible si se quieren alcanzar las metas que nos hemos marcado todos desde hace ya bastante tiempo. Por supuesto soy optimista en cuanto a la evolución que experimente nuestro sector, y será la demanda externa la que nos indique hacia donde debemos proyectar nuestros objetivos”.

Premio ‘Responsabilidad Social Corporativa’ para Ausolan

Ausolan fue fundada en 1969 por 17 mujeres que decidieron conciliar la vida familiar y la laboral creando una cooperativa de trabajo a tiempo parcial, que daba servicio de catering y limpieza a las empresas de la zona. El lado humano marcó desde el comienzo a esta empresa, que en la actualidad cuenta con más de 11.500 trabajadores y trabajadoras repartidos en 2.000 centros de trabajo. Ha sido la primera empresa de colectividades en recibir la certificación de ‘Empresa Saludable’, al tiempo que promueve la responsabilidad social corporativa en los proyectos educativos en los que participa a través de comedores escolares sostenibles, fomentando valores y convirtiendo estos comedores en espacios educativos. Además, tiene acuerdos con el banco de Alimentos, promueve acciones para la integración y participa en colaboraciones solidarias que se han materializado en más de 125 proyectos.

Os dejamos enlaces a algunos de los proyectos de la firma, relacionados con la responsabilidad social corporativa, que hemos publicado en RC:

- Según un estudio de Ausolan, los escolares navarros desperdician 64,68 g de comida al día.
- Ausolan Alprinsa firma un convenio con la Fundación Banco de Alimentos de Asturias.
- El Gobierno de Navarra, Ausolan y la ONG Sed contra el desperdicio alimentario en los colegios.
- Ausolan Igmo, reconocida públicamente por la Junta de Castilla y León por su labor solidaria.
- Ausolan contrata a personas con discapacidad con la colaboración de Fundación Adecco.
- Agradecimiento a Ausolan por su participación en la iniciativa ‘Menú Solidario de Gavà’.

Un total de 17 premios y reconocimientos

Además de los premios y reconocimientos que hemos destacado por estar relacionados directamente con nuestro sector, la Fehr ha distinguido también a otras empresas y personas. Entre éstas últimas, **José María Rubio**, quien ha sido presidente de la federación durante doce años; el empresario **Jesús Acin**, de Zaragoza, hostelero galardonado por su trayectoria a cargo de diferentes locales en la capital; **Narciso García**, gerente del ‘Mesón Cuevas del Vino’ de Chinchón (Madrid) por su apuesta para atraer turistas; y **Cristina Sellés**, de la Asociación de Hostelería y Turismo de la Marina Alta.

Otros premiados han sido el restaurante ‘Erre’ de **Ramón Freixa**; el ‘Rural Suite Hotel’ de Cascante (Navarra); el restaurante ‘Spoonik’ de Barcelona; el restaurante ‘Manolo’ de Madrid; ‘Casa Consuelo’, de Luarca (Asturias); ‘Casa Elena’, de Cabañas de la Sagra (Toledo); el ‘Café Moderno’ de Logroño; la escuela de hostelería ‘Fonda Veracruz’ de Salamanca; la empresa Unilever; y el Ayuntamiento de Salamanca, por construir su estrategia turística en torno a la gastronomía.

Noticias Relacionadas

- Jose? Luis Yzuel, nuevo presidente de la Federacio?n Espan?ola de Hosteleri?a (Fehr)
- La Fehr busca candidatos para la undécima edición de sus premios de hostelería
- Acuerdo con la Fehr para ser su media partner en temas de restauración colectiva