



FEHR concede los VII Premios Nacionales de Hostelería

Madrid- 03-10-2013.- Oviedo será el escenario de la celebración de los VII Premios Nacionales de Hostelería, que como todos los años reconocen la labor y el esfuerzo de empresas o personas que contribuyen a engrandecer y dignificar el sector hostelero.

El Teatro Campoamor, símbolo cultural de Oviedo y escenario de los Premios Príncipe de Asturias, será el incomparable marco de la entrega de estos galardones, que tendrán lugar el próximo 29 de octubre y que como cada año será una de las citas ineludibles del sector hostelero.

Las asociaciones que forman parte de FEHR participan activamente en estos premios, presentando las candidaturas de las empresas hosteleras que destaquen en ámbitos tan diferenciados como la responsabilidad social, la innovación tecnológica, la promoción de la cultura, el compromiso con las personas con discapacidad, la responsabilidad medioambiental o la calidad, entre otras categorías.

Los premiados de la presente edición son:

PREMIO EMPRESARIO HOSTELERO: ADOLFO MUÑOZ. Propietario Grupo Adolfo de Toledo.

Más de 45 años trabajando en diversos proyectos de restauración, todos en la capital manchega. Los expertos le consideran como el “cocinero del vino y de la salud”. Empezó a coger fama al abrir su primer local y ofrecer el mejor queso, vino y aceite de Toledo. El grupo empresarial que preside abarca el Restaurante Adolfo, el Restaurante la Perdiz, Adolfo-Colección, el Cigarral Santa María, restaurante y bodega donde se elabora el vino Pago del Ama, varios viñedos, la Escuela de la Cocina y el Vino de Toledo y el obrador de pastelería y panadería. Además, es copropietario del Hotel Palacio Emperatriz Eugenia de Montijo, de 5 estrellas, que alberga el Restaurante Belvís. En Japón ha abierto ya dos franquicias: Tokio y Yokohama.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA: CAFÉ DEL NORTE, Valladolid.

Durante un siglo y medio ha sido, como gusta comentar entre sus propietarios, el “diván del psicoanalista por el que ha pasado toda la ciudad, desde Martí y Monsó a Umbral”. Con un local de casi 500 metros cuadrados en pleno centro de Valladolid, disponen de cafetería, terraza, restaurante y un nuevo club de copas con jardín interior llamado “Cientocincuenta”, donde presentan una selección de ginebra, vodka, cava y champagne única en la capital castellano-leonesa. Desde su inauguración, en 1861, numerosos actores y directores de cine han pasado en él sus horas. El Café del Norte ha sido plató de muchas escenas de la gran

pantalla. Han recibido numerosos galardones, merced a su trato exquisito, al cuidado de su carta de platos y a la formación de sus profesionales.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA DE ORIGEN ESPAÑOL EN ELMUNDO: IBÉRICA, LONDRES.

Dos estrellas Michelin avalan la calidad de la cocina de su chef Nacho Manzano y de los platos que ofrecen en sus tres locales de ambientación española en el corazón de la capital británica. La Ibérica promete al visitante recibir los sabores y aromas de nuestro país en sus tapas, raciones y platos, en los que no falta el mejor queso y el internacionalmente famoso jamón ibérico, además de los mejores embutidos. Ofrecen amplios horarios y cómodos salones a los comensales, además de la posibilidad de organizar servicios de catering y una tienda de 'delicatessen' desde la que ofrecen los mejores productos españoles al mercado británico: jamón ibérico, vinos, dulces, platos precocinados, aceite de oliva, especias, o vegetales.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LA RESPONSABILIDAD SOCIAL: RESTAURANTES en la campaña RESTAURANTE CONTRA EL HAMBRE

Están en plena campaña, la cuarta desde que empezó la colaboración. Son ya medio millar de restaurantes de cincuenta provincias, de todas las categorías y todos los estilos de servicio y comida. Del 15 de septiembre al 15 de noviembre ofrecen en su carta un menú o un plato solidario. Los comensales, al pedirlo, están haciendo llegar hasta 2 euros a la campaña de la ONG 'Acción contra el hambre'. Mario Sandoval, presidente de FACYRE (Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España) apadrina esta campaña. El chef acaba de llegar de Kenia, donde ha seguido de cerca la recuperación de centenares de niños. Con el dinero recaudado en la campaña del año pasado se salvan 4.000 vidas de pequeños con problemas de desnutrición.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD: MC DONALD'S.

La cadena de restauración colabora con la Fundación ONCE para integrar en su plantilla a centenares de personas con discapacidad, además de comprar bienes o servicios a centros especiales de empleo del ámbito de la ONCE y su Fundación. En la actualidad, Mc Donald's da trabajo a 22.000 personas en casi quinientos locales repartidos por toda España. Como afirman sus directivos: "nuestros empleados son nuestro principal valor". Este año 2013 quieren cerrarlo con un millar de nuevos contratos. En su compromiso con el empleo de calidad, ofrecen oportunidades a sus empleados, centradas en tres principios: ambiente de trabajo acogedor, flexibilidad de horarios y desarrollo de carrera priorizando la promoción interna como sistema de captación del talento.

