

LISTADO DE PREMIADOS DE LOS PREMIOS NACIONALES DE HOSTELERÍA

Premio empresaria hostelera: Aurelia Matellán, Zamora

Aurelia Matellán Santos ha dedicado toda su vida a la hostelería. Comenzó con el bar Los Hermanos, situado en las cercanías de la Plaza Mayor de Zamora, y en cuya planta baja instaló con su familia su propia residencia, y fueron ampliando sus negocios hasta llegar a tener hoy el Hotel Casa Aurelia. Aurelia fue galardonada en 2014 por AZME (Asociación Zamorana de Mujeres Empresarias) con el premio a la mujer empresaria por su trayectoria y en 2015 premiada por la Hostelería Zamorana, galardón que reconoce la labor de una vida al frente de un negocio hostelero, destacado por su historia y calidad. Ha seguido recibiendo premios y ha llegado a participar en la I Edición de Masterchef Abuelos, quedando en segundo puesto.

Premio empresa hostelera: Grupo Salamanca, Barcelona

Sus establecimientos son una parada obligatoria si quieres conocer la esencia de la Barceloneta. En la amplia terraza de su local más emblemático, el Restaurante Salamanca, se sirven algunos de los mejores arroces del barrio. La trayectoria del Grupo Salamanca se explica, en gran parte, por el carisma de su impulsor, Silvestre Sánchez, quien a sus más de 80 años y con 50 años en el oficio, continúa recibiendo diariamente a los comensales. Él ha sido ejemplo para sus hijos Javier y Ángel, también restauradores. La suma de sus diferentes negocios dibuja los contornos de un grupo empresarial potente e innovador, profundamente ligado al litoral barcelonés.

Premio a la empresa hostelera comprometida con la responsabilidad social:

Grupo Quebec, Cantabria

Empresa familiar que tiene actualmente un total del 16 locales y ocho marcas y han desarrollado proyectos de responsabilidad social: el Proyecto Mamatierra, en el que suprimieron las bolsas de plástico de sus establecimientos; y el Proyecto Tortillas con corazón, para la obtención de fondos para organizaciones del Síndrome de Down, Alzheimer y Autismo. La iniciativa "Alimentando corazones" ha sido una de las señas de identidad del Grupo Quebec en estos meses de pandemia, con ella repartieron menús solidarios compuestos por un primer plato, un segundo

plato y postre. En Santander, Torrelavega y Madrid 20.000 menús fueron repartidos con este proyecto a las personas más necesitadas.

Premio a la empresa hostelera comprometida con las personas con discapacidad: Els Magazinos, Denia

Els Magazinos cuenta con 23 propuestas gastronómicas singulares, donde se representa la diversidad de estilos de cocina en más de 2.000 m2 de espacios y terrazas llenos de tradición, innovación culinaria y producto de proximidad.

Realizan multitud proyectos solidarios e inspiradores, para fomentar la inclusión social y su proyecto "Mercado de un mundo mejor" buscan facilitar al máximo la accesibilidad en todos los eventos de las personas con necesidades especiales. Su colaboración con el centro de educación especial situado en Denia, Raquel Payá, en



su programa de Formación Profesional Dual adaptada para alumnos con educación profesional tiene como objetivo facilitar las prácticas y el empleo a estos alumnos.

Premio a la empresa hostelera destacada en innovación: Grupo La Ancha, Madrid
Restaurante familiar con más de 100 años de historia donde la calidad de la comida se sostiene con recetas sin artificios, sencillas y tradicionales de puro producto. La carta cambia cada día como garantía de la frescura y calidad de producto de mercado. Cuenta con los proyectos del Armando Delivery, Fismuler y la Tortilla de Gabino recogiendo lo mejor de la tradición culinaria de La Ancha con la innovación de la hostelería de excelencia actual.

Premio a la empresa hostelera destacada en la promoción de la cultura y la gastronomía española: Tierra Astur Sidrerías, Asturias

Tierra Astur Sidrerías son establecimientos conocidos por la singularidad de su decoración que recogen la identidad de Asturias y defienden la gastronomía tradicional asturiana siguiendo recetas que se empleaban en pueblos y brañas asturianas recuperando especies autóctonas. Una carta que recoge productos de marcas de calidad, más de cuarenta tipos de quesos y los mejores embutidos, así como los tradicionales tortos de maíz o la carne I.G.P. Ternera Asturiana “Crivencar” de su propia carnicería, y la sidra D.O.P.

Premio a la empresa hostelera comprometida con la sostenibilidad: La Pequeña Taberna, Murcia

Restaurante situado en Murcia, capital española de la Gastronomía. Desde sus inicios se ha caracterizado por deleitar a sus clientes con platos típicos de la Región de Murcia y de la cuenca mediterránea, utilizando productos de la tierra, de cercanía y de temporada. Su excelente bodega de la zona es otro de los diferenciales que ha poseído a lo largo del tiempo. En 2017 obtuvo el Premio mejor restaurante cocina tradicional Región de Murcia y en 2012 fue restaurante recomendado por el New York Times.

Premio cocinero empresario: Andoni Luis Aduriz.

Es uno de los chefs más influyentes de nuestro tiempo y presidente de Eurotoques. Con una actitud multidisciplinar, fomenta la unión entre la innovación en la cocina y los más diversos sectores desde lugares como el Patronato de la Fundación Basque Culinary Center.

