

## Hospitality 4.0 Congress de HIP abre la recepción de candidaturas a expertos en hostelería

- Profesionales, emprendedores, empresas y organizaciones podrán presentar su candidatura hasta el 15 de noviembre al comité organizador del congreso de HIP
- La cuarta edición de HIP 2020 trae novedades importantes como la celebración de la primera edición del Food Service Robotic Pionners, el primer congreso de robótica para el sector Horeca y nuevos summits
- Ramón Aragonés, de NH Hoteles; Kike Sarasola, de Room Mate; Amancio López, de Houtsa; Dani García, Joan Roca o Jeffrey Amoscato son algunos de los ponentes que han pasado por los escenarios del Hospitality 4.0 Congress para compartir sus conocimientos sobre modelos de negocio, liderazgo y gestión de equipos

**Madrid, 15 de octubre de 2019.-** HIP 2020 abre la convocatoria de ponentes para participar en el Hospitality 4.0 Congress, el mayor Congreso internacional de innovación del sector. La cuarta edición del Hospitality Innovation Planet (HIP) volverá del 24 al 26 de febrero a Madrid (IFEMA) con 40.000m2 de espacio expositivo donde presentarán las últimas innovaciones para hoteles y restaurantes. En total más de 500 empresas y 30.000 profesionales, empresarios, directivos y decisores de compra se reunirán para debatir sobre las necesidades, el presente y el futuro del canal Horeca.

Aquellos expertos profesionales, emprendedores, empresarios, centros de innovación y organizaciones con ideas innovadoras, proyectos de investigación, modelos de negocio disruptivos, casos de éxito y soluciones para transformar el sector Horeca podrán presentar su candidatura para participar como ponentes en alguna de las siguientes categorías:

### **People, Product, Planet**

Programas corporativos o instituciones, iniciativas de mejora de la experiencia de cliente, productos, modelos de negocio, proyectos de economía circular o casos de éxito enfocados en el desarrollo sostenible y la relación con las personas, el producto o el planeta.

### **Digitalización**

Empresas y profesionales cuyos productos o servicios están basados en la tecnología con el objetivo de mejorar el sector.

### **Nuevos modelos de negocio**

Nuevos conceptos y modelos de negocio innovadores, escalables, rentables y sostenibles para el sector hotelero, ya sea a través del propio concepto de hotel o de los servicios adicionales que pueda ofrecer. Además de casos de éxito para el sector restauración como franquicias, grupos de restauración colectiva, bares y cafeterías, modelos específicos de food on demand o nuevos espacios de restauración donde la tecnología ocupe una parte prioritaria de la experiencia.

### **Soluciones innovadoras**

Empresas con soluciones o productos innovadores en Food & Beverage, equipamiento o diseño para restaurantes y hoteles que ofrezca una mejor experiencia de cliente, mejor rentabilidad y aporte innovación y valor a su operativa y comercialización.

Los expertos que quieran formar parte del próximo programa congresual de HIP 2020 podrán presentar su candidatura hasta el 15 de noviembre rellenando el [formulario de inscripción](#).

### **Hospitality 4.0 Congress, el mayor Congreso internacional de innovación en hostelería**

El **Hospitality 4.0 Congress** es el mayor laboratorio de conocimiento del sector que reúne a más de 400 expertos internacionales en 20 eventos paralelos que se celebrarán en HIP. A través de keynotes, mesas redondas y debates, el Congreso aportará las herramientas necesarias para abordar con garantías las 7 fórmulas del éxito del sector: Sostenibilidad, Excelencia, Diferenciación, Personalización, Fidelidad, Rentabilidad y Escalabilidad. Además, todos los contenidos del Congreso girarán en torno a varios ejes conductores, la innovación, la sostenibilidad, el papel de las personas en el futuro del sector y la transformación digital.

El presidente de Room Mate, Kike Sarasola, el CEO de NH Hotels, Ramón Aragonés, el presidente de Hotusa, Amancio López, la Head of Industry Travel de Google, Maialen Carbajo, el profesor de la EUHT Sant Pol, Carl Rohde, o el decano de Cornell University, Michael Nowlis son algunos de los profesionales que han compartido su visión en el congreso, convirtiéndolo en el foro de referencia de discusión del futuro de la hostelería. Además, de contar con estrellas como el chef Dani García; el socio fundador de Grupo Larrumba, Chiqui Calleja; los chefs Joan Roca, Paco Pérez, Ricardo Carmena o Jeffrey Amoscato, de Shake Shack. Una agenda congresual que en la pasada edición albergó sesiones de gestión hotelera, experiencia de cliente, estrategia de nuevos modelos de negocio, liderazgo y desarrollo de equipos, entre otras temáticas.

Este año el Hospitality 4.0 Congress volverá a contar con una agenda propia para cada solución vertical y profesional: hotel, restaurante, bar, colectividad, delivery / take away y servicios al viajero y cada perfil profesional: dirección general, marketing, ventas, compras, operaciones, cocina-producción, F&B, entre otros. Una de las novedades de este año es el primer congreso de robótica para el sector Horeca, el **Food Service Robotic Pioneers** donde se tratará el papel presente y la evolución de la robótica. También el **F&B Summit**, en el cual se analizará el negocio hotelero y las competencias necesarias para sacar el máximo partido a la potencialidad gastronómica del hotel, así como el **I Summit de Dirección y Gestión de Sala** organizado conjuntamente con Revolución en Sala y AMYCE, la Asociación de Maîtres y Camareros de España.

Además, las claves del futuro del sector geroasistencial se debatirán en un renovado **Congreso Nacional de Dependencia y Sanidad** co-organizado con Alimarket. También irrumpirá con fuerza el **New Concepts & Franchises**, un nuevo espacio centrado en explorar los nuevos conceptos y modelos de negocio en restauración y franquicias.