

Diciembre de 2014

● **Medio:** Revista Pág.48-55

● **Sección:** Premios Hostelería

● **Espacio:** 90,00 cm<sup>2</sup>

● **Audiencia:**

● **Tirada:** 5.000

● **Valor publicitario:** S/V



**Z**aragoza ha sido la sede de la celebración de los VIII Premios Nacionales de Hostelería, el pasado 25 de noviembre, 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.

### ESCENARIO HISTÓRICO

El Teatro Principal, sede de la Gala de los Premios FEHR, es el más importante de los de Zaragoza, situado en la céntrica calle de El Coso. Desde su inauguración el 25 de Agosto de 1798 este teatro ha sido objeto de múltiples reformas que tuvieron su inicio a partir del año 1858 cuando



el arquitecto José de Yarza transformó el interior del primitivo coliseo para aumentar la capacidad. En la actualidad cuenta con 1.100 plazas. Su aspecto actual responde en el interior al diseño y dirección de D. Ricardo Magdalena (1896), que también realizó la fachada posterior ecléctico-neoclasicista, inspirado en

el modelo de la planta del Teatro de la Scala de Milán. La fachada principal fue remodelada por los Borobia en 1940, aún cuando se mantienen las columnas clásicas anteriores. El telón, todavía en uso, fue pintado por Marcelino Unceta, que también decoró el escenario y los laterales, representando a los principales autores teatrales españoles.

En este marco histórico se realizó la Gala, que abrieron grupos de jotas aragonesas del 'Juanjo Almarza Grupo', jalonando la llegada de los veinte homenajeados. En el escenario, empezó el acto con el saludo de bienvenida del Presidente de la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón, José Luis Yzuel. El balance del año en el sector lo ofreció el Presidente de FEHR José María Rubio. Los diez Premios Nacionales y los diez Reconocimientos FEHR recibieron sus galardones y compartieron con el público asistente sus impresiones. La gala tuvo un broche de lujo con la actuación de la cantante andaluza Tamara, repasando canciones de sus últimas producciones, sobre todo, el disco "Tamara Incondicional", el undécimo de su carrera musical. ■

## PREMIOS NACIONALES DE HOSTELERÍA 2014



# PREMIOS



## EMPRESARIO HOSTELERO: JUAN ROBLES, Sevilla

*“Nuestros valores son trabajar duro y transmitir la cultura y potenciar la obra social por medio de la gastronomía”*



## EMPRESA HOSTELERA: LOS GALAYOS, Madrid



*Miguel Grande, director: “Pese a estar en la Plaza Mayor de Madrid, más del 60% de nuestro cliente es nacional, no turista”*

## EMPRESA HOSTELERA DE ORIGEN ESPAÑOL EN EL MUNDO: CAMBIO DE TERCIO GROUP, Londres



*Abel Lusa, propietario: “Mi ejemplo de vida es Lucio, de Casa Lucio. Disfrutar como él de mi negocio”*

## EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LA RESPONSABILIDAD SOCIAL: DOCAMAR, Madrid



*Raúl Cabrera, gerente: “Desde hace años nos implicamos en campañas con ONG’S como Tomillo, Mercedarios, Cruz Roja y Acción contra el Hambre”*

## HOSTELERA DESTACADA EN INNOVACIÓN TECNOLÓGICA: RESTAURANTE EL OLIVAR, Murcia



*Firo Vázquez, chef y propietario: “Innovación es ilusión, curiosidad y trabajo”*

**EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA  
CON LA CALIDAD:  
CASA QUIQUET, Valencia**



*Vicente Tadeo, director: “La Q de calidad nos sirvió para optimizar recursos de la empresa”*

**PREMIO EMPRESA HOSTELERA  
DESTACADA EN LA PROMOCIÓN  
DE LA CULTURA:  
BODEGA EL RIOJANO , Santander**



*Carlos Crespo Viadero y Carlos Hernández de Sande, propietario y gerente: “Los artistas decoraban las barricas del museo en un trueque: comida por pintura”*



**EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON  
LA RESPONSABILIDAD MEDIOAMBIENTAL:  
AUTOGRILL IBERIA**

*Octavio Llamas, presidente de Autogrill Iberia: “La Eco-Sostenibilidad es un ambicioso reto empresarial para nosotros”*

**EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA  
CON LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD:  
CAFETERÍA DFABULA, Zaragoza**



*Marcel Aguilar: “Trabajamos para la normalización social de personas con discapacidad, en un local totalmente libre de barreras”*

**PREMIO “JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ  
NORIEGA” A LA CONCORDIA:  
ELENA ALLUÉ DE BARO**



*Elena Allué, Directora General de Turismo del Gobierno de Aragón: “Trabajamos coordinados con el sector para seguir creciendo en clientes”*

# RECONOCIMIENTOS

## RECONOCIMIENTO A LA PERSONA

**DÑA. PATRICIA ABRIL**, vicepresidenta de desarrollo de negocio e integración de McDonald's Europa.

*“Estoy orgullosa de que McDonald's como compañía sea un referente empresarial y como marca esté en el corazón de los consumidores”*



## RECONOCIMIENTO AL MEDIO DE COMUNICACIÓN PROGRAMA GENTE VIAJERA DE ONDA CERO



*Carmen Nadal, directora comercial de Onda Cero Radio en Aragón:  
“Turismo somos todos los que hacemos posible que año tras año nos visiten más viajeros”*

## RECONOCIMIENTO AL RESTAURANTE CENTENARIO CASA MONTAÑA, Valencia



*Emiliano García Domene, propietario: “Todos los hosteleros hacen un trabajo duro en un momento en el que hay muchos palos en las ruedas”*



## ENTIDAD AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA

*Gerónimo Blasco, Consejero de Cultura y Medioambiente: “Si tenemos ciudades agradables es gracias a la hostelería”*



**RECONOCIMIENTO A LA EMPRESA  
CAFÉS TOSCAF, Peñauillán (Pravia)**



*José Luis García, consejero delegado:  
“Mis padres empezaron hace sesenta años con más ilusiones que recursos.  
Gracias a las 118 personas que forman la gran familia de Toscaf”*

**RECONOCIMIENTO A  
ESCUELA DE HOSTELERÍA  
ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA  
ARTXANDA-BILBAO**



*Joseba Lozano, director general:  
“En año y medio llegamos al cuarto de siglo. El equipo mantiene la ilusión del primer día”*

**POR SU DEDICACIÓN COMO DIRECTIVO  
AL DESARROLLO DEL ASOCIACIONISMO  
D. GAIETÀ FARRÁS**



*Gaietà Farrás, expresidente del Gremi de Restauració de Barcelona: “Agradecer la comprensión de nuestras parejas a las que desatendemos por nuestro trabajo en la hostelería”*

**POR SU DEDICACIÓN COMO EJECUTIVO  
AL DESARROLLO DEL ASOCIACIONISMO  
D. JORGE BERNÚES**



*Jorge Bernúes, gerente de la Asociación de Empresarios de Cafés-Bares y Similares de Zaragoza:  
“Nuestro trabajo es complejo y comprometido. Estamos siempre al lado de los asociados”*



**RECONOCIMIENTO A LA PERSONA  
D. JOSEP MONJE, propietario del restaurante  
“Vía Veneto” de Barcelona**

*“Comparto este galardón con todas las personas que durante mi vida han estado a mi lado”*

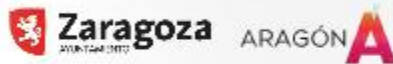
Premios Nacional de Hostelería



PATROCINADORES FEHR



COLABORADORES INSTITUCIONALES



PATROCINADORES PREMIOS



COLABORADORES CENA