En 1998 puso en marcha el proyecto de Mugaritz, que desde el año 2006 cuenta

con dos Estrellas Michelin. Mugaritz es sinónimo de I+D y ha recibido multitud de premios situándose actualmente en el puesto 14 de los 50 mejores restaurantes del mundo según la lista de The World's 50 Best Restaurants, considerados los Oscar culinarios. Además, ha impartido cursos formativos en universidades de todo el mundo y también impulsa iniciativas gastronómicas con fines sociales.

Premio a la internacionalización: Dabiz Muñoz.

El chef madrileño reconocido a nivel mundial está especializado en cocina de vanguardia. Es propietario de DiverXo, restaurante con tres estrellas Michelin. Ha sido galardonado como el mejor chef del año en la quinta edición de los premios The Best Chef Awards 2021. También ha sido premiado con el "Premio a la Innovación" por la lista francesa La Liste por su aportación creativa al sector gastronómico y, en concreto, por el diseño de GoXO, su restaurante de delivery en Barcelona. Su proyección futura es imparable tanto en Madrid como a nivel internacional, con proyectos como StreetXO Dubai.

Premio a la concordia "José Luis Fernández Noriega": 25 años de ALEH (Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería).

ALEH, formado por CEHAT, CCOO, UGT y HOSTELERÍA DE ESPAÑA, celebra este año su XXV aniversario. Este convenio estatal, que permite garantizar unas condiciones de mercado laboral único para el sector hostelero en todo el país, se ha convertido en todos estos años en un instrumento fundamental para dotar de estabilidad al sector. Además, en 2008 se firmó la incorporación de la Ley Orgánica de Igualdad entre mujeres y hombres al III Acuerdo Laboral Estatal del sector (ALEH), convirtiendo así a la hostelería la primera industria en incorporar esta normativa a su reglamentación.

Premio a la persona por su contribución a la mejora del sector: Antonio Garamendi.

Empresario español, presidente de la CEOE desde 2018. Garamendi ha apostado por el sector de la hostelería, fomentando desde la CEOE su mejora y defendiendo sus intereses, destacando el periodo de la pandemia con las medidas de protección apoyadas desde la patronal como las ayudas directas, la recuperación del turismo o la denuncia a la criminalización del sector respecto a los contagios de COVID-19.

Premio a la labor de difusión de comunicación: Federación de Asociaciones de Periodistas de España

La FAPE es la primera organización profesional de periodistas de España con 50 asociaciones federadas y 17 vinculadas que en conjunto representan a cerca de 19.000 asociados. Se premia aquí el trabajo que durante todos estos meses han realizado los periodistas visibilizando y dando voz a las demandas y a la situación del sector hostelero, profundamente afectado por las restricciones de la pandemia, y protagonista de numerosas movilizaciones en todo el país.

Premio a la entidad o institución: Comunidad de Madrid

Este premio reconoce el apoyo que desde la Comunidad de Madrid se ha realizado al sector de la hostelería, respecto al reconocimiento de la relevancia del sector, como motor económico y social de la Comunidad Autónoma, y su capacidad de resiliencia en los meses de mayores restricciones de la pandemia. Este reconocimiento es también por su modelo de contención de la pandemia sin criminalizar al sector y compaginando la contención del COVID-19 y la continuidad de la actividad económica.

Premio a la empresa proveedora: Pescanova

Pescanova es una empresa proveedora que trabaja de manera muy estrecha con el sector hostelero y que cuenta con una flota de más de sesenta buques propios, de esta forma, Pescanova lleva la frescura del mar directamente a las mesas de los restaurantes. Desde Pescanova Fish Solutions se brinda apoyo a la hostelería con recursos de formación y consejos de rentabilidad de negocio.

Premio a la labor formativa: Repsol

Ha demostrado un compromiso con el sector HORECA en su labor formativa, Repsol ha diseñado un innovador Seminario formativo en Energía que combina teoría y práctica, y que interactúa con los alumnos con medios digitales, gamificando la formación, para que resulten más amenos y asimilables los aprendizajes. Es un programa que apuesta por la formación a los futuros profesionales de la hostelería para capacitarles y que puedan afrontar los nuevos retos que supone el entorno de incertidumbre del sector.

Premio a la promoción asociativa en el sector: Alex Fratini, Benidorm. Hostelero de Benidorm y miembro de la junta directiva de FEHPA.

Ha puesto voz a muchas de las reivindicaciones de los hosteleros en los meses de pandemia, reclamado las ayudas necesarias para proteger el empleo y los negocios de los hosteleros. Su fortaleza y determinación le hicieron grabarse un vídeo desde

el hospital, mientras estaba hospitalizado por COVID-19, llamando al sector turístico a resistir ante la crisis.

Premio al reconocimiento a nuestros clientes: recoge el premio Miguel Garrido, presidente del CEIM.

Premio simbólico otorgado a todos los clientes de la hostelería que han mostrado su fidelidad y confianza en el sector en este año tan complicado. Los clientes son los que hacen que exista hostelería y conviertes los establecimientos en espacios de socialización fundamentales en nuestra cultura. Miguel Garrido es Presidente del CEIM y Vicepresidente de la CEOE, y también un apasionado de la hostelería que defiende en su vida profesional y ensalza en la personal desde sus redes sociales, recomendando restaurantes y bares de todo el país.

Reconocimiento a Alimentos de España: recoge el premio Luis Planas, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España.

Reconocimiento a esta campaña ministerial por el valor de la diversidad y la calidad de nuestros alimentos, fuente de inspiración y base de nuestra gastronomía. La hostelería está implicada en toda la cadena de valor de la industria agroalimentaria y la alta calidad de la materia prima que llega a las cocinas de los restaurantes, junto al alto nivel de los cocineros y chefs españoles, sitúa a la gastronomía del país en una posición de liderazgo internacional.