



Ya se conocen los galardonados con los Premios Nacionales de Hostelería 2017

Madrid, 24-10-2017.- El Teatro Liceo de Salamanca acogerá el próximo 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, y que cuentan con la presidencia de los Reyes de España en el Comité de Honor, coincidiendo con el 40 aniversario de la Federación.

Ya se conocen los premiados, que reconocen la labor de los 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.

Las asociaciones de FEHR participan activamente en estos Premios, presentando las candidaturas de aquellas empresas que reúnen méritos en cada una de las categorías, si bien las propias empresas, siempre que pertenezcan a alguna de las asociaciones que componen FEHR, podrán presentarse directamente, enviando un dossier ilustrativo que acredite los méritos que le hacen optar a las diferentes categorías. Además de los Premios el jurado otorga una serie de reconocimientos a diferentes entidades, personalidades e instituciones que destacan por su colaboración con el sector y por sus acciones encaminadas a favorecer y dinamizar la hostelería nacional.

PREMIADOS:

EMPRESARIO HOSTELERO: JESÚS ACIN (Zaragoza)

Inició su andadura en restauración ayudado por sus hermanos y madre, con sólo 16 años, cuando en 1967 abrió un merendero frente a la gasolinera familiar en Huesca, que en la actualidad es la Venta del Sotón. Ya con 21 años regenta el Casino de Huesca y organiza, junto con sus hermanos, conciertos en un recinto municipal.

En 1989 se hace cargo de El Cachirulo manteniendo su esencia, pero adaptándolo a la demanda del público, hasta la actualidad. A mediados de los 90 se hace con la concesión del restaurante de la Feria de Zaragoza, tomando en 2016 la gestión integral de la restauración de la misma. Es en la Feria, precisamente, donde abre su primera cocina central que, con el tiempo, sustituirá por otra más grande, de 2.000m². A finales de esa década abre otros dos negocios para atender a concesiones administrativas y catering a domicilio.

En la última década toma la concesión de dos Casinos, así como acomete la rehabilitación y construcción de varios proyectos: Hotel ciudad de Ejea, complejo de 70.000 m² construidos y 20.000 entre aparcamientos y jardines, espacio modulable en la Expo con una parcela de casi 6.000 m², restaurante en el Teatro Principal de Zaragoza, Palacio de Larrinaga, Hostal de las Palmeras.

EMPRESA: MESÓN CUEVAS DEL VINO (Chinchón, Madrid)

D. Narciso García abrió las puertas de este restaurante en una época en la que Chinchón era muy conocido por su anís, pero que no tenía reflejo en la presencia de turistas. D. Narciso quiso hacer uso de este potencial y abrió su restaurante aprovechando una antigua casa de labranza. Desde el primer momento buscó la manera de atraer turistas y fórmulas de promoción, tanto con los clientes como con alianzas con las diferentes bodegas de la zona. Hacia finales de los 60 acuña la frase “Chinchón, anís, plaza y mesón”, con la que empezaron a incrementarse los visitantes a la localidad. Estos y otros méritos le hicieron merecedor en 1977 de la Medalla de Plata la Mérito Turístico.

D. Narciso también se preocupó de preservar la identidad de Chinchón en tiempos en los que parecía imponerse la modernidad. Tras gestiones con Patrimonio Histórico consiguió la protección del casco histórico.

En 2001 tras el fallecimiento de D. Narciso asumen la propiedad y gestión sus hijos, Narciso y Yajaira, quienes toman como misión mantener la empresa fiel a sus orígenes manteniéndose la arquitectura del siglo XVIII, adaptándose a las tendencias y exigencias de la clientela actual, pero sin perder las señas de identidad que han convertido el Mesón Cuevas del Vino en un referente de Chinchón, visitados por personalidades del mundo de la política, el cine, la cultura, el deporte...

EMPRESA DE ORIGEN ESPAÑOL EN EL MUNDO: RESTAURANTE ERRE RAMÓN FREIXA

Ramón Freixa, que dirige el restaurante Ramón Freixa Madrid (ubicado en Hotel Único) y el restaurante Ático, en el Hotel Principal ha llevado su excelencia culinaria hasta el Caribe colombiano, siendo el primer 2 estrella Michelin en llegar al país. En el hotel Las Américas de Cartagena de Indias ha abierto un espacio decorado con un gusto impecable dividido en tres ambientes. En uno de ellos concentra una de nuestras principales señas de identidad gastronómica, la tapa, a través del Tapas Bar, uno de los espacios más exitosos.

