

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

Los 'Hostelco Awards' premian el proyecto Xamec en la subcategoría de colectividades

Los 'Hostelco Awards' premian el proyecto Xamec en la subcategoría de colectividades

Jueves, 29 de octubre 2020

Tras meses de espera por culpa de la crisis sanitaria, los 'Hostelco Awards' han hecho pública la lista de premiados en las distintas categorías. Como todos recordaréis, este año se había convocado por segunda vez, una subcategoría específica de restauración colectiva. El premio ha recaído en Xamec, una red agroecológica de entidades relacionadas con los comedores escolares. Como finalistas han quedado Combi Catering, Servicios Hosteleros a Colectividades (ShC) y Revisa.

Los 'Hostelco Awards 2020', galardones convocados por Hostelco, han comunicado oficialmente este jueves la lista de ganadores de los premios en las diferentes subcategorías. Los premios se han quedado sin entregar durante meses debido a los dos aplazamientos sufridos por la feria a causa de la crisis de la Covid-19 y no se ha querido esperar a la próxima edición (17 al 20 de mayo de 2021) para hacer un reconocimiento público al esfuerzo de todas las empresas y profesionales que integran el sector de la hostelería, uno de los más afectados por la pandemia. Los galardones han premiado los proyectos más innovadores y sostenibles del país, con el objetivo de servir de estímulo y apoyo para encarar el futuro del sector.

Esta ha sido la segunda vez que la organización ha convocado una subcategoría dedicada a la restauración colectiva. De entre la treintena de candidaturas recibidas, el jurado ha proclamado ganador al proyecto Xamec, una red agroecológica de entidades relacionadas con los comedores escolares, cuyo objetivo es promover una alimentación y un sistema alimentario sostenible, saludable y de proximidad. Como finalistas han quedado: el proyecto 'Alimentos cercanos para un menú más ecológico', de Combi Catering; el proyecto 'Pequeños responsables' de Servicios Hosteleros a Colectividades (ShC); y el proyecto 'Restaurantes universitarios sostenibles', de Revisa (empresa que también ha quedado semifinalista en la categoría de 'Mejor proyecto interiorista').

Tanto el proyecto premiado como los finalistas (como la mayoría de proyectos presentados en esta categoría, hay que decirlo), están claramente enfocados a conseguir unos servicios de colectividades más responsables, sostenibles y justos con el entorno. Todas las candidaturas presentadas son muestra del gran trabajo que se está haciendo desde la restauración colectiva, dando servicio a la sociedad y a las personas que en ella viven y trabajan, y siendo motor de cambio en grandes temas relacionados con propuestas de valor, sostenibilidad, hábitos, salud, etc.

Xamec, cooperando y sumando para unos comedores escolares justos y sostenibles

La [Xarxa agroecològica de menjadors escolars](#) es una iniciativa que comenzó a materializarse hace casi tres años y que une bajo un mismo paraguas a diversas empresas y entidades con el objetivo de promover un modelo innovador de comedor escolar justo y sostenible social y ambientalmente. Actualmente integran esta red cinco gestores de comedores escolares (Vatua l'Olla, Ecoarrels, Ecomenja, St. Paul's School y Dovella); una central de compras de productos ecológicos (Ecocentral) y la asociación Justicia Alimentaria.

Según los promotores del proyecto el valor diferencial de Xamec está en la intercooperación entre las empresas gestoras, la central de compras y las entidades sociales *"con ello hemos conseguido un efecto multiplicador de los valores de la sostenibilidad i el compromiso social y ambiental, extendiendo el proyecto a escuelas, niños y niñas, familias y barrios"*. Los comedores escolares de la red garantizan unos menús elaborados con producto de temporada, local y ecológico; unas relaciones comerciales justas con los productores a través de la central de compras, con una planificación de cultivos conjunta y transparencia en la gestión; y auditorías anuales de cada gestora y un funcionamiento cooperativo y horizontal de la entidad. Todo ello participando en diferentes plataformas (SOS Menjadors, Slow Food Catalunya a través de Menjadors Escolars km0, Ruralitzem o Mensa Cívica), para dar a conocer el modelo y apoyado en proyectos de sensibilización y formación para llegar al conjunto de la comunidad escolar (familias, profesores, monitores, personal de cocina, niños y niñas...) para llevar la agroecología más allá del menú.

Servicios Hosteleros a Colectividades (ShC): alineando la estrategia de la compañía con los ODS

[Servicios Hosteleros a Colectividades \(ShC\)](#), una compañía que acumula más de 30 años de experiencia en el ámbito de los comedores escolares de la Comunidad de Madrid, se presentó al premio con 'Pequeños responsables', un proyecto a través del que se pretende alinear la estrategia de la compañía con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

El nombre elegido tiene un doble sentido. Por un lado hace referencia a la condición de pyme de la empresa y a la importancia de los pequeños gestos, del granito a granito sumando proyectos en muchas direcciones (incorporación de proveedores ecológicos y de

proximidad, erradicación de plásticos, control del desperdicio alimentario, certificación 'Del campo al cole', campañas de concienciación, tematización de talleres, utilización de productos de limpieza con ecolabel...).

Y por otro lado hace referencia a la edad de los comensales del comedor escolar (entre los 0 y los 14 años). Más allá de alimentarlos con menús equilibrados y saludables, ShC apuesta fuertemente por proyectos educativos que les ayuden a adquirir un sentido de responsabilidad tanto en sus hábitos alimentarios como en todas las tareas asociadas a la alimentación. Para ello disponen de un Plan General de Actividades que es el instrumento perfecto con el que conseguir el objetivo.