EMPRESA HOSTELERA DESTACADA EN INNOVACIÓN TECNOLÓGICA: RESTAURANTE EL POBLET, DE QUIQUE DACOSTA, EN DENIA.

La innovación tecnológica ha sido la base del trabajo de todo el equipo desde que Quique Dacosta recaló en el restaurante El Poblet en 1989. Ofrece cocina de vanguardia española, con

productos lo más próximos a Denia, en la costa mediterránea. Huerta valenciana, cítricos, setas, trufas de los interiores que se interpretan en el plato junto con la manera de ser y de expresarse las personas de esta Comunidad, gracias a la luz, el fuego, la pólvora, la música, las hogueras y las fallas. Con tres estrellas Michelin, entre sus colaboradores está el Mejor Pastelero del año 2008: Juanfra Valiente, o el Mejor Maître del año 2009, Didier Fertilat. En sus dos salas, con capacidad para noventa comensales, todo está dispuesto para vivir una velada inolvidable en un 'Ecosistema Culinario', como define Quique Dacosta su restaurante.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LA CALIDAD: EUROPA, ALHAMBRA Y EL MERCA'O, DE PAMPLONA.

El Hotel Europa, en el centro de la capital navarra, en un emplazamiento privilegiado, forma parte del conjunto empresarial de hotel y restaurante de los hermanos Idoate, que lo adquirieron y reformaron en 1.973 y le han dado un sello y personalidad propia, atrayendo a personalidades del mundo de la cultura, el deporte, la empresa, la política y las distintas facetas artísticas.

El Restaurante del Hotel Europa, con una estrella Michelin desde el año 1989, es el colofón del trabajo de toda la familia Idoate al frente del negocio. Hace casi treinta años ampliaron el Grupo con el Restaurante Alhambra, y actualmente, una nueva iniciativa empresarial se une a la pasión por la calidad de la familia: restaurante El Merca'0, junto al mercado del II Ensanche de Pamplona.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA DESTACADA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA: SERUNIÓN.

Empresa española de restauración y servicios a colectividades, integrada en el grupo internacional 'Elior'. Está presente en 2.800 centros, atendiendo diariamente a casi medio millón de comensales gracias a la eficacia de 16.700 profesionales. En tres décadas de trabajo, el grupo Serunión ha crecido y cuidado a los clientes, seleccionando los productos rigurosamente y llevando a cabo un control de calidad estricto. Es la primera empresa de restauración para colectivos con registro de calidad certificado por AENOR ISO 9001, que incluye el diseño y la planificación de los menús. También el ISO 14001, de calidad medioambiental que les acredita como empresa responsable y respetuosa con el entorno.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA DESTACADA EN LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA: CAFÉ DE CHINITAS. MADRID.

Combina dos atractivos: la buena gastronomía y las actuaciones de flamenco en vivo, en Madrid. En su escenario han actuado los mejores artistas, como Enrique Morente, el Lebrijano, José Mercé; Carmen Mora, Pastora Imperio, María Albaicín o Rosario. En sus mesas han cenado Los Reyes de España, Lady Di y el Príncipe Carlos, Bill Clinton, Rafa Nadal, David Beckham, Cristiano Ronaldo, Armani, Omar Shariff, Pedro Almodóvar, Esther Cañadas y muchos más. Sus propietarios son la cuarta generación de una familia que ya se hizo famosa por los buenos cocidos que servían en el restaurante 'La bola', en Madrid y que mantienen abierto 140 años después.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LA RESPONSABILIDAD MEDIOAMBIENTAL: CHIRINGUITO NAHÚ BEACH, CÁDIZ.

Su propietario, Raúl Cueto, ha implantado numerosas mejoras y atractivos naturales, además de formar a todo el personal en materia de sostenibilidad. Por ello ha recibido numerosos apoyos, entre ellos, un premio del Ministerio de Medio Ambiente. El 'Nahú Beach' ofrece un punto de avistamiento de aves marinas, un circuito de bicicletas entre los establecimientos que posee en el Paseo Marítimo, como el 'Bebo los Vientos' o el 'Traca-Playa' y el 'Arsenio Manila', locales con mucha personalidad. De este modo, los clientes no tienen que utilizar el coche para desplazarse. Los que acuden al 'Nahú Beach' conocen, gracias a sus carteles informativos, las plantas autóctonas de la zona. Con un molino de viento genera algo de energía. Ha instalado una máquina de reciclaje de latas de aluminio y recoge en un libro las ideas de sus clientes en materia de mejora del medio ambiente.

PREMIO “JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ NORIEGA” A LA CONCORDIA: IÑAKI AZKUNA, ALCALDE DE BILBAO.

Para los bilbaínos, Iñaki Azkuna no es sólo un alcalde, es mucho más. Para la hostelería ha sido un impulsor de innovación y la proyección económica del sector. Su proyecto de cambio para la ciudad pasó por lo físico y por lo intangible. Ha recibido galardones como el de mejor alcalde del mundo, Gran Cruz del Ministerio de Sanidad, Caballero de la Legión de Honor en Francia. La remodelación de calles y barrios, los cambios a la hora de afrontar los problemas diarios han ayudado a la hostelería a crecer y mejorar en calidad. Además de su trabajo, lo que enriquece más su personalidad es la cercanía hacia los ciudadanos, el trato honesto, cercano, directo y el liderazgo que ha ejercido al frente de los equipos políticos, administrativos y técnicos que ha encabezado. Por ello, el jurado de los premios FEHR considera que merece el galardón a la concordia “José Luis Fernández Noriega”.

