



NOTA DE PRENSA

VIII Jornadas Profesionales de ANTA, en el marco de HOSTELCO

## ANTA celebra la III edición de los Premios INNOVANTA Y estrena los Premios Excel45

### Los galardonados son Grup Cuina de la UPV, Alicante New Food, 7iTriá, Aramark, Igmo y Culinaria

En el marco del Salón Internacional del Equipamiento para Restauración, Hostelería y Colectividades Hostelco (Recinto Ferial Gran Vía, Barcelona, del 17 al 20 de octubre), ANTA (Asociación para el Desarrollo Tecnológico en la Hostelería) celebrará sus **VIII Jornadas Profesionales**, dedicadas a los avances en I+D+i y a la implantación de la línea fría en cocinas para colectividades. En el transcurso de dichas jornadas, se hará entrega de los **Premios Innovanta 2012**, que este año llegan a su tercera edición. Dichos galardones tienen el objetivo de distinguir a empresas de hostelería y restauración que destacan por el desarrollo e implantación de I+D+i, tanto en sus productos como en sus procesos. Asimismo, ANTA estrena en esta edición los primeros premios **Excel45**, dirigido a seleccionar las mejores cocinas centrales que en su calidad de unidad central de producción de alimentos destinan básicamente a las colectividades, puedan identificarse como referentes a la hora de establecer benchmarking entre las empresas del sector.

**Innovanta 2012** es una iniciativa que en la actualidad se aloja en el programa PLANEQUIP, de dinamización del sector de equipamiento para hostelería, y que desarrollan en cooperación la revista Restauración News y ANTA.

Los **III Premios Innovanta** y los **I Premios Excel45** han recaído en:

- Premio I+D+i y desarrollo de producto en la Hostelería, para la **Unidad de Apoyo a la Gastronomía y Restauración Colectiva, Grup Cuina del Departamento de Tecnología de Alimentos de la UPV**.
- Premio I+D+i en desarrollo de procesos en la Hostelería, para la empresa **Alicante New Food**.
- Premio al mejor uso de la línea fría, para la empresa **7iTriá**.
- Premios Excel45, para **Aramark, Igmo y Culinaria**.

Los galardonados de los premios **Innovanta 2012** han sido elegidos por un jurado formado por socios de ANTA en activo, además de por miembros del Club 20, todos ellos vinculados a instituciones y empresas de restauración colectiva. Por su parte, la designación de las tres empresas con cocinas centrales distinguidas por **Excel45** deriva de las respuestas y opiniones de alrededor de unos 500 directivos y profesionales del sector que han participado en una encuesta lanzada por ANTA en dos oleadas realizadas en julio y septiembre de 2012.

La ceremonia de entrega de los galardones tendrá lugar con posterioridad a la celebración de las conferencias de Planequip, el día 18 de octubre a las 16 horas en la zona Demo-Foodservice del Pabellón 2 de Hostelco. En el transcurso de la misma, Javier Rodríguez, presidente de ANTA, moderará y presentará a los conferenciantes, que serán: Purificación García, del **Grup Cuina-UPV**; Norberto Navarro, de **Alicante New Food**; José Lorente, de **Nutripack**; y Francesc Bernad, de **Gastronom Europe**. Todos ellos versarán sobre el desarrollo I+D+i y desarrollo de producto y de procesos en hostelería, así como de los avances en la implantación de la línea fría en colectividades, y sobre la política de envases.

### Sobre los premiados

El **Grup Cuina** destaca en el ámbito del I+D+i por su labor, entre otros, en la Red Indaga. Ha participado en el diseño y lanzamiento de equipos como la Gastrovac, creación de postres para poblaciones sensibles, o encuentros entre investigadores y restauradores en la Comunidad Valenciana. Para el Jurado de los Innovanta 2012, por ejemplo, ha sido definitivo su trabajo actual en la "aplicación de nuevas tecnologías para el diseño y desarrollo de productos de dorada, procedentes de acuicultura".

**Alicante New Food** es una empresa de nueva creación dedicada a la elaboración de productos alimenticios de bajo costo y alto valor nutritivo, partiendo de la nueva marmita denominada T-sensation, y que comercializa bajo la marca Como. Su labor se centra, principalmente, en la posibilidad y oportunidad de transferir una tecnología de proceso como la tecnología T, que podría resolver importantes carencias en el ámbito de la restauración colectiva, aunque también en la de la restauración comercial. En

Para más información [www.anta-asoc.org](http://www.anta-asoc.org)  
o contactar con Isabel Acevedo. Móvil. 649 491 989. E-mail: [isacevedo@telefonica.net](mailto:isacevedo@telefonica.net)



la actualidad, esta empresa elabora ya un variado catálogo de ingredientes y alimenticios conservados en frío negativo, para apoyar el trabajo de los profesionales de las cocinas, en especial las de colectividades, y donde se obtiene una alta productividad, gracias a las prestaciones de la nueva marmita. Ésta cumple con los principales criterios de desarrollo sostenible que se exige a la maquinaria para la hostelería.

