

POR Redacción HD , 26/11/2014, 17:04 h



Pie de foto: de Izda a dcha (1ª fila): Raúl Cabrera, propietario y gerente de Docamar, José Luis García, consejero delegado de Toscaf Cafés; Octavio Llamas, presidente de Autogrill; Juan Robles, propietario de Casa Robles; Patricia Abril, vicepta. de Desarrollo de Negocio e Integración de McDonald's Europa; Gaietà Farràs, directivo del Gremi de Restauració de Barcelona; Miguel Grande, director general de Los Galayos; Firo Vázquez, chef y propietario de El Olivar; Vicente Tadeo, subdirector general de Casa Quiquet; Carmen Nadal, directora comercial de Onda Cero Aragón ;Emiliano García Domène, propietario de Casa Montaña. 2ª fila- Carlos Crespo y Carlos Hernández de Sande, propietario y gerente de Bodega El Riojano ; Josep Monje, propietario de Via Veneto; Abel Lusa, propietario de Cambio de Tercio Group; Elena Allué, directora general de Turismo de Aragón; José Luis Yzuel, presidente de Horeca Zaragoza ; José María Rubio, presidente de FEHR; Marcel Aguilar, gerente de Dfábula; Jorge Bernúes, gerente de la Asociación de Empresarios de Cafés-Bares y Similares de Zaragoza; Jerónimo Blasco, consejero de Cultura y Medio Ambiente del Ayto. de Zaragoza y Joseba Lozano, director general de la Escuela Superior de Hostelería Arxanda-Bilbao.

Zaragoza acogió durante la tarde de ayer los VIII Premios Nacionales de Hostelería, que organizados por la Federación Española de Hostelería (FEHR) en colaboración con la Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza.

Los Premios FEHR reconocen la labor de los establecimientos, empresas e instituciones que han destacado en aspectos tan diferentes como la innovación tecnológica, la responsabilidad social, el apoyo a la cultura, la responsabilidad medioambiental, 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 .

El Teatro Principal de Zaragoza acogió la VIII edición de estos Premios, que tras 4 años celebrándose en Madrid comenzaron a rotar su sede con el fin de promover la implicación y participación de las asociaciones. Valladolid fue la primera en acoger la celebración de los Premios FEHR, a la que siguieron Bilbao, Sevilla y Oviedo.

La cantante Tamara puso el broche de oro a la entrega con una actuación para las 400 personas que acudieron a ver los Premios.

Los premiados de la presente edición son:

PREMIO EMPRESARIO HOSTELERO: Juan Robles (Sevilla)

Una pequeña bodega fundada junto a su padre en 1954 es el emblema y germen del amplio grupo que regenta Juan Robles. La pequeña taberna andaluza ha dado paso a un grupo de más de 200 trabajadores, que se ha convertido en un exponente de la cocina sevillana y andaluza basada, como en sus inicios, en productos autóctonos y recetas de nuestra tierra. Nueve establecimientos con el sello de Robles Restaurantes (Casa Robles, Robles Plancetines, Restaurante La Subasta, El Colmo, Don Juan de Alemanes, Doña Francisquita, Robles Laredo, El Obrador de Robles y Robles Aljarafe) cubren en la actualidad diferentes segmentos en restauración, manteniendo vivo el afán de superación de Juan Robles, que ha sido reconocido con la Medalla de la Ciudad de Sevilla, concedido por el Ayuntamiento de la ciudad.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA: Los Galayos (Madrid)

Referente de la cocina castellana en Madrid, Los Galayos ha sido testigo del devenir histórico de la capital desde 1894 gracias a su posición privilegiada en la Plaza Mayor. Sus salones son el reflejo de esta historia, como el Salón Duque, testigo de la última reunión de la Generación del 27 antes del estallido de la Guerra Civil. La familia Grande, al frente de este emblemático establecimiento desde el comienzo ha conseguido mantener la tradición de nuestra cocina, y por su ubicación es un referente para los turistas, convirtiéndose en uno de nuestros principales embajadores de la gastronomía tradicional española. El Cochinillo con patatas revolconas y el Cocido madrileño en puchero de barro se han convertido en referentes de este local donde se organizan múltiples jornadas y menús especiales con el objetivo de promocionar nuestra cocina tradicional.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA DE ORIGEN ESPAÑOL EN EL MUNDO: Cambio de Tercio Group (Londres)

