

- La ceremonia de entrega de premios tendrá lugar el jueves, en el marco de Expo Foodservice (Pabellón de Cristal de la Casa de Campo de Madrid)
- Lunes 13 de junio de 2016,

EL PRÓXIMO JUEVES 16 DE JUNIO

Tako Away, Lamucca, Tickets, Vilaplana Catering, Sandwichez, Grupo Zena y Marchica premiados por su innovación con los Hot Concepts 2016

Tako Away, Lamucca, Tickets, Vilaplana Catering, Sandwichez, Grupo Zena y Marchica han sido galardonados con los premios Hot Concepts 2016 organizados por Expo Foodservice, los cuales reconocen la innovación y la trayectoria de los profesionales del foodservice español en 8 categorías como son Servicio Rápido, Casual Dining, Fine Dining, Hot Concept Junior, Hot Concept Senior, Colectividades y Ocio y Turismo.

El jurado encargado de decidir a los galardonados en esta edición estuvo compuesto por reconocidos profesionales del sector. Carlos Pérez Tenorio, presidente de FoodBox, presidía la sesión, acompañado de Octavio Llamas, presidente y director general de Autogrill Iberia; Miguel Nigorra, director general de Cremonini España; M^a José Michavila, directora general de Casual Brands; Alfonso Valero, director de Enseñas de Grupo Zena; Pedro López, CEO de Brasayleña; Luisa Orlando, directora general de Grupo Allard; José Manuel Fernández, socio del estudio de interiorismo Cuarto Interior; Luis Suárez de Lezo, presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía; Ana Isabel García, redactora jefe de la revista Restauración News; y Jaime de Haro, director general de Ediciones y Estudios –empresa editora de Restauración News y organizadora de Expo Foodservice-, como secretario.

Los galardonados de los premios Hot Concepts 2016:

· Hot Concept al Servicio Rápido: Tako Away. El reconocimiento por la innovación en los establecimientos con servicio de mostrador o autoservicio ha sido entregado a Tako Away, que es un concepto especializado en cocina tex mex, que empezó a franquiciar en 2008 y en la actualidad cuenta con presencia en Madrid, Toledo, Valencia, Málaga y Sant Cugat.

· Hot Concept Casual Dining: Lamucca ha sido considerado como el mejor establecimiento con servicio de mesas y ticket medio inferior a 50 euros. El grupo que nació en 2008 en Madrid fruto del esfuerzo y el entusiasmo de dos hermanos, Ofelia y Alex Marín, cuenta hoy con locales en las zonas más emblemáticas de la ciudad, todos ellos operando bajo la filosofía de aunar la posibilidad de degustar una comida de calidad, casera y desenfadada con un servicio cercano y atento, y una ambientación atractiva.

· Hot Concept Fine Dining: Tickets. Como mejor establecimiento con servicio de mesa y ticket medio superior a 50 euros ha sido premiado Tickets, proyecto que nació con Albert Adrià que, tras varios años en el bar Inopia, decide evolucionar una propuesta que estaba limitada por las dimensiones físicas del propio local. En esta tesitura involucra a su hermano Ferran, que se entusiasma de inmediato con el proyecto por la dimensión cultural que se le pretende otorgar. Con la misma ilusión implica a los hermanos Iglesias, Juan Carlos, Borja y Pedro, propietarios del Grupo Rías de Galicia, y hacen así realidad un espacio único basado en la ciudad de Barcelona

· Hot Concept Junior: Sandwiches. La originalidad y adaptación al mercado actual que ha demostrado Sandwiches ha sido reconocida con el Hot Concept Junior, un premio que se entrega a aquellos establecimientos que por su reciente incorporación al mercado (menos de tres años), aún no se pueden considerar cadena ni grupo empresarial. Sandwiches es un proyecto de un pequeño emprendedor con 15 años de experiencia en el sector, que huye de la franquicia para garantizar la calidad dentro de espacios confortables, donde el usuario pueda disfrutar de un producto de primera calidad a precios muy razonables.

· Hot Concept Senior: Grupo Zena. La evolución del Grupo Zena a medida de las exigencias de su público ha sido galardonado con el Hot Concept Junio. Toda una referencia de la restauración multimarca en España. Cuenta con marcas comerciales de reconocido prestigio en el mundo de la restauración tales como: Domino's Pizza, Foster's Hollywood, o Lavaca. Una amplia experiencia, una eficiente operativa y la más alta calidad son las claves del éxito del grupo

· Hot Concept Colectividades: Vilaplana Catering. El galardón por ofrecer servicios de alimentación mediante la autogestión de cocina y comedor o de restauración colectiva ha sido entregado a Vilaplana, que es la división de catering de alta restauración de Compass Group, especializada en eventos. Cuenta con más de 40 años de experiencia en el sector. Con sede en Madrid y Barcelona y más de 20 cocinas centrales alrededor del territorio español, permiten ofrecer al cliente la seguridad y la flexibilidad que necesitan para sus eventos.

· Hot Concept Ocio y Turismo: Marchica. La labor de Marchica en los centros turísticos y de ocio ha sido galardonada con el Hot Concept Ocio y Turismo. La diversión está asegurada en Marchica, en la estación de ski de Formigal. A pie de pistas, con una enorme sala de fiestas con terraza exterior y el mejor ambiente, es el lugar idóneo para disfrutar de una copa nada más dejar de esquiar con la música en directo de sus Djs residentes y las mejores fiestas del Pirineo. Cada semana, fiestas temáticas y decenas de eventos.

La revista Restauración News se reserva un octavo galardón concedido exclusivamente por la publicación, dedicado a reconocer la trayectoria de un profesional destacado dentro del segmento del foodservice en España. El nombre de ese premiado se desvelará el mismo día de la entrega de los galardones, que tendrá lugar en el marco de Expo Foodservice (Pabellón de Cristal de la Casa de Campo de Madrid), el día 16 de junio, a las 14:00.

Más información en www.expofoodservice.com

EXPO FOODSERVICE, organizada por Ediciones y Estudios, empresa editora de la revista Restauración News, cuenta con una trayectoria de trece ediciones, a lo largo de la cual se ha convertido en un importante encuentro de negocios para el sector de la hostelería y la restauración.