**7iTria**, cuya razón social es **Serveis Educatius i d'Alimentació SL**, es una empresa con más de veinte años de experiencia en las tareas de hacer de los comedores escolares auténticos espacios educativos. Ellos fueron pioneros en la implantación de monitores debidamente formados, así como en la implantación de la línea fría, para atender la demanda de aquellos centros docentes que carecen de cocinas para elaborar los menús escolares. Los directivos de **7iTria** son proactivos en el compromiso de la transversalidad pedagogía-cocina, para un universo de 10.000 alumnos, y organizan periódicamente encuentros profesionales como las Trobadas de Cuines de **7iTria**.

**Aramark** es una empresa fundada en EE.UU. en 1936. En el año 1993, **Aramark** inició su actividad en España, donde su crecimiento ha sido continuo y sostenido. Actualmente, **Aramark** cuenta en España con sedes en Madrid, Barcelona, Valladolid, Badajoz, Sevilla y Zaragoza desde donde se gestionan más de 700 centros en todo el territorio nacional, atendiendo a más de 300.000 usuarios al día. ARAMARK cuenta con más de 6.000 profesionales en España y proporciona servicios de catering, cafetería, vending y limpieza en seis áreas de negocio. El Premio **Excel45** ha distinguido en su primera edición a la cocina central en línea fría que **Aramark** tiene en Zaragoza.

**Igmo**, empresa de restauración colectiva creada en 1986 y con sede en Burgos, trasladó su actividad y cocina central a unas nuevas instalaciones en Gala, en el año 2009, donde instaló una zona basada en la línea fría. Actualmente sirve a 1.000 colectividades de diferente tipo, cifrándose el número de servicios en unos 17.000, en su mayor parte para centros de educación. Además, se encarga de la distribución de comidas en empresas, residencias, y hospitales, aunque destaca la nueva división creada recientemente, el servicio de catering (comidas realizadas en sus cocinas centrales y trasladadas al lugar de consumo en termos especialmente acondicionados). La empresa emplea a 450 trabajadores.

**Culinaria** es una empresa perteneciente al Grupo Sociser, compañía gallega con más de 26 años de trayectoria, especializada en la prestación profesional de servicios asistenciales y de proximidad. En concreto, **Culinaria**, cuya cocina central está ubicada en Silleda, Pontevedra, gestiona el servicio de elaboración de comida en línea fría para distintos servicios de restauración colectiva. En la actualidad, la empresa da respuesta diaria a las necesidades nutricionales de más de 2.750 comensales.

## Sobre ANTA

La **Asociación para el Desarrollo Tecnológico en Hostelería, ANTA**, nació en el año 1996 como consecuencia del esfuerzo de una serie de profesionales y empresas ligados al sector horeca, promoviendo el desarrollo tecnológico en el seno del sector, especialmente en el de la alimentación colectiva. **ANTA** es una asociación de profesionales y empresas, sin ánimo de lucro, que se rige por los clásicos órganos de gobierno, de este tipo de entidades: La Asamblea y la Junta Directiva.

Desde su inicio ha organizado, entre otras actividades y eventos, Catas de Platos elaborados con Nuevas Tecnologías; Jornadas de La Cocina de la Barqueta; Seminarios aplicación APPCC; Seminarios sobre Cadena Fría, Mise en Place, Retermalización; Cursos a distancia sobre APPCC, Tecnologías de Pasteurización, Cadena Fría y Cocina al Vacío; Cursos sobre Informática aplicada a la elaboración de Menús equilibrados desde el punto de; vista nutricional; Seminarios para Directores de Cocinas Centrales, en Expofoodservice 2008; y el Premio Innovanta.

Este año, **Anta** ha querido contribuir al programa Planequip con la convocatoria de un premio a otorgar a las mejores cocinas centrales en el sector de la hostelería en España. Un galardón que pretende reconocer a aquellas cocinas centrales que destacan por su innovación y contribución a la difusión de nuevas tecnologías para producir nuevas gamas de productos.