

Los ganadores se dieron a conocer anoche en una cena de gala en el marco de HIP2019, la gran cita de la innovación del sector horeca que reúne en IFEMA a más de 20.000 profesionales

Telepizza reconocida por su Desarrollo Empresarial y UDON por su estrategia responsable con el planeta, entre los galardonados en los Horeca New Business Models Awards 2019

- El World Class de Diageo, Tastia Group, Cocuus Cooking Science, Tiller Systems, Bouquet Sensations y el Portal Taberna, también han sido galardonados en esta tercera edición
- Más de 250 compañías y proyectos han presentado su candidatura a estos galardones que premian las mejores innovaciones en el sector Horeca

Madrid, 20 de febrero de 2018.- Por tercer año consecutivo, y en el marco de la feria **HIP – Hospitality Innovation Planet 2019**, se entregaron anoche los **Horeca New Business Models Awards**. Estos galardones están destinados a reconocer el trabajo, el liderazgo y la transformación de aquellas empresas que apuestan por la innovación en el sector Horeca enfocándose en las áreas de modelos de negocio, nuevos productos, equipos, gestión de la comunicación, procesos operativos, marketing o experiencia de cliente.

Telepizza fue reconocida con el **Premio al Mejor Desarrollo Empresarial Internacional** por haber liderado una transformación remarcable en su segmento y **Tastia Group** recibió el **Premio al Desarrollo Empresarial Nacional**. Por su parte la cadena UDON recibió el reconocimiento **Premio Coca- Cola PEOPLE, PRODUCT, PLANET** con el que se premia su estrategia de respecto con el planeta contemplando la mejora de condiciones, manipulación, procesos de personas, y productos. Han quedado finalistas en esta categoría, la App Too Good to Go, que combate el desperdicio de comida y el proyecto Cajas Solidarias de Telepizza.

La organización ha otorgado el **Premio Homenaje al impulso a la excelencia en el sector horeca** a Diageo World Class. Un reconocimiento que fue entregado por la **Secretaria de Estado de Turismo, Isabel Oliver**.

El **Premio HIP al Producto o servicio más innovador**, ha recaído en esta edición en **Cocuus Cooking Science** por su tecnología de transformación láser alimentaria e impresión 3D, 100 veces más rápida que cualquier impresora 3D de alimentos. Han sido finalistas de esta categoría Gurmaniacs, por su revolución de la cocina natural y B Lab por su plataforma tecnológica de experiencias inmersivas.

El Premio **Heineken Horeca Digital**, que reconoce Startups o proyectos digitales y tecnológicos destinados a mejorar la gestión, las operaciones, el marketing o la experiencia de cliente en el sector Horeca, ha recaído en **Tiller Systems**. El jurado ha premiado su caja registradora reinventada, Tiller, un módulo que permite a los restauradores crear su propia página web de pedidos y disminuir la dependencia de plataformas de entrega tradicionales. Han resultado

HIP es un evento en colaboración de:

finalistas en esta categoría por sus soluciones efectivas y asequibles para la cocina Food Safe System y Orquest, por su solución en Inteligencia Artificial.

El jurado ha otorgado el **Premio Unilever New Business Model a Bouquet Sensations**, un nuevo concepto de ocio gastronómico que marida cultura, alta cocina y tecnología emocional, en el que destaca su gran sala multisensorial, que incluye pantallas inmersivas 360º, proyectores, micro nebulizadores de aroma, ritmos evocadores y la tecnología emocional más puntera. Los finalistas de esta categoría han sido Blue Ibiza Gastro Boat by Charo Val Chef, por su experiencia gastronómica y sensorial con la naturaleza y Expansión y Estrategia, por su nuevo espacio de hostelería.

Por su parte **El Portal Taberna** se ha erigido como ganador con el **Premio Grohe Proyecto Interiorismo**. El Portal renueva su decoración cada 6 meses, y este otoño-invierno por ejemplo ha recreado la sofisticación de las noches del "París años 20" en el que más de 350 personas disfrutaban cada día del año de una experiencia singular en la que el interiorismo es determinante. Los finalistas de esta categoría que premia al mejor diseño de interiores han sido Ametller Origen Commons, por su espacio usando materiales naturales y Orballo, por su showroom y espacio de cata ecológico, sostenible y gourmet.

Más de **250 empresas y proyectos** han presentado sus candidaturas a estos premios, cuyos ganadores han sido elegidos por un jurado internacional integrado por profesionales de reconocido prestigio del sector como Roberto Brisciani, Chiara Gai, Beatriz Romanos, Toni Mascaró, Sergio Gil y Luis Altés, a cuyo criterio se suman las votaciones de profesionales del sector.

NEBEXT es el organizador de ferias y congresos profesionales de alto nivel para ejecutivos y directivos. En 2017, ha organizado DES | Digital Business World Congress, el mayor evento mundial de transformación digital, Advanced Factories, plataforma con las últimas novedades en automatización industrial y HIP | Hospitality Innovation Planet, el evento más importante de innovación para el canal Horeca en España. Desde 2016 han inspirado a más de 40.000 profesionales de todo el mundo.

IFEMA es el primer organizador ferial de España y uno de los más importantes de Europa, con más de tres décadas y media de experiencia y una cartera de 100 ferias anuales especializados en los principales sectores económicos y productivos. Sus recintos de Feria de Madrid, epicentro de toda la geografía de la península ibérica, con conexiones únicas a nivel internacional, cuentan con 200 mil metros cuadrados cubiertos de exposición y reciben cada año a más de 2,9 millones de visitantes de todo el mundo.