



Los Premios Nacionales de Hostelería cumplen su décima edición en Toledo

Madrid, 17-10-2016.-Toledo acogerá los Premios Nacionales de Hostelería organizados por la Federación Española de Hostelería (FEHR), en colaboración esta ocasión con la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Toledo (AHT). El 30 de noviembre tendrá lugar una gala muy especial, ya que se celebra el décimo aniversario de estos premios en el marco de Capitalidad Española de la Gastronomía ostentada por Toledo.

La gala de entrega de los Premios tendrá lugar en el Teatro Rojas, situado en pleno centro histórico de la ciudad de Toledo, que fue construido en el siglo XIX con diseño italiano y referencias francesas de la Ópera de París. Posteriormente el Centro Cultural San Marcos (antigua Iglesia de San Marcos) será el emblemático escenario de la cena-cóctel posterior a la gala.

Los Premios FEHR 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.....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 como sucede en los últimos años 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.

Los X Premios, tras tres 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 , Oviedo , Zaragoza y Valencia el pasado año.

Los premiados de las X edición son:

EMPRESARIO HOSTELERO

Gonzalo Córdoba Gutiérrez.

Empezó con 7 años trabajando en hostelería, durante las vacaciones escolares. A los 11 años ya pensaba en ser empresario del sector. Su objetivo lo consiguió en 1964 (hace 52 años), cuando abrió su primer establecimiento junto a dos socios. Fue ampliando el negocio y, en una década EL FARO ya contaba con 44 empleados y, años más tarde, vinculó a sus hijos en el negocio. En 1988 abrió El Faro de El Puerto, en el Puerto de Santa María donde actualmente cuenta con 90 empleados y dedica la mayoría de su tiempo a dirigirlo. Su tercer local está en San Fernando, en un local de 222 años de antigüedad: Histórico Ventorrillo El Chato.

EMPRESA HOSTELERA

Restaurante Zuberoa. Guipúzcoa

Los hermanos Eusebio, Hilario y José Mari Arbelaiz regentan el Restaurante Zuberoa, que atesora Una Estrella Michelin. Ponen en valor la forma tradicional de gestionar la empresa bajo un modelo “gobernable, cercano y de calidad”. En su filosofía está el trabajo de la materia prima de una manera excepcional, creando una forma de expresar los mejores platos de cada temporada. Su cocina evolucionó de tradicional a moderna con raíces de la cocina vasca. Está ubicado en el caserío más antiguo de Oiartzun. Ha recibido galardones como el Premio Nacional de Gastronomía y el Gueridón de Oro del Congreso San Sebastián Gastronomika.

EMPRESA HOSTELERA DE ORIGEN ESPAÑOL EN EL MUNDO

Grupo Tragaluz. Barcelona

Grupo Tragaluz es una empresa familiar creada en 1987 que ha ido creciendo y abriendo mercados por otros países. En la actualidad, está presente en el distrito financiero de Dubái, con un restaurante en el mismo edificio del Hotel Four Seasons. Esta incursión llega después de haber inaugurado el Bar Tomate DF en México. Además, el año pasado fue el representante español en el World Culinary Tour 2015- Round Tables, una cita que se celebró en Tel Aviv y que dio a conocer al público israelí las culturas gastronómicas de todo el mundo.

EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LA RESPONSABILIDAD SOCIAL

Restaurante Le Bistró. Valladolid

Ubicado en una Bodega del Siglo XIX, en pleno centro de Valladolid, el Restaurante Le Bistró cuenta con una selección de platos de cocina internacional en los que prioriza la atención a las necesidades de clientes celíacos y vegetarianos, además de garantizar la accesibilidad. Promueven varias acciones vinculadas a la Responsabilidad Social Corporativa, como el Programa Chef Invitado, con el que dan una oportunidad para despuntar a jóvenes formados en la capital pucelana. Con el proyecto El Buen Café, donan una cantidad fija por cada café que preparan. La causa social beneficiaria es elegida cada año por los clientes. Cuidan la iluminación eficiente, el reciclaje, y la reducción de desperdicios. Realiza encuestas anuales para mejorar el clima laboral y potenciar la formación de sus empleados en distintas áreas.

EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD

Grupo Ilunion. Nacional

Ilunion Catering y la restauración del Grupo Ilunion que están certificados en accesibilidad universal, adaptados a personas con discapacidad en sus recorridos, mobiliario, baños, barras de buffet, etc. Cuentan con distintos tipos de cristalerías para poder adaptarse a las distintas capacidades y su personal está formado también para atender a personas con discapacidad. Sus cartas, además de estar disponibles en Braille incluyen alternativas para personas con alergias, intolerancias o discapacidades alimenticias. El 10% de sus trabajadores tiene algún tipo de discapacidad, llegando al 30% en los centros especiales de empleo.