Cambio de Tercio es el primero de los cinco establecimientos que forman parte del grupo que Abel Lusa lidera en Londres y que han conseguido situar la cocina española en lo más alto del panorama gastronómico londinense. Hace más de 20 años que Abel, tras estudiar Hostelería en La Rioja, abrió el primero de los locales en la capital inglesa consciente del potencial de nuestra gastronomía. A él le siguieron Tendido Cero, que cuenta con dos locales, uno de ellos justo enfrente del primero, y en el que la tapa es la gran protagonista. Además en la misma calle ha abierto Capote y Toros, un bar andaluz en el que los vinos de jerez y el jamón son los grandes protagonistas. El grupo Cambio de Tercio Group lo completa C. Tonic, asociado a Cambio de Tercio donde se han atrevido a especializarse en gin&tonic en el país que inventó este combinado.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LA RESPONSABILIDAD SOCIAL: Docamar (Madrid)

Docamar es una empresa familiar fundada en 1927 que en los últimos tiempos ha hecho un esfuerzo especial en el compromiso con la sociedad y en especial con los más jóvenes y desfavorecidos del barrio donde ejercen su actividad a través de diferentes exposiciones, apoyo a jóvenes artistas, acciones para mantener vivo el recuerdo del barrio o acciones para promover prácticas de vida saludables. Además desde 2006 colabora con Cruz Roja Juventud, Mercedarios y Fundación Tomillo para la integración de jóvenes inmigrantes. Con las dos primeras participan en un programa de

protección de jóvenes inmigrantes con falta de recursos y en riesgo de exclusión a los que han proporcionado formación y trabajo, permaneciendo dos de estos trabajadores actualmente en la plantilla. Con la Fundación Tomillo la ayuda se centra en dar una adecuada formación a estos jóvenes con el fin de permitirles encontrar un empleo.

Además, ha participado en las últimas cuatro ediciones de Restaurantes contra el Hambre, destacando tanto por su generosidad como por su colaboración en la difusión de la propia campaña.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD: dfabula (Zaragoza)

El Bar Restaurante dfabula, nació el verano de 2010 como el sueño de una ONG que trabaja por la integración social de personas con discapacidad, Fundación DFA. Aquel sueño es hoy una realidad que se materializa en accesible, con una plantilla de grandes profesionales con discapacidad, de los nueve profesionales que la componen el 80% de ellos, que ofrecen un trato personalizado y directo, abiertos siempre a cualquier cambio según los gustos de los clientes. Además el local dispone de Puerta de entrada con apertura automática, totalmente accesible para clientes con movilidad reducida, baños totalmente adaptados para usuarios de silla de ruedas, barra con una zona menos elevada para personas en silla de ruedas y televisiones con subtítulos para personas con discapacidad auditiva.

EMPRESA HOSTELERA DESTACADA EN INNOVACIÓN TECNOLÓGICA: El Olivar (Murcia)

Firo Vázquez es el alma de este establecimiento. Propietario del mismo y cocinero ha sabido plasmar en sus platos su espíritu inquieto que le hace participar en múltiples proyectos de innovación. Entre ellos destaca su colaboración con el Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Murcia o la iniciativa “la carta de restaurantes comestibles” con sabores y olores no primarios de platos ofertados en el propio soporte. Estas acciones le han llevado a participar en múltiples conferencias y exposiciones gastronómicas, haciendo de su cocina un referente en la investigación, innovación y aplicación de nuevas técnicas.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LA CALIDAD: Casa Quiquet (Valencia)

