vinetur

Los Horeca Awards 2026 premian la innovación y la sostenibilidad en la hostelería

Once proyectos y profesionales reciben reconocimiento en Alimentaria+Hostelco por su impacto en el sector

miércoles 25 de marzo de 2026



Los Horeca Awards 2026, organizados por Alimentaria+Hostelco, han reconocido este martes, 24 de marzo, a once iniciativas y profesionales que representan la evolución del sector hostelero hacia modelos más eficientes, inclusivos y creativos. El jurado ha

valorado propuestas que aplican la innovación en ámbitos como la restauración colectiva, la restauración organizada e independiente, la hostelería hotelera, la tecnología alimentaria, el diseño de espacios y la sostenibilidad integral.

En la categoría de Restauración Colectiva, Eudec Food ha sido distinguida por su catálogo de platos texturizados de 5ª gama, dirigidos a personas con disfagia. El jurado ha destacado la variedad, calidad organoléptica y presentación de estos platos, que facilitan la operativa en centros donde la textura adaptada es esencial.

El reconocimiento al mejor Proyecto de Cocina ha recaído en Welbilt Iberia SAU por Afterlife FoodHub, un contenedor gastronómico modular que permite disponer en menos de 48 horas de una cocina profesional de alto rendimiento para eventos de gran escala.

En Restauración Organizada, el premiado ha sido Garden Pizza Family, gracias a un concepto basado en producto de calidad, una identidad familiar coherente y un compromiso sólido con la sostenibilidad.

En la categoría de Restauración Independiente, la distinción ha sido para La Barra del Indiano, que ofrece un menú degustación mensual en constante evolución donde convergen raíces españolas y creatividad peruana. El jurado ha subrayado la colaboración con productores locales y el papel esencial del servicio de sala liderado por Rosa López.

Ilunion Hotels ha recibido el reconocimiento al mejor F&B Hotelero por Umániko, un proyecto que integra inclusión social —con más del 70% de la plantilla formada por personas con discapacidad— con una propuesta gastronómica mediterránea adaptada, modelos de consumo responsable y acciones de impacto comunitario.

El premio Interiorista ha reconocido al Hotel Alimara Barcelona por Gastrosense, una iniciativa que incorpora neurociencia computacional y diseño multisensorial para transformar el restaurante SUMMUM. El espacio se ajusta a las emociones y respuestas cognitivas de los comensales, creando ambientes confortables, intuitivos y equilibrados.

En la categoría de Restaurama, el premio ha distinguido a Fishology Foods por La nueva Charcutería del Mar, un catálogo de embutidos elaborados íntegramente a partir de pescado que reduce el desperdicio del 54% al 3%.

Unox, por EVEREO®, una nevera caliente que mantiene los alimentos a temperatura de servicio durante días sin pérdida de calidad, se ha alzado con el galardón Full Equipped. Su tecnología permite conservar textura, sabor y aroma, reducir el desperdicio y optimizar la eficiencia operativa de las cocinas profesionales.

En Bakery & Pastry, la premiada ha sido Iberital por el modelo VISTA, una máquina de espresso de doble caldera diseñada bajo criterios de sostenibilidad, eficiencia energética y precisión térmica que aporta mejoras al servicio de café de especialidad.

En la categoría de Tech, Digital Retail – Proppos ha recogido el premio por una plataforma de inteligencia y visión artificial que digitaliza procesos clave en cocinas y comedores, desde el autopago inteligente hasta la validación de emplatado hospitalario y la monitorización del desperdicio alimentario.

El premio a la Trayectoria Profesional ha distinguido a Jordi Butrón, considerado uno de los grandes referentes de la pastelería contemporánea y un innovador que ha redefinido el concepto de postre desde una perspectiva creativa, precisa y técnica.

Alimentaria+Hostelco también ha acogido la primera edición del Premio El Mejor Pan, con un jurado formado por panaderos, historiadores, críticos gastronómicos y expertos en panificación, que han reconocido a Iker Oroz de Anik Panadería por su técnica, sabor, textura y calidad global.

El evento, organizado por Alimentaria Exhibitions, sociedad de Fira de Barcelona, cuenta con la participación de 3.300 empresas expositoras, que ocupan 100.000m2 netos y 7 pabellones, la práctica totalidad del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. El certamen, que cerrará sus puertas el próximo 26 de marzo, espera recibir a más de 110.000 visitantes profesionales, el 25% internacionales, reafirmando su liderazgo como principal plataforma impulsora de negocios, internacionalización y networking.