

by www.expohorecab2b.com









Albi, Restauración y Bienestar reconocida en los Premios Cocemfe 2025 por su compromiso con la inclusión.

La gala de entrega de los Premios Cocemfe 2025, celebrada en el marco del 35 aniversario de la entidad, se convirtió en un emotivo homenaje a la inclusión y a quienes trabajan cada día po mejorar la calidad de vida de las personas con discapacidad.

El acto, conducido por María García, rindió tributo póstumo a Félix García, miembro de la junta ración, y reconoció a entidades y particulares que llevan la inclusión en su ADN. Entre ellos, **Albi, Restauración y Bienestar**, que recibió el galardón a la *Entidad Colaboradora* por su apoyo desde los inicios del **Centro Infanta Leonor**, ofreciendo un servicio de cocina y comedor que va más allá de la alimentación: un espacio de cuidado, cercanía y compromiso humano.

El premio se suma a otros reconocimientos de la noche, como el otorgado a Metasport CLM por el fomento del deporte inclusivo, al Ayuntamiento de Alpera por su labor en accesibilidad, y a Emilio Ballesteros en la categoría de voluntariado.

Durante la gala, el presidente de Cocemfe Albacete, Marcelino Escobar, agradeció el apovo de las autoridades, asociaciones y profesionales que acompañan a la federación en su labor diaria, recordando que el camino hacia la inclusión está lleno de retos, pero también de avances fruto de la constancia y el compromiso.



María Muñoz, Sub Directora de Operaciones de Albi y María Isabel Mínguez e Isabel Martínez del equipo de comedor de Albi centro Infanta Leonor en Albacete

Para Albi, este premio supone un reconocimiento especial a las alianzas corporativas con Cocemfe y al trabajo de todo el equipo que, día tras día, convierte el comedor en un lugar de inclusión real, con una mirada sensible hacia las personas con discapacidad de alto

En palabras de María Muñoz, subdirectora de operaciones de Albi:

"Este premio nos llena de orgullo porque refleja lo que somos: un equipo comprometido con las personas. En el comedor del Centro Infanta Leonor no solo servimos menús, servimos confianza, acompañamiento y dignidad, a las personas con un grado alto de discapacidad. Quiero agradecer a cada trabajador y trabajadora de Albi que hace posible que la restauración sea un puente hacia la inclusión. Este reconocimiento es suyo."

El alcalde de Albacete, Manuel Serrano, junto a representantes de la Diputación y de la Junta de Comunidades, clausuraron el acto destacando la importancia del trabajo de Cocemfe y de todas



Noticias

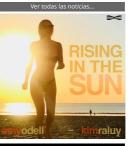


La fase nacional para elegir al representante español en el certamen europeo...



La hostelería cree que la prohibición de fumar en l terrazas solo generará 'confusión' La patronal Hostelería de España cree que el plan d Ministerio de Sanidad...





Tendencias



Con la recta final del año a la vista, es el momento ideal para reflexionar...



Cómo serán los hoteles del



La espirulina es un vuelto muy popular en la..

Curiosidades



Un provecto único de Tesla combinará los clásicos angelinos de antaño v de.



restaurante de Copenhague con tres estrellas Michelin y...



Maido, ubicado en el barrio limeño de Miraflores, es el provecto más...

Ver todo

Noticias empresa



de la restauración organizada en España Restalia, considerada como la mayor empresa española de ámbito multinacional...

las entidades colaboradoras. En palabras del director general de Discapacidad, Francisco José Armenta, el Gobierno regional destina este año 1,6 millones de euros al mantenimiento del Centro Infanta Leonor, reafirmando que "la hoja de ruta es clara: apoyar al tercer sector, imprescindible para avanzar en inclusión, igualdad de oportunidades y derechos".



interihotel 2025 se celebrará del 21 al 23 de octubre en Barcelona, tras

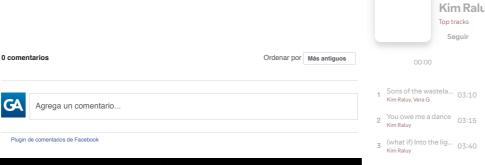


Arrancan las rutas 'El Vermut de la Ciudad' de Cinzano 2025 Algunos lo prefieren solo, otros no pueden resistirse a añadirle un twist. Sea...

ALBI; RESTAURACIÓN CON ALMA INCLUSIVA.

Publicado: 22 09 2025

Comparte esta información útil con tus contactos y ayúdanos a que se haga viral!



¡Te interesa!

del Año 2025-2026 ha despegado



El Concurso Camarero del Año

restaurantes, bares y chiringuitos para disfrutar del



es un prestigioso certamen dedicado a los profesionales de sala y... La Guía Repsol ha presentado este jueves su nueva lista de 'Soletes de verano' con 260 nuevos..

El concurso Cocinero Camarero Los nuevos 'soletes' Repsol: 260 El problema de los No-Shows en la hostelería



El No-Show es un comportamiento que ha ido creciendo en los últimos años en diversas industrias...

Maido el restaurante peruano elegido el mejor del mundo



Maido, ubicado en el barrio limeño de Miraflores, es el proyecto más representativo.



Como cada año, The World's 50 Best Restaurants ha elaborado una lista de los mejores...

2025

Los 50 mejores restaurantes del Mohamed Benabdallah, del mundo en 2025 según The Asador Etxebarri, elegido en Turin 'Mejor Sumiller del Mundo rentabilidad para el canal



Mohamed Benabdallah es una pieza clave para asegurar que el Zeelandia presenta la solución extraordinario restaurante de Bittor... inspirada en el Chocolate Dubá

Nuevo Mix de Gofres & Pancakes: versatilidad, calidad v **HORECA**



Zeelandia presenta en Gastrocanarias 2025 su nuevo Mix de Gofres & Pancakes: versatilidad,...

ideal para la coca de Sant Joan inspirada en el Chocolate Dubái



Vuelve la Semana de la Tortilla de Navarra: del 13 al 22 de junio en 23 establecimientos

8a SEMANA DE LA TORTILLA DE NAVARRA NARRADOR TORTILLAS PLA TARRA NARRADOR TORTILLAS PLA TARRADOR DE NAVARRADOR DE

La Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra organiza la 8ª edición del eventoconcurso...

Con la llegada de Sant Joan, Zeelandia presenta sus productos estrella para elaborar cocas...

<< Ver todas las noticias

Noticias Tendencias Curiosidades News Empresa

Suscríbete GRATIS a nuestra Newsletter

Entérate de todas las noticias, tendencias y novedades del sector cada semana y que no te lo cuenten!

escribe tu email Ok!



