



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / A fondo / Un poco de todo /

Los 'Hot Concepts 2024' convocan, un año más, un premio al mejor proyecto de colectividades

# Los 'Hot Concepts 2024' convocan, un año más, un premio al mejor proyecto de colectividades

Martes, 30 de abril 2024

**El próximo 27 de junio se celebrará la gala de entrega de los 'Hot Concepts 2024' en el Teatro Goya de Madrid. Entre las 18 categorías convocadas en esta vigésimoprimer edición, se ha vuelto a convocar una dedicada a las 'Colectividades'. Estáis a tiempo de presentaros (fin del plazo de presentación de candidaturas: 10 de mayo).**

Un año más, y van veintiuno, la revista 'Restauración News' ha convocado sus conocidos premios 'Hot Concept' a los mejores proyectos de restauración. Entre sus [18 categorías](#), un año más se ha convocado una al mejor proyecto de colectividades y dos novedades: el 'Hot Concept a la Experiencia del Cliente' y 'Hot Concept a la Distribución y Logística' (acceso al [formulario de inscripción](#)).

Los premios de esta vigésimoprimer edición se entregarán en el Teatro Goya de Madrid, el próximo 27 de junio, donde se reunirán responsables de las principales cadenas de restauración organizada, de la restauración en hoteles, de colectividades y los más importantes proveedores de alimentación, bebidas, equipamiento y maquinaria, así como algunos de los embajadores de marca más importantes del sector.

## ¿Quién es el jurado de los 'Hot Concepts 2024'?

Como todos los años, un equipo de prestigiosos profesionales del sector será el encargado de decidir la suerte de todos aquellos que presenten sus candidaturas a los galardones de referencia del canal horeca.

Este año la presidencia del jurado la ostenta **Alejandro Hermo**, CEO de GOIKO y lo componen: **Alfonso Antón**, director de Marketing de Casual Brands Group/ Taco Bell España y Portugal; **Carlos Ruíz**, CEO de Mexicana de Franquicias; **Daniel Agromayor**, director general de Five Guys España y Portugal; **Daniel Lois**, director de RSC y Sostenibilidad de [Sodexo](#); **Daniel Sala**, CEO y socio fundador de Grupo Dihme -El Kiosko; **Guillermo Fuente**, CEO de Aloha Poké; **Joaquín Capel**, CEO de Grupo Con Fuego; **Josean Merino**, CEO de Grupo Hirviendo; **Lorena Alcázar**, directora de Santagloria Coffee & Bakery y L'Obrador Arte; **Minerva Tapial**, CEO de Grupo Rosi la Loca; **Nacho González**, director general de Papa John's España; **Noelia Palma**, directora de Expansión de Grupo Sibuya; **Paloma Fang**, CEO de Grupo Bellaciao; **Pedro López**, CEO y fundador de LEW Brands Group; Yvette Altet, directora de Marketing de Popeyes; y **Ana I. García**, redactora jefa de 'Restauración News'.

## El origen de los premios

Para los que os lo estéis preguntando, el nombre de los premios 'Hot Concepts' no es gratuito y procede de los EEUU. La razón de esta denominación es que cuando en España nació la revista 'Restauración News' en 2003, lo hacía impulsada por un socio americano, del grupo Lehbar Friedman, editor de la revista 'Nation's restaurant news', especializada en foodservice.

'Nation's restaurant news' y Lehbar Friedman, eran responsables de la organización del evento profesional Mufso, en el que se inspiraba también la española Expo Foodservice y en él se entregaban los premios 'Hot Concepts', destinados a reconocer el trabajo de los conceptos de restauración más destacados del año.

## Noticias Relacionadas

- [Los 'ATX Awards' reconocen el buen trabajo dirigido a la protección del usuario alérgico](#)
- [Mario Cañizal, Hostesa y Oreka entre los premiados de los Hostelco Awards 2024](#)
- [Albi, Aramark y Hostesa, finalistas de los Hostelco Awards de restauración colectiva](#)
- [Desveladas las tres empresas finalistas del premio 'Hot Concepts de Colectividades'](#)