Combi Catering, la sostenibilidad no es incompatible con los grandes centros de producción

La compañía zaragozana Combi Catering ha quedado finalista en los premios, por segunda vez consecutiva. Este año se presentó con su proyecto 'Sostenibilidad en cocinas centrales' para demostrar que no es incompatible la gran producción con hacer las cosas bien. Combi catering sirve cada día miles de menús elaborados con alimentos de temporada, cercanos y ecológicos, para dar la mejor calidad en comedores escolares, escuelas infantiles, comedores de empresa, residencias de ancianos, centros asistenciales y ocupacionales, y hospitales, complementando esta actividad con una línea de catering de eventos.

Desde su nacimiento, hace más de 20 años, la mejora en la calidad del servicio ha sido una constante en su trayectoria, adoptando un Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo a la normas UNE-EN-ISO 22000 y UNE-EN-ISO 9001 certificados por Aenor. Fruto de este compromiso por la calidad y la excelencia, la firma apuesta de forma clara por la alimentación sostenible, siendo empresa pionera en la introducción de alimentos de proximidad, ecológicos y de temporada, incorporando además, el respeto por el medio ambiente y por el productor, pieza clave de este modelo de alimentación.

En un contexto social cada vez más consciente de la importancia de una buena alimentación, así como más preocupado por la sostenibilidad, el medio ambiente y el entorno social, Combi Catering quiere aportar su grano de arena hacia un modelo de alimentación sostenible. En la misma línea de los proyectos anteriores, la firma apuesta no solo por un menú equilibrado y sabroso, sino por reforzar hábitos alimentarios saludables, promover aspectos conviviales de las comidas y contribuir a la formación sobre los detalles económicos y sociales que giran alrededor del acto de comer.

Revisa, 'Caminando hacia el residuo 0' en los restaurantes universitarios

[Revisa](#) es una empresa de servicios con más de 25 años de experiencia en el sector que, en 2018, con la incorporación de una nueva gerencia, tomó el compromiso por escrito en el plan estratégico, de compaginar calidad, sostenibilidad y precio en sus servicios. A los premios presentó su proyecto 'Caminando hacia el residuo 0' en los restaurantes universitarios. Con ayuda de la consultora externa Te lo sirvo verde, Revisa constató que estaba generando y tirando en un año y en un solo comedor universitario, 64.000 botellas de plástico, seis toneladas de residuos alimentarios, 120.000 vasos de un solo uso y 10 toneladas de papel.

Ante estos datos se propusieron revertir la situación trabajando la prevención de residuos y del desperdicio alimentario, así como en la promoción de la alimentación sostenible, en el Campus Universitario de La Salle de Barcelona. Para ello se creó un restaurante moderno y confortable; un espacio multifuncional donde encontrar una oferta gastronómica innovadora, saludable y diferenciada que incluye *Buddha bowl* (plato único combinado nutricionalmente), comida vegana, plancha y cocina tradicional mediterránea.

Revisa tiene marcado el horizonte 2021 para generar cero residuos en todos sus centros. Para ello, entre otras acciones, ha convertido sus comedores en centros libres de plástico (agua del grifo osmotizada y refrescos a granel); los vasos de café para llevar son biodegradables; productos de limpieza y celulosas también ecológicos y biodegradables; se prohíbe el porex a los proveedores y se pide la entrega de género en cajas reutilizables; se eliminan los manteles de las bandejas y las pajitas; y se han comprado tres muebles de recogida selectiva para que los comensales seleccionen los residuos y colaboren con la sostenibilidad.

Para consultar los ganadores del resto de categorías (Hotelería y alojamientos turísticos, Restauración comercial, Producto y Trayectoria profesional), podéis clicar en [este enlace](#).

Según **Rafael Olmos**, presidente de Hostelco y de la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (Felac) coorganizadora del salón *"en este momento histórico tan complejo y marcado por la incertidumbre, deseamos que estos galardones sirvan no sólo como reconocimiento al trabajo bien hecho sino como incentivo para que las empresas recuperen el impulso necesario para seguir invirtiendo en innovación y calidad, elementos cruciales en un ámbito tan competitivo y exigente como el de la maquinaria y equipamiento para la hotelería, restauración y colectividades. Por esta razón y a pesar del fuerte impacto de la crisis sanitaria, hemos querido fallar los premios que pretenden ser también una muestra de solidaridad y soporte al sector de la hostelería que, ahora más que nunca, necesita recuperar su actividad y la ilusión para salir reforzado de esta crisis"*.

En posteriores artículos iremos desgranando los diferentes proyectos (ganadores y no ganadores) aportando nuestro granito de arena a la difusión del trabajo responsable en el sector de las colectividades; para que no caiga en saco roto, por culpa de la pandemia, el esfuerzo que representa para muchas personas la organización de los premios y para las empresas, el trabajo de presentarse.

Noticias Relacionadas

- [Los 'Hostelco Awards', una buena oportunidad para dar visibilidad a los proyectos del sector](#)
- [El Hospital Regional de Málaga gana el premio de colectividades en los 'Hostelco Awards'](#)

- [Combi Catering, Serunion y el Regional de Málaga, finalistas de los 'Hostelco Awards, 2018'](#)
- [Los 'Hostelco Awards' incluyen como novedad una categoría específica para colectividades](#)