vinetur

Delikia incorpora los tres sándwiches ganadores de su certamen nacional a sus 15.000 máquinas de vending

El 10% de la recaudación de estos productos se destinará a la Fundación Tierra de hombres

lunes 9 de marzo de 2026



El operador gallego de vending Delikia ha anunciado la incorporación de las tres recetas ganadoras de la cuarta edición de su certamen gastronómico nacional a su red de más de 15.000 máquinas de vending distribuidas por toda España. El concurso, dirigido a estudiantes de hostelería, busca impulsar el talento joven y ofrecer nuevas

propuestas gastronómicas a los consumidores.

La receta que obtuvo el primer premio fue creada por Greta Pujol, estudiante del CETT de Barcelona. Su sándwich combina pastrami, salsa de cítricos especiada, queso, jamón cocido y mantequilla de pepinillos. El jurado valoró especialmente el equilibrio de sabores y la originalidad de la propuesta. Greta Pujol recibió un premio de 6.000 euros por su creación.

El segundo premio, dotado con 2.000 euros, fue para Diana Arias, alumna de Master-D en Alicante. Su receta incluye queso brie fundido, jamón cocido trufado, rúcula fresca, tomate seco y cebolla crujiente. El tercer puesto, con un premio de 1.000 euros, fue para Simón Bonilla, del I.E.S. Peñacastillo de Santander, quien presentó un sándwich inspirado en sabores latinoamericanos con cochinita pibil, queso gouda, cebolla roja, chipotles adobados y mayonesa.

La final del certamen se celebró en el espacio gastronómico Kitchen Club de Madrid. Ocho estudiantes de escuelas de hostelería de diferentes comunidades autónomas elaboraron sus propuestas en directo ante un jurado profesional presidido por el chef Pepe Rodríguez, del restaurante El Bohío.

Las tres recetas premiadas pasarán a formar parte de la oferta de Delikia y estarán disponibles en las máquinas de vending de la compañía, acercando estas creaciones a miles de consumidores en fábricas, oficinas, hospitales y centros comerciales de todo el país.

El certamen tiene también un componente solidario. El 10% de la recaudación obtenida por la venta de los tres sándwiches ganadores se destinará a la ONG Fundación Tierra de hombres, dedicada a la protección y desarrollo de la infancia. Desde la primera edición del concurso en 2019, Delikia ha donado un total de 48.700€ a proyectos de la Fundación, como el programa "Viaje hacia la Vida".

Delikia, con 35 años de trayectoria, es el primer operador nacional de vending con capital 100% español. La empresa factura 70 millones anuales y cuenta con más de 500 trabajadores. Dispone de dos obradores propios, Saborese, en Vigo y Madrid, y una unidad de negocio de café de especialidad, Root Café. Además, cuenta con certificados de calidad, seguridad alimentaria, medioambiente y seguridad y salud en el trabajo,

como la ISO 22000, la 9001, la 14001 y la 45001.