Erre Gourmet es el espacio más exclusivo, donde Freixa reserva las mejores experiencias. En Bistromanía se fusiona la elegancia y la informalidad dando protagonismo al producto de primera calidad, carnes y pescados, preparados sólo con los mejores aceites de oliva y sal. Todos los espacios hacen las delicias de los comensales que llenan el restaurante.

RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA: AUSOLAN (Guipúzcoa)

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 marca desde el comienzo a esta empresa, que en la actualidad cuenta con más de 11.500 trabajadores 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.

DICAPACIDAD: RURALSUITE HOTEL APARTAMENTOS (Cascaete, Navarra)

Fue creado con la idea de ofrecer una oferta de turismo accesible para todos, respetuoso con el medio ambiente y con una excelente oferta de restauración. El restaurante y la cafetería, así como las zonas comunes y apartamentos son completamente accesibles para sillas de ruedas, con todo el espacio necesario para realizar la transferencia y un giro cómodo de 360°. El restaurante cuenta también con menús adaptados para las personas con intolerancia. El pavimento cumple con la norma UNE y cuenta con señalética braille, timbre con señal lumínica para personas con discapacidad auditiva, mientras que las cocinas de los apartamentos están 100€ adaptadas, tanto en altura de los armarios como en espacio de giro y adaptación de los muebles bajos para favorecer la aproximación frontal de la silla de ruedas. El momento de la reserva también es accesible gracias a la web y motor de reservas, que así lo favorecen.

INNOVACIÓN: RESTAURANTE SPOONIK (Barcelona)

Los chefs de Spoonik, Jaime Lieberman y Jon Giraldo convierten en una experiencia gastronómica integral la visita de los comensales. La iluminación, el audio y el mapping, además de la propuesta gastronómica, consiguen crear esa experiencia 360°.

La musicología, luminoterapia, colorterapia y aromaterapia son parte fundamental del proceso creativo de los platos. Los menús degustación se prepara según el producto de temporada, siempre enfocados a sorprender al cliente, combinando la cocina de México y Colombia con las influencias mediterráneas en platos de estética efervescente, que invocan al realismo mágico.

CALIDAD: RESTAURANTE MANOLO (Madrid)

La cocina tradicional basada en la calidad de las materias primas es la seña de identidad de este local fundado en 1934 por Manuel Rodríguez y Pepita Queizán, inicialmente situado en la calle Embajadores, para posteriormente trasladarse hasta la calle Princesa, donde continúa en la actualidad.

La cuarta generación ya trabaja en este restaurante, bajo la supervisión de José Ramón Rodríguez, adaptándose a los nuevos tiempos, pero siempre conscientes de que la profesionalidad y la calidad deben ser dos valores irremplazables. Es por ello por lo que mantienen el reconocimiento de la Q de Calidad del Instituto para la calidad Turística de España desde 2001.

“Manolo” forma parte de la historia de Madrid, escenario de tertulias de escritores, políticos, gente de las artes y punto de encuentro de universitarios, donde no sólo comían, bebían y ligaban, sino que en más de una ocasión compartían mesa con los profesores y catedráticos que poco antes les habían dado clase. El escritor y economista José Luis Sampedro llegó a decir “una vez que pruebas los platos del gran Manolos, regresas seguro”.

CULTURA: CASA CONSUELO (Luarca, Asturias)

Fundado en 1935 Casa Consuelo es uno de los más acreditados restaurantes de carretera de toda España, parada obligatoria para los que van por las carreteras de la zona e incluso motivo más que suficiente para un desvío en la ruta para algunos viajeros. Además de su riqueza gastronómica, su tradición familiar y su cercanía con el cliente, casa Consuelo, destaca por su

compromiso con la cultura. Desde 1987 celebra la bienal “La Gastronomía y la Pintura”, que convoca a más de 300 artistas de España y Europa, cuya característica más especial es que además de premiar al ganador se destina una importante cantidad de dinero a la adquisición de obras de arte. Cada edición el certamen se completa con un homenaje a personalidades relevantes del mundo de la cultura, los fogones, la enología... Con algunos de los cuadros participantes se organizan posteriormente exposiciones por distintas poblaciones del occidente asturiano. La pinacoteca de Casa Consuelo es casi tan valiosa como su legendaria bodega, con más de 20.000 botellas. El escritor y gastrónomo asturiano, José Ignacio Gracia Noriega, ha llegado a denominar a los hermanos José Ramón y Álvaro como unos “mecenas entusiastas con una notabilísima pinacoteca, seguramente la mejor de España sobre asuntos gastronómicos”.

SOSTENIBILIDAD: CASA ELENA (Cabañas de la Sagra, Toledo)

El restaurante sigue una filosofía Slow Food, con producto ecológico, km. 0, en el que se elabora una oferta basada en la alta cocina tradicional, sin perder el toque vanguardista.