EMPRESA HOSTELERA DESTACAD EN INNOVACIÓN

Grupo VIPS. Nacional

Grupo VIPS presenta un programa de fidelización de clientes que cuenta con una Aplicación Móvil propia. Permite pagar por móvil, contratar pedidos para llevar, geolocalización e información de restaurantes, reservar mesa, conexión al wifi de cada local, etc. Ya ha conseguido que un 35% de las ventas del grupo se realicen a través del Club Vips, que ya tiene un millón de socios. Cuenta con 3 millones de fans en Redes Sociales. En su filosofía de crecimiento basado en la tecnología está el convertirse en un club más moderno, más diferencial, más cercano y con más servicios.

EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LA CALIDAD

Grupo La Raza. Sevilla

Con 80 años de trayectoria en la hostelería hispalense, inmersos en un constante proceso de innovación, su objetivo es la satisfacción de las necesidades del cliente, a través de la calidad de productos y materias primas, el máximo esmero en la excelencia del servicio y la atención al cliente y una oferta de servicios equilibrada y adaptada a sus necesidades. Para ello, el restaurante y el catering La Raza, así como la Hostelería del Prado implementan los sistemas que permiten garantizar la Seguridad Alimentaria, la "Q" de Calidad Turística y la Certificación de Calidad Turística en Destino, con el personal involucrado en la gestión de la calidad y la puesta en valor de recursos y espacios propios.

EMPRESA HOSTELERA DESTACADA EN LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA

Ruta de la Plata Blues. Salamanca

Es un grupo de establecimientos de restauración que presta especial interés en actividades culturales: música, exposiciones, ciclos de poesía, presentación de libros, incluso 22 ediciones de la Liga Local de Ajedrez. El Café Jazz 'La Alquitara' celebra su concierto número 1.000 tras 26 años desde su apertura. Desde hace 17 años organiza el Festival de Blues de Castilla y León en la plaza de toros más antigua del mundo, en Béjar.

EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LA SOSTENIBILIDAD

Restaurante Azurmendi. Vizcaya

El Restaurante Azurmendi ha apostado desde apertura, hace 11 años, por la sostenibilidad: se ha convertido en un espacio bioclimático, que le ha valido la nominación como el Primer Restaurante Sostenible de la Península Ibérica y el Más Sostenible del Mundo, según el “World’s 50 best Restaurants”. empleando elementos como un sistema de placas solares fotovoltaicas en las cubiertas acristaladas y baterías de acumulación, calefacción radiante mediante geotermia, drenaje vegetal, recolección de pluviales para riego y labores de limpieza, acumuladores de agua, empleo de materiales reciclados, puntos de recarga para vehículos eléctricos...

PREMIO “JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ NORIEGA” A LA CONCORDIA

Ana Larrañaga. Madrid

Directora de FITUR desde hace 15 años. Ha impulsado con éxito el crecimiento de la Feria Internacional de Turismo de Madrid, convirtiéndola en una de las más importantes de Europa. La hostelería tiene en esta cita un buen escaparate para internacionalizar sus ofertas y novedades, de la mano de las entidades públicas y los turoperadores que acuden a presentar sus paquetes turísticos cada año.

RECONOCIMIENTOS 2016

EMPRESA

Pernod Ricard Bodegas

La división en España del Grupo Pernod Ricard, co-líder mundial de la industria de vinos y espirituosos. Participa muy activamente en el Día Mundial de la Tapa. Ofrece un portafolio completo de marcas Premium, además de su clara apuesta por la innovación, en una estructura descentralizada, con la cultura emprendedora de sus colaboradores y el compromiso ético, social y ambiental desde los orígenes de la compañía, que se creó en 1975. Entre sus valores está la implicación de sus profesionales, la protección de nuestro planeta y la promoción del consumo responsable y protección de colectivos o situaciones de riesgo: adolescentes, menores de edad, mujeres embarazadas, alcohol y trabajo o alcohol y conducción. También contribuye a la formación e integración laboral de alumnos de universidades, como la de Castilla-La Mancha.

PERSONA INDIVIDUAL

Salvador Gascón

Salvador Gascón es todo un referente de la cocina mediterránea. Su restaurante, Casa Salvador, en el paraje de l’Estany de Cullera, atrae a visitantes de toda España para degustar sus recetas autóctonas. Afirma que, en sus más de cinco décadas en el negocio, ha elaborado unas 300 recetas de arroz. Ostenta la Q de Calidad Turística, la medalla de oro al mérito turístico y el premio a la Trayectoria Profesional, entregado por la Hostelería Valenciana.

