



Concurso para distinguir a las mejores cocinas centrales en Hostelería. Tercera edición 2015

La asociación ANTA contribuye al fomento del conocimiento de las características de las cocinas centrales en la alimentación colectiva, con la convocatoria de un premio a otorgar a las mejores cocinas centrales que en el sector de la hostelería en España, se distinguen por su innovación y contribución a la difusión de nuevas tecnologías para producir nuevas gamas de productos.

Un Jurado profesional se encargará de seleccionar los candidatos a los premios, cuyo reglamento figura a continuación:

Bases del Concurso

Objetivos

Art. 1º La Asociación para el Desarrollo Tecnológico en la Hostelería, ANTA, convoca la tercera edición del premio Excel 45, dirigido a seleccionar las mejores cocinas centrales que en su calidad de unidad central de producción de alimentos destinadas básicamente a la hostelería (restauración comercial, social, en ruta, hoteles, colectividades etc. etc.) puedan identificarse como referentes a la hora de establecer benchmarking entre las empresas del sector.

Art. 2º El objetivo del Premio, además del fomento de iniciativas de I+D+I, es reconocer la labor profesional de quienes están al frente de las cocinas centrales, sea cual sea la tecnología que utilicen, pero siempre y cuando aporten al mercado alimentos, en cualquiera de las gamas que la profesión tiene establecidas, con la calidad y seguridad alimentaria debida.

Tipos de premios

Art. 3º El Premio o premios, será concedido a las empresas que el Jurado elija como finalistas en el proceso de selección, después de analizar y opinar sobre ideas y desarrollos vinculados al diseño, construcción, puesta en marcha y producción de una cocina relacionado con:

- Innovación en los procesos: que mejoren la productividad, la ergonomía, la seguridad alimentaria, los costos de mantenimiento y medio ambientales...
- Desarrollo de Producto: con relación a originalidad, funcionalidad, condicionamiento, caducidad, calidad, servicio, seguridad alimentaria etc. etc.
- Desarrollo de Servicios: que contribuyan a la innovación en los procesos, al desarrollo de producto, a su distribución y almacenaje, a la gestión integral del negocio, a una mayor atención y conocimiento de los clientes...
- Contribución al desarrollo sostenible en hostelería. Eficiencia energética, huella de carbono, residuos (RRR)
- Calidad y Seguridad Alimentaria. Certificaciones • Planes de formación y promoción del personal.
- Cualquier otro elemento que por parte del Jurado se valore como incremento de puntuación en las valoraciones de los candidatos.

Art. 4º Podrán optar a ser seleccionados, las empresas que consideren que disponen de cocinas centrales o unidades centrales de producción que están en condición de cumplir con los elementos de selección expuestos en el artículo anterior y que también cumplan los siguientes requisitos:

- Para la categoría de auto consumo de producción: elaborar y servir más de 3.000 comidas diarias, siendo servidas en el mismo centro donde coinciden cocina y comedor.
- Para la categoría de servicios a terceros: Disponer de centros de consumo a más de 60Km y restaurantes satélites con equipamiento para regeneración (puesta en temperatura) con independencia de que parte de la producción se consuma in-situ.

Art. 5º Quienes deseen presentar sus ideas y desarrollos deberán:

- En primer lugar, enviar a ANTA a través de su página web: **www.anta-asoc.org**, o mail **gestion@anta-asoc.org** un perfil de la iniciativa, con no más de 15 líneas de extensión, a parte de sus señas y datos identificativos.
- Si el Jurado tomara en consideración la propuesta, a través de la secretaría de ANTA se solicitaría un dossier técnico con los pormenores de la misma, el cual debería estar en posesión de aquella, al cabo de 15 días, como máximo, de la solicitud.

De los premios y diplomas, fecha y lugar de entrega

Art. 6º La Secretaría de ANTA comunicará a todos los profesionales, la opinión del Jurado sobre los dossiers técnicos recibidos y analizados, y quienes han conseguido los premios en un acto público, cuya fecha, lugar y sede serán: 28 de mayo en Barcelona, durante la II Edición de la Convención de Cocinas Centrales organizadas por el portal profesional www.restauracioncolectiva.com

Art. 7º Los premios consisten en la entrega de un trofeo conmemorativo.

Del jurado y sus componentes .

Art. 8º El Jurado estará compuesto por seis miembros, pertenecientes a ANTA como socios de pleno derecho más un séptimo miembro, no socio, de relevante prestigio en el mundo empresarial como usuario de nuevas tecnologías en el sector de la alimentación fuera del hogar y que actuará de Presidente, con voz y voto, que además será de calidad, en caso de empate entre las puntuaciones otorgadas. Dada la posible dificultad técnica de algunas de las evaluaciones a efectuar por el jurado, este podrá solicitar la ayuda y colaboración de una serie de expertos, según el momento del proceso de selección, de modo que:

- Podrán pertenecer a empresas proveedoras pudiendo asistir a las reuniones con voz pero sin voto.
- Puedan proceder también, del mundo de la investigación y la docencia, del sector de la alimentación fuera del hogar, para el caso de la elección del ganador, pudiendo asistir a las reuniones con voz pero sin voto.

De la difusión del premio

Art. 9º La propiedad intelectual del premio corresponderá a Anta, respetándose la de tipo industrial al profesional o a la empresa donde trabaje, si bien ambos permitirán que, durante los tres meses que sucedan a la fecha de elección del ganador, la Asociación pueda difundir a través de los medios de comunicación, que considere oportuno, los detalles y características de la idea o desarrollo galardonada, siempre y cuando no atenten contra los principios de secreto industrial. De reclamaciones y alegaciones.

Art. 10º Contra el fallo del Jurado no procederá reclamación alguna. En cambio, ANTA recibirá con interés todas aquellas sugerencias que, como alegaciones o recomendaciones, se efectúen, con vistas a mejorar las bases del concurso, la selección de finalistas y los criterios de evaluación, por los que se ha de regir el Jurado, así como la procedencia profesional de los mismos.