La sostenibilidad del restaurante consiste en la capacidad del mismo para gestionar el impacto social y ambiental de sus operaciones, marcando así una gran diferencia en cuestiones relacionadas con el compromiso social, el cambio climático, el bienestar de las especies animales o la manipulación de residuos generados.

Su gerente, César Martín, un ferviente defensor del cuidado del producto local, pretende reeducar al comensal haciendo un llamamiento a la gastronomía tradicional y el valor de la cocina sana, en el que se valora el tiempo necesario para disfrutar de cada bocado.

Su compromiso con el planeta se materializa también a través de estrategias que respeta el medio ambiente como son: consumo de energía y recursos de manera responsable, reciclaje de todos los deshechos, educar y concienciar a los comensales en prácticas sostenibles. Por todo ello se ha incorporado a la comunidad #Hostelería por el Clima, creada por Coca-Cola y la comunidad #Por el Clima para promover prácticas sostenibles en hostelería.

PREMIO ESPECIAL A LA CONCORDIA, JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ NORIEGA: José María Rubio

Tras iniciar su andadura asociativa en la Federación de Lleida, desde su fundación en 1977, asumió la presidencia de FEHR durante los últimos 12 años, con una gran entrega y dedicación, que se ha traducido en una mejora de la imagen del sector y las relaciones institucionales, así como representatividad.

Su gran labor al frente de FEHR le ha hecho merecedor de la Presidencia de Honor de la Federación, de la que sigue formando parte del Comité Ejecutivo. Distinguido con el Diploma Turístico y Medalla del Turismo de Cataluña. En la actualidad, tras haber empezado muy joven en el sector, es propietario de diversos establecimientos de hostelería.

RECONOCIMIENTOS

EMPRESA: UNILEVER

Empresa comprometida con la hostelería a través de su división foodservice, que suma más de 200 referencias con marcas tan conocidas como Hellmann’s, Knorr y Maizena. La esencia de Unilever Food Solutions se centra en ofrecer inspiración y soluciones para el día a día de los chefs, como hace a través de su web o su Club La Creme. Utiliza ingredientes y envases

procedentes de fuentes sostenibles para generar menos residuos y consumir menos energía, compromiso que hace extensible a los hosteleros y del que es fruto la Guía de Gestión de mermas.

ENTIDAD. AYUNTAMIENTO DE SALAMANCA

La gastronomía es uno de los pilares fundamentales sobre los que el Ayuntamiento de Salamanca construye su estrategia turística. En este sentido, su compromiso con las empresas del sector es total y la colaboración con la Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca en los últimos años ha permitido impulsar importantes acciones de promoción y comercialización de manera conjunta y coordinada. La presencia de Salamanca en Madrid Fusión, así como en alianzas de destinos gastronómicos como Saborea España, la organización conjunta de jornadas gastronómicas y concursos en torno a productos salmantinos son solo algunos ejemplos de esta colaboración. El turismo gastronómico es hoy una prioridad para la ciudad de Salamanca y uno de sus más notables atractivos turísticos.

PERSONA: ALFONS HERRERO

El Cangrejo Loco, de la mano de Alfons Herrero, lleva capitaneando el Puerto Olímpico de Barcelona desde julio de 1992. Se trató de una apuesta muy arriesgada por parte de Herrero, ya que en ese momento había un muro psicológico que separa a los barceloneses de su playa, que poco a poco se derrumbó hasta haberse convertido en la actualidad en una de las zonas más especiales de la ciudad.

En la celebración de 25 aniversario, el Cangrejo Loco se mantiene fiel a su espíritu inicial, con su inspiración marinera y unas vistas privilegiadas, que lo convierten en un referente, haciendo del pescado fresco su mejor presentación.

MEDIO DE COMUNICACIÓN: SERVIMEDIA

Agencia líder en información social desde 1988, comprometida con una sociedad con igualdad de oportunidades. Su promoción de la gastronomía es considerable, no sólo a través de la difusión de los eventos relacionados con el sector sino destacando buenas prácticas y casos de éxito. Destacan sus desayunos y tertulias mensuales, en los que se abordan diferentes asuntos de la mano de expertos y en los que tienen un lugar privilegiado el turismo y la hostelería.