Casa Quiquet, que cuenta actualmente con un hotel de 3 estrellas, restaurante, salón de banquetes y jardines para eventos, ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos para combinar la tradición de sus más de 100 años de experiencia con una apuesta decidida por la calidad. Desde 2002 se han implantado en sus locales los sistemas de calidad ISO 9001 e ICTE, manteniendo estas certificaciones durante los últimos 11 años con el objetivo de estructurar el sistema de trabajo de los diferentes integrantes de la empresa y su correcta realización. A día de hoy, Casa Quiquet conserva el certificado ICTE, lo que demuestra su compromiso con la calidad y con las correctas prácticas en materia de higiene y seguridad alimentaria en sus procesos de elaboración con el objetivo de dar un servicio óptimo al cliente. Todo un referente en la hostelería valenciana, que en la actualidad se encuentra dirigida por la quinta generación.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA DESTACADA EN LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA: Bodega El Riojano (Cantabria)

La historia de esta bodega referente de Santander se remonta a 1940, si bien se volvió abrir en 2009 tras un proceso de rehabilitación. Su comedor está decorado por decenas de barricas, que sirvieron en su día de lienzo para algunos de los más importantes artistas contemporáneos españoles. Esta colección de 109 obras es la base del Museo Redondo de las bodegas y han sido catalogadas por la Universidad de Cantabria. Este mismo formato se repite en la colección de fotografía compuesta por 16 piezas. Además de estas obras de arte El Riojano participa en encuentros culturales, charlas, lecturas, al tiempo que es la sede de la exposición de la colección de fotografías la Moska, participando en la creación del premio a la fotografía ganadora. Asimismo participa en la Asociación cultural la Moska del río para vincular corrientes sociales y culturales con los bares de todo el mundo.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LA RESPONSABILIDAD MEDIOAMBIENTAL: Autogrill

Con más de 4.700 puntos de venta en 30 países y más de 56.000 empleados, Autogrill hace un gran esfuerzo por promover el desarrollo sostenible en procesos y servicios y primar el respeto por el medio ambiente. Autogrill Iberia tiene un compromiso de cumplimiento con el consumo responsable y el ahorro energético, del que forma parte el proyecto "Edison", que es parte del proyecto "Afuture" del grupo internacional. El objetivo de esta iniciativa es concienciar sobre la necesidad de hacer un uso moderado y responsable de los medios energéticos, coordinado por un grupo de 12 profesionales encargado de controlar y garantizar la mayor eficiencia en los procesos internos.

PREMIO "JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ NORIEGA" A LA CONCORDIA: Elena Allué

La directora general de Turismo cuenta con el reconocimiento del sector turístico aragonés y con una alta valoración por parte de los ciudadanos. Desde que asumió el cargo en 2012 ha conseguido dar un gran impulso al turismo aragonés con acciones como un plan estratégico de promoción internacional para reducir la dependencia del turismo nacional. Asimismo ha realizado una profunda renovación de la normativa turística, contando para ello con la opinión del sector turístico empresarial. En el plano puramente gastronómico ha creado, junto con el sector empresarial hostelero, los festivales gastronómicos "Aragón con Gusto" con una marcada línea de promoción de la cocina aragonesa.

Reconocimientos

MEDIO DE COMUNICACIÓN: Programa Gente Viajera de Onda Cero

Con más de 23 años en las ondas, Gente Viajera es el programa de referencia de información turística de la radio española. Esther Eiros, dirige con gran profesionalidad este programa en el que semana a semana se recorren diferentes destinos nacionales e internacionales desgranando la amplia oferta que ofrecen y dando peso a la hostelería y gastronomía. Gente Viajera reconoce la importancia en

la economía española de la industria turística, de la que la hostelería es una parte importante.

PERSONA:

Patricia Abril

Abril se incorporó a McDonald's España como Directora General en septiembre de 2005, pasando a ser nombrada Presidenta en julio de 2006. En los nueve años que Abril ha estado al frente de la compañía en España, se han abierto más de 150 restaurantes, lo que ha contribuido a la creación de unos 7.000 puestos de trabajo directos. Desde octubre de este año ha sido promocionada al cargo de Vicepresidenta de Desarrollo de Negocio e Integración de McDonald's Europa, integrándose al Equipo de Dirección de Europa. Bajo su dirección la compañía ha experimentado un importante crecimiento y ha consolidado su liderazgo en el sector y su compromiso con la sociedad española, siendo Patricia Abril la impulsora de algunas actuaciones estratégicas como el posicionamiento de la compañía en el concepto Good Food Fast (Buena Comida Servida Rápido), la renovación de la imagen de los restaurantes, el compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria, con el empleo, la formación y el desarrollo de los empleados, así como con el sector de la ganadería y agricultura y proveedores españoles, y el apoyo a la causa social de la infancia a través de la Fundación Infantil Ronald McDonald.

