

Bases INNOVANTA 2016

InnovAnta 2016

Premios al Desarrollo Tecnológico en la Hostelería

Objetivos

Art. 1º
La Asociación para el Desarrollo Tecnológico en la Hostelería, ANTA, convoca la sexta edición del premio InnovAnta, año 2016, dirigido a fomentar iniciativas de I+D+I entre los profesionales que trabajan actualmente en empresas del sector de la alimentación fuera del hogar (restauración comercial, social, en ruta, hoteles, colectividades etc. etc.), así como las que teniendo como base el desarrollo sostenible, contribuyan a la excelencia de las empresas de restauración.

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 departamentos de un operador de restauración, sea en su vertiente de acopio de mercancías, preparación de productos, elaboración de comidas, su conservación, distribución y servicio.

Por tanto, serán bien recibidas propuestas de selección de ideas y desarrollos en las materias citadas, así como en la gestión de la propia empresa de restauración, o colectividad con servicios propios de restauración.

Tipos de premios

Art. 3º
El Premio será concedido al profesional que el Jurado elija como ganador, después de analizar y opinar sobre ideas y desarrollos vinculados a las operaciones unitarias descritas en el artículo anterior y relacionadas 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...

En esta edición, una vez más, se valorarán también las iniciativas que contribuyan al desarrollo sostenible en las empresas de restauración.

IMPORTANTE EN LA CONVOCATORIA DE LA VI EDICION

La selección de candidatos se realizará prioritariamente en el segmento de empresas de restauración comercial y de cocinas y obradores centrales con marcada inclinación a servir a la hostelería más que al food retail

De los candidatos

Art. 4º
Podrán optar a ser seleccionados, los profesionales que consideren que, en el desarrollo de su función laboral, han contribuido con sus ideas a mejorar un proceso, producto o servicio, siendo adaptado con éxito por la empresa o institución donde trabaja, bien por su propia cuenta, con la colaboración de un tercero, ya sea de rango superior o simplemente un proveedor.

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 gestión@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

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, en el transcurso de la

celebración de la **III CONVENCION DE COCINAS CENTRALES**(Madrid 12 de abril).

Art. **7º**
Los premios consisten en la entrega de un trofeo conmemorativo, por categorías.

Del jurado y sus componentes

Art. **8º**
El Jurado estará compuesto por cuatro miembros, pertenecientes a ANTA como socios de pleno derecho más un quinto 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.
- Pertenecherán al 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.

Barcelona 12 de enero de 2016