

Oído Cocina Gourmet recibe el premio a la Restauración en Centros Comerciales

Los 20 galardonados en la XVIII Edición de los Premios Hot Concepts fueron elegidos entre las más de 120 candidaturas recibidas por un jurado, formado por destacadas personalidades del mundo del foodservice, expertos en restauración y hostelería de expertos del sector

Oído Cocina Gourmet, el principal distribuidor y proveedor de croquetas gourmet a domicilio y en el sector Horeca de Madrid, ha sido galardonado con la 18ª edición de los Hot Concepts en la categoría de Restauración en Centros Comerciales. Estos premios, destinados a reconocer el trabajo de los conceptos de restauración más destacados, se han convertido en el gran encuentro de la hostelería después de que en 2020 se tuviera que realizar la gala de forma online.

El jurado, formado por destacadas personalidades del mundo del foodservice, expertos en restauración y hostelería, tuvo que elegir entre las más de 120 candidaturas recibidas a los ganadores de las 20 categorías premiadas: Servicio Rápido, Casual Dining, Fine Dining, Trayectoria, Revelación, Colectividades, Restauración en Hoteles, Diseño, Restauración para Viajeros, Restauración en Centros Comerciales, Innovación, Gestión Empresarial, Empresario/a del Año, Directivo/a del Año, Marketing, Tecnología, Sostenibilidad y RSE, Proyecto de Cocina Profesional y Máquina del Año,

“Este reconocimiento es una muestra de que lo estamos haciendo bien, que vamos en el camino correcto y nos anima a seguir adelante” declara Cristina Comenge, chef y co-fundadora de Oído Cocina Gourmet.

Pese a las dificultades que se presentaban para el sector de la alimentación durante el año 2020, Oído Cocina Gourmet ha continuado su crecimiento y expansión introduciendo nuevos sabores y productos para responder a la actual demanda y adaptarse a las nuevas necesidades del mercado. De hecho, en 2020 ampliaron su línea de distribución para particulares a domicilio. Gracias a ello, toda la comunidad de Madrid y ciudades como Barcelona, Valencia, Bilbao, Sevilla, Málaga, Murcia o Zaragoza, entre un listado de hasta 25 nuevas localizaciones, ya pueden disfrutar de sus croquetas gourmet sin salir de casa ni renunciar a la calidad que les caracteriza, en tan solo 24/48h de lunes a viernes. Además, acaban de llevar a cabo dos nuevas aperturas en centros comerciales Carrefour en Las Rosas de San Blas, en Majadahonda y en Alcobendas, que se suman a sus puntos de venta clave: el establecimiento situado en la calle Orense y otro en Valladolid.

Otro de los hitos para la marca el pasado año, fue el traslado a un nuevo obrador debido al crecimiento experimentado, que les ha permitido triplicar la producción y multiplicar x4 su capacidad de almacenaje.

Datos de contacto:

Redacción

648183184

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>