MEDIO DE COMUNICACIÓN

Diario ABC

La cabecera nacional del grupo Vocento difunde los temas de interés para el sector, tanto de cara a los empresarios como para los clientes. Hace una década, su experto en gastronomía, Carlos Maribona, apostó por publicar su blog “Salsa de Chiles” también en la web www.abc.es para potenciar la llegada de información, consejos y reportajes sobre hostelería, gastronomía y enología, además de organizar los premios “Salsa de Chiles”. Es un referente para muchos empresarios que comparten con él experiencias y opiniones.

ESCUELA DE HOSTELERÍA

Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo

La Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo es un centro que ofrece formación reglada con Titulación Oficial, enfocada en la calidad y la excelencia, que trabaja para ser un centro de referencia internacional en la formación de profesionales del sector de la hostelería y el turismo. Entre sus valores está impulsar el talento y la creatividad, desarrollar la participación en equipo y aplicar una metodología de diseño curricular que parta de un sistema de valores profesionales. En sus 17 años de vida, sus docentes investigan, aplican y desarrollan nuevas técnicas en la cocina y nuevos modelos de optimización empresarial para empresas de hostelería.

ENTIDAD

Ayuntamiento de Toledo

El Ayuntamiento de Toledo plantea de manera transversal el eje gastronomía y patrimonio para mejorar y potenciar el atractivo para los turistas. El trabajo realizado para conseguir y luego desarrollar el proyecto de Capital Española de la Gastronomía, durante este año 2016, ha sido un hito en las sinergias entre la hostelería y la administración municipal. En esta ciudad ha tenido lugar la celebración del IV Centenario de El Greco, la organización del último Congreso Nacional de Hostelería y la gala de entrega de los Premios Nacionales FEHR, gracias a la apuesta del Ayuntamiento por este sector.

PROFESIONAL DE ASOCIACIÓN FEDERADA

Ramón Solsona. Hostelería de Lleida

Como Secretario General de la Asociación de Hostelería de Lleida, trabaja para que esta Organización sea el referente del sector ante las administraciones y ante la sociedad en general, defendiendo los intereses de los empresarios asociados y ofreciendo servicios especializados, vanguardistas y de calidad. Entre los valores que comparte con sus compañeros está la ética, la independencia, la transparencia y la integración entre profesionales, además de la calidad, innovación, profesionalidad, eficacia y eficiencia del quehacer diario.

DIRECTIVO DE ASOCIACIÓN FEDERADA

José Francisco Real Castro, “Cheché”. Asociación Provincial Empresarios de Hostelería de Lugo

Tras sus estudios en Londres y su paso por Madrid, abrió un negocio de hostelería en Lugo, además de hacerse cargo del restaurante Mesón de Pallares, propiedad de la familia y que actualmente regenta. Se cumplen 30 años de su ingreso en la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Lugo, donde formó parte de su Junta Directiva desde 1990, primero como vocal; luego de vicepresidente durante ocho años y, en la actualidad, desde su cargo de presidente. Defiende la acción institucional de la Asociación, para mantener el apoyo y la colaboración de las administraciones para llevar a cabo acciones formativas y campañas de promoción del sector y de los atractivos de la provincia, además de facilitar la incorporación de los jóvenes a la actividad.

RESTAURANTE CENTENARIO

Venta de Aires. Toledo

La Venta de Aires es el único restaurante centenario de Castilla-La Mancha. Enclavado en pleno Circo Romano, en el centro de Toledo. Durante este año celebran, además su 125 aniversario. Fundada en 1891, aquí servían comidas a obreros de la Fábrica de Armas, devotos del Cristo de la Vega, pescadores y bañistas del Puente de San Martín y caminantes en busca de alivio. Desde entonces, todo tipo de personajes conocidos se han sentado en sus mesas. En su interior se aprecia una exquisita mezcla del sabor histórico del paso del tiempo con las últimas tendencias contemporáneas.

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 más de 270 mil empresas de restaurantes, bares, cafeterías y otros establecimientos que integran el sector de la restauración. La Hostelería en España da trabajo a más de 1,5 millones de personas, de los que 1,2 millones pertenecen al segmento de restauración, y tiene un volumen de ventas de 131.953 millones de euros (111.538 de restauración), lo que equivale al 7,9% de PIB de la economía española (6,7% restauración y 1,2% alojamiento).

Para más información:

Comunicación de FEHR: 91 352 91 56

María Durán: maria.comunicacion@fehr.es

Jaume Segalés: jsegales@fehr.es