DIRECTIVO DE ASOCIACIÓN: CRISTINA SELLÉS Asociación de Hostelería y Turismo de Denia-Marina Alta

Presidenta de la Asociación de Hostelería y Turismo de Denia- Marina Alta desde hace cuatro años, aunque lleva casi quince formando parte de la entidad. Durante este tiempo ha potenciado la mejora de la imagen de Denia como destino turístico, implicando no sólo a los empresarios y las administraciones, sino también a los ciudadanos. Su talante dialogante le ha permitido resolver con éxito los retos, proyectos y dificultades, basándose en la negociación y la búsqueda de puntos en común para conseguir acuerdos, que han permitido salvar muchos negocios y puestos de trabajo por el mantenimiento de las terrazas de la zona portuaria. También consiguió el nombramiento de Denia como Ciudad Creativa de la Gastronomía por la Unesco. También ha conseguido consolidar el Concurso Internacional de la Gamba Roja de Denia. Bajo su mandato, la Asociación está participando activamente en Saborea España y ha conseguido que forme parte de FEHR pese al carácter local comarcal de sus acciones.

PROFESIONAL DE ASOCIACIÓN: JAVIER ARENILLAS (FEADRS)

Secretario General de la Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social (FEADRS) desde hace 29 años. Estuvo en el proceso fundacional, donde llegó desde su cargo como secretario general de la patronal del sector de hostelería de la Comunidad de Madrid, AERCOCAM, que ostenta desde 1987. 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.

Participó muy activamente en la redacción del primer Acuerdo Laboral Estatal para el sector de la Hostelería, ALEH, consiguiendo negociar, uniendo en la misma mesa, a los representantes de patronales y sindicatos. Con ello, se consiguió que toda la hostelería disfrutara de una misma norma para guiar al sector en todas las comunidades autónomas. Fruto de sus gestiones nació el primer convenio estatal de restauración colectiva que aún sigue vigente.

RESTAURANTE CENTENARIO: CAFÉ MODERNO (Logroño, La Rioja)

Es el local hostelero más emblemático de la capital riojana, conocido por sus crujientes calamares a la roma y vermús dominicales. Acaba de cumplir un siglo de vida en el que no ha parado de rendir homenaje a su nombre y modernizarse y actualizarse. “Renovarse o morir” siempre ha sido el lema de Juli y su hijo Mariano, heredado del abuelo D. Mariano. el Café Modero llevó a Logroño las primeras mesas de billar, los primeros futbolines, el primer grifo de cerveza de barril y la primera cafetera express o inventos como las pajitas flexibles para sorber los gin-fin que tan de moda estaban en la época o incluir cubitos de hielo en las bebidas, cuando no era una costumbre muy extendida. Un libro recoge los 100 años de historia de este local, que tras ser bautizado en sus inicios como Café Madrid, pasa a ser Novelty, luego Oriental y definitivamente Moderno y es protagonista directo de la historia de Logroño, que se recoge en anécdotas como la visita al café de Alfonso XIII, los duros momentos de la guerra, haber sido escenario de películas, la incorporación de Sole, la primera mujer a la plantilla, que sigue 18 años después, o su apoyo a evitar el cierre del Teatro de la ciudad. Todo ello le valió en 2009 el reconocimiento con la Insignia de San Bernabé, el mayor honor que puede recibir un logroñés.

ESCUELA DE FORMACIÓN: ESCUELA DE HOSTELERÍA FONDA VERACRUZ (Salamanca)

La escuela de Hostelería “Fonda Veracruz” abrió sus puertas en noviembre de 1994, como un proyecto educativo nuevo e innovador en la ciudad, la primera Escuela de Hostelería y Restauración de Salamanca.

En sus tres pisos se reparten las aulas para las clases teóricas, dos grandes cocinas, habitaciones, la cafetería, aula de informática y el aula audiovisual...En la actualidad, en sus instalaciones se desarrollan cinco ciclos formativos de Hostelería y Turismo, y el Plan de formación desarrollado por la Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca, que incluye cursos especializados de distintas Áreas temáticas: cocina, barra y sala, atención al cliente, higiene y prevención de riesgos laborales, idiomas, nuevas tecnologías...

Qué es FEHR

Fundada en 1977, la Federación Española de Hostelería (FEHR) está formada por asociaciones empresariales de hostelería de toda España, y es la única organización empresarial que representa a nivel estatal al conjunto de cerca de 280 mil empresas de restaurantes, bares, cafeterías y otros establecimientos que integran el sector de la restauración, además de los más de 30 mil locales de alojamiento. Este conjunto empresarial da trabajo a más de 1,6 millones de personas, de los que 1,2 millones pertenecen a restauración, y tiene un volumen de ventas de 119.893 millones de euros. En conjunto el sector hostelero aporta el 6,8% al PIB de la economía española (5,3% restauración y 1,5% alojamiento).

Más información:

Departamento Comunicación FEHR: María Durán

91 352 91 56 Ext. 1114

comunicacion@fehr.es