José Monje

Después de pasar por diversos restaurantes, José Monje entro como ayudante de camarero en Via Veneto en 1967. Al cabo de pocos meses ya era el tercer maitre, unos meses después ya era el primer maitre y, en 1969, obtuvo el cargo de director del restaurante, hasta situarlo en la actualidad y como propietario en uno de los establecimientos más emblemáticos de Barcelona. José Monje no descuida el cuidado a sus clientes y ha sido capaz de impregnar su establecimiento de una esencia que es reconocida por todo el sector, donde es todo un referente.

EMPRESA: Toscaf

Toscaf ha mostrado un gran compromiso con la hostelería, adaptándose a las necesidades de los negocios hosteleros. En su 60 aniversario Toscaf mantiene más activa que nunca su apuesta por la búsqueda de la máxima excelencia del producto, y el desarrollo de nuevas líneas de producción diseñadas estratégicamente para dar respuesta a necesidades concretas le hacen merecedor de este reconocimiento, así como por su compromiso con la sostenibilidad y la producción responsable de café.

ENTIDAD: Ayuntamiento de Zaragoza

La apuesta por la gastronomía, los congresos, la cultura y la naturaleza han hecho que el turismo de Zaragoza haya crecido exponencialmente en los últimos años gracias a su completa oferta. Esto unido al compromiso y al diálogo constante con el sector hostelero le hace merecedor del reconocimiento no sólo de los hosteleros de la provincia sino de todo el país.

RESTAURANTE CENTENARIO: Casa Montaña

Tras una fachada modernista se oculta uno de los locales más

emblemático de Valencia: Casa Montaña, que desde 1836 es punto de encuentro de políticos, intelectuales y artistas y hoy en día es reconocida internacionalmente por las mejores publicaciones de gastronomía, vinos y viajes. En 1994 Emiliano García Domene se pone al frente de Casa Montaña impulsando la tradición enológica y gastronómica que marca la solera y la personalidad única de esta histórica bodega de la ciudad de Valencia.

ESCUELA DE HOSTELERÍA: Escuela Superior de Hostelería Artxanda- Bilbao

La excelencia es el emblema de este centro formativo, que comparte criterios educativos con algunas de las mejores escuelas de diferentes países con años de tradición. Creada a iniciativa de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Bizkaia, ha formado a grandes profesionales, convirtiéndose en sinónimo de calidad y prestigio. En España mantiene un convenio con la Universidad de Cervantes de Valladolid, mientras que en el ámbito internacional mantiene acuerdos académicos con la Coventry University de Inglaterra y con el Institute Montreux de la Asociación Ecole Hotêlière de Lausanne, Suiza

DIRECTIVO DE ASOCIACIÓN: Gaietà Farrás

Directivo entregado que ha sido capaz de ser la voz de los hosteleros de Barcelona durante muchos años y que ha tenido visión para destacar los objetivos transversales que la pequeña empresa de hostelería tiene con otros colectivos de comerciantes y empresarios autónomos, articulando su defensa e interlocución ante las administraciones públicas.

EJECUTIVO DE ASOCIACIÓN: Jorge Bernúes

Secretario general de la Federación de Empresarios de Cafés y Bares y Similares de Zaragoza. Un profesional de asociación que ha sido capaz de integrar la gestión profesional y el asesoramiento especializado, como un valor diferencial que define a un asociacionismo hostelero de nuestro tiempo. Ha sido y es un ejemplo de colaboración con FEHR, implicándose en todos los asuntos relacionados con el sector a nivel nacional