

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

[Compartir en Facebook](#)
[Compartir en Twitter](#)
[Compartir en LinkedIn](#)

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 por 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 directiva de la federación, 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 apoyo 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.



En la foto:

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 grado.

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

[Suscríbete a nuestra Newsletter](#)

Promociona tu empresa

Inscríbete en nuestro directorio de profesionales B2B
[Haz click aquí >>](#)

Noticias



España busca su representante para competir en el Bocuse d'Or Europa de 2026
 La fase nacional para elegir al representante español en el certamen europeo...



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



El sector Horeca se reúne en Auténtica 2025 para elevar el valor del producto de proximidad, la sostenibilidad y la experiencia gastronómica
 En un momento en el que el consumidor en hostelería demanda experiencias...

[Ver todas las noticias...](#)


Tendencias



Oferta gastronómica en restauración 2024 y tendencias 2025
 Con la recta final del año a la vista, es el momento ideal para reflexionar...



Cómo serán los hoteles del futuro
 A medida que los hoteles busquen ofrecer una experiencia más personalizada e...



Aplicaciones de la espirulina en la hostelería
 La espirulina es un superalimento que se ha vuelto muy popular en la...

[Ver todo](#)

Curiosidades



'Tesla Diner' un nuevo proyecto de restaurantes
 Un proyecto único de Tesla combinará los clásicos angelinos de antaño y de...



Noma, mejor restaurante del mundo en cinco ocasiones, se muda a Los Angeles en 2026
 Noma, el célebre restaurante de Copenhague con tres estrellas Michelin y...



Maido el restaurante peruano elegido el mejor del mundo
 Maido, ubicado en el barrio limeño de Miraflores, es el proyecto más...

[Ver todo](#)

Noticias empresa



Restalia celebra su 25 aniversario como referente 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”.

Con este galardón, Albi refuerza su misión: seguir construyendo espacios de bienestar y **alianzas que nutren y transforman**.

ALBI; RESTAURACIÓN CON ALMA INCLUSIVA.
Publicado: 22 09 2025

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

Compartir en Facebook

Compartir en Twitter

Compartir en LinkedIn



interhotel 2025 se celebrará del 21 al 23 de octubre en Barcelona



Arrancan las rutas 'El Vermut de la Ciudad' de Cinzano 2025

Algunos lo prefieren solo, otros no pueden resistirse a añadirle un twist. Sea...

Ver todo

0 comentarios

Ordenar por Más antiguos



Agrega un comentario...

Plugin de comentarios de Facebook

¡Te interesa!

noticias

El concurso Cocinero Camarero del Año 2025-2026 ha despegado



El Concurso Camarero del Año es un prestigioso certamen dedicado a los profesionales de sala y...

noticias

Los nuevos 'soletes' Repsol: 260 restaurantes, bares y chiringuitos para disfrutar del verano



La Guía Repsol ha presentado este jueves su nueva lista de 'Soletes de verano' con 260 nuevos...

noticias

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...

curiosidades

Maído el restaurante peruano elegido el mejor del mundo



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

noticias

Los 50 mejores restaurantes del mundo en 2025 según The World's 50 Best



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

noticias

Mohamed Benabdallah, del Asador Etxebarri, elegido en Turin 'Mejor Sumiller del Mundo 2025'



Mohamed Benabdallah es una pieza clave para asegurar que el extraordinario restaurante de Bittor...

noticias

Nuevo Mix de Gofres & Pancakes: versatilidad, calidad y rentabilidad para el canal HORECA



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

noticias

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



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

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



La Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra organiza la 8ª edición del evento-concurso...

<< 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!**

Novedades en www.expohorecab2b.com

Mesa escalonada	Plancha rápida a gas XPLORER G2	Barbacoa a Gas Iron Stone IS2	Secador 1600W para pared Corby en blanco	Freidora Doble XPRIME 2MP	Silla Baxter
Plancha a gas alto rendimiento MG 60	Centro de Planchado Corby con plancha de Z4	Plancha rápida a gas	Barbacoa a Gas Iron Stone IS4	Plancha rápida a gas XPLORER G4	Taburete Kwango
Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve	Minibar Corby 35L con Cerradura	Puff cuadrado Kub	Plancha rápida a gas Z3	Freidora de alto rendimiento F7 Electrónica - Serie 700	Butaca

Expositor Hazte Premium Consejos para Expositores Consejos para redactar noticias ¡Regístrate ya!	¿Quiénes somos? Publicidad Colabora	Area Prensa Contacto Aviso Legal y Política de Privacidad Sitemap Sitemap News	Colabora con nosotros
--	--	---	------------------------------

Nuestras ferias: Mueble | Deco | Gourmet | Horeca | Fashion | Beauty

ExpoB2B - La primera feria virtual online - exclusivo profesionales - [+34 608 26 24 05](tel:+34608262405) - info@expob2b.es - www.barcelonawebseo.com .