Reconocimientos

MEDIO DE COMUNICACIÓN: TELEVISIÓN ESPAÑOLA

La televisión pública siempre ha mostrado su apoyo por el sector de la hostelería, turismo y restauración, poniéndolo al nivel de repercusión social que merece por su contribución al Producto Interior Bruto español. Además, ha demostrado que se puede ser líder con programas como “Master Chef”, dedicados a la temática de la gastronomía.

PERSONA: MARTÍN BERASATEGUI

Tres estrellas Michelin en su restaurante de Lasarte, dos en Lasarte Hotel Condes de Barcelona y otra más en M.B. Complejo Abama de Tenerife le convierten en el cocinero español con más estrellas. Lleva 35 años dedicado en cuerpo y alma a lo que más le gusta en el mundo: cocinar. Asegura que la pelea que libra a diario con su equipo es la más antigua del mundo: la que enfrenta a la mano con el fuego. Investiga, educa y difunde sus conocimientos, inspira a generaciones jóvenes. Pionero en elevar la categoría de los banquetes, ofreciendo alta gastronomía en este tipo de eventos.

EMPRESA: LECHE PASCUAL.

Siempre atento a las necesidades del sector, desarrollan siempre nuevos productos para

mejorar el trabajo de los profesionales de HORECA, como la leche 'Pascual Extra Crème'. Impulsan el momento del desayuno en nuestros locales. También contribuyen a la reducción de contaminación en las ciudades con apuestas como el 'Reparto Sostenible', basado en una flota de vehículos propulsados a gas licuado para distribuir los productos por la capital.

ENTIDAD: AYUNTAMIENTO DE OVIEDO.

La capital asturiana crece en número de visitantes de España y de otros países. El año pasado, en el mes de julio, fue la zona de España donde más gastó de media el turista extranjero. Planean potenciar el turismo religioso, peregrinaciones, recuperar el prerrománico... Su alcalde, Agustín Iglesias Caunedo, se reafirma en el apoyo a los hosteleros, porque luchan con entusiasmo, calidad y responsabilidad para salir de la crisis.

RESTAURANTE CENTENARIO: CASA GERARDO, EN ASTURIAS.

Con una estrella Michelin y Tres soles Repsol, Pedro y Marcos Morán encarnan la cuarta y quinta generación de una familia hostelera que empezó con el tatarabuelo Demetrio Fernández en 1882. Siguen dedicados al inigualable oficio de dar de comer, combinando la pasión, el ímpetu, la ambición, rebeldía, ingenio y la chispa de la vanguardia con la tradición y los valores de toda la vida: amor, paciencia, amistad, lealtad e inteligencia.

ESCUELA DE HOSTELERÍA: LAS CAROLINAS, CANTABRIA

Es un Hotel-Escuela que puso en marcha la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria en el año 2004 para formar trabajadores cualificados e incorporarlos al mundo laboral. Profesores y alumnos desarrollan su vocación en un edificio que dispone de 13 habitaciones y comedor para 30 personas. Finalizadas las clases teóricas del día, preparan y sirven el menú degustación diario.

DIRECTIVO DE ASOCIACIÓN: JOSE ANTONIO PEREZ, DE HUESCA

Vicepresidente y responsable de restauración de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca. Pese a la crisis económica apuesta por continuar ofreciendo los Talleres de Gastronomía y las actividades que, en la medida de lo posible, puedan seguir prestigiando y mejorando el nivel de la hostelería y la restauración en la provincia aragonesa. Desde su negocio, el Flor de Barbastro, también potencia valores como la solidaridad con los más desfavorecidos.

EJECUTIVO DE ASOCIACIÓN: VALENTÍN SALAMANCA, TOLEDO

Secretario general de la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Toledo. Destacan sus conocimientos técnicos muy profundos y su capacidad para el análisis y el trabajo de todos los asuntos que se tratan en la defensa de los hosteleros. Con ello, consigue ofrecer siempre un espíritu crítico unido a la lealtad, la honestidad y el tratamiento serio y profesional de los temas.

Qué es FEHR

Fundada en 1977, la Federación Española de Hostelería (FEHR) es la única organización empresarial que representa a nivel estatal al conjunto de más de 300.000 empresas de restaurantes, bares, cafeterías y otros establecimientos que integran el sector de la restauración. Este conjunto empresarial da trabajo a más de un millón de personas y tiene un volumen de ventas de 102.713 millones de euros (datos 2012), lo que equivale al 6% de PIB de la economía española.

Para más información:

Comunicación de FEHR: 91 352 91 56

María Durán: maria.comunicacion@fehr.es ext. 118

PREMIOS NACIONALES
DE HOSTELERÍA 2013



Oviedo 29.10.2013

