

ROIG GANADORA DE HOSTELCO AWARDS 2024

Awards 2024 han premiado en esta edición aquellos proyectos que destacan por su apuesta por la sostenibilidad así como los que aportan innovaciones importantes a todo el sector. Estas son las empresas galardonadas.



En el marco de Alimentaria & Hostelco se ha celebrado la gala de entrega de los Hostelco Awards, que una vez más han premiado los mejores proyectos, soluciones y profesionales del sector de la hotelería, restauración y el canal horeca.

En esta ocasión ha sido valorada especialmente la sostenibilidad y la innovación. Los premios Hostelco 2024 han sido los siguientes:

Han sido premiadas la iniciativa hotelera de [Villa Indiano](#) y su trabajo de interiorismo en esta casa restaurada del siglo XIX en el corazón de la Huerta de Valencia. Igualmente, se ha reconocido la propuesta gastronómica del pequeño hotel barcelonés [Casa Filomena](#).

El [premio a la mejor cocina se lo ha llevado el Grupo Roig por Cacao](#), un espacio gastronómico de Santiago de Compostela que integra equipos de última generación para garantizar la sostenibilidad y la historia del establecimiento; mientras que el mejor concepto de restauración ha sido [‘Haizea by Gategourmet’](#) y su servicio a bordo de los trenes [Iryo](#).

La sostenibilidad es especialmente protagonista en el premio de restauración colectiva, que se ha concedido a **Hostesa** por su 'Proyecto Acqua', una iniciativa que anima los niños a recoger el agua que ha sobrado en el comedor escolar. Pero, el galardón al producto más sostenible se lo ha llevado **Oreka Circular Economy**, que mediante la tecnología ayuda a las empresas en la reducción y donación del excedente alimentario.

Precisamente, la innovación es clave en el reconocimiento dado a **Last.app**, una aplicación que integra en una plataforma todas las herramientas clave para optimizar la gestión de un restaurante. En este campo destaca también el galardón al sistema de **Wondercool** que permite que las bebidas no se congelen aunque estén a menos 8 °; y al sistema de panificación artesanal **Paneotrad de Bongard Ibérica** por ayudar a producir pan artesano mediante un proceso simplificado, accesible a usuarios con una formación mínima.

Finalmente, el **Premio a la Mejor Trayectoria Profesional** ha sido para **Mario Cañizal**, tras un largo recorrido en el sector de la distribución, industria alimentaria y restauración.

