

Los CEOs de las principales cadenas hoteleras debaten en HIP2020 el futuro del sector

- Grupo Barceló, Iberostar, NH Hotel Group y Amadeus han compartido los retos a los que se enfrenta el sector hotelero en el Hotel Trends del Hospitality 4.0 Congress
- HIP2020 ha acogido hoy en IFEMA la primera edición del Summit de Dirección y Gestión de Sala
- Esta noche se conocerán los ganadores de los Horeca New Business Awards 2020

Madrid, 25 de febrero de 2020.- La segunda jornada de HIP 2020, el mayor evento de innovación para los profesionales de la hotelería y la restauración, ha estado protagonizada por las sesiones de su VIP Room, enmarcada dentro de Hotel Trends, por donde han pasado los directivos más importantes del sector hotelero, como Raúl González, CEO EMEA de Grupo Barceló; Luis Mota, Chief Strategy & Finance Officer de Iberostar; Fernando Vives, Chief Commercial Officer de NH Hotel Group y Santiago Franco Castro, CIO de Amadeus, han sido algunos de entre los más de 500 ponentes que alberga este foro, quienes han debatido sobre los retos a los que se enfrenta el sector, como la aplicación de las nuevas tecnologías, la distribución o la gestión de intangibles.

Un encuentro de CEOs que se prolongó durante el **Leadership Summit**, un almuerzo con los principales directivos del sector, en el que Benjamín Calleja, CEO de Livit puso sobre la mesa las 20 tendencias del sector marcadas por la cuarta revolución industrial, la innovación aplicada a las experiencias, la hiper personalización, la sostenibilidad y un nuevo paradigma de consumidor y usuario alejado de los cánones tradicionales.

People, Product, Planet ha sido otra de las sesiones clave de la jornada, donde se ha puesto el foco en la necesidad de encontrar soluciones sostenibles para el sector. Como la ponencia dedicada a buscar el residuo cero, impartida por Laia Carulla, adjunta a la dirección de ReZero, que hizo hincapié en la importancia de la gestión y reducción de residuos, así como del plástico y los envases que se utilizan en los negocios hosteleros. Sergio Gil Flores, propietario y director de Restaurantes sostenibles, destacó la importancia de la relación con los proveedores para poder rastrear la procedencia de un producto y conectar así con su origen.

El foro **Cloud Restaurant** centrado en el desafío de la transformación digital también ha despertado mucho interés tenido lugar durante esta jornada. Estas ponencias, dirigidas por Federido Fritzsich, CEO de Gstock, han contado con la participación de profesionales como Héctor Martín, Vice President of Global Sales de Voxel Group o **Jorge Lurueña, CEO y fundador de Mapal Software**, que **presentó Digital Twin**, la primera tecnología de simulación para restaurantes, entre muchos otros. En el panel de conversación dedicado a dar las **10 claves de la gastronomía digital**, Jennifer Marston, periodista de The Spoon, ponía de manifiesto que “el uso de la tecnología no solo sirve para mejorar la experiencia del cliente. Los que se dedican a este negocio deben aprender a utilizarla también como herramienta para retener a sus empleados contentos y mantener el talento”. Por su parte, Amit Raphael Zoran, ponente senior

HUJI, quiso destacar que “la idea de la creación de nueva comida a través de tecnologías como pueden ser la impresión en 3D, que nace para complementar la cocina tradicional pero nunca para sustituirla”.

Una de las intervenciones más esperadas del día era la ofrecida por **Dimas Gimeno Álvarez, CEO de D-Next Retail y expresidente de El Corte Inglés**, que presentaba su caso de éxito con el espacio Gourmet Experience de El Corte Inglés, aconsejó a los emprendedores en hostelería que apuesten por la creatividad y la innovación, pero sin perder de vista la rentabilidad. En cuanto a cómo ve el futuro del sector comentó que “ahora mismo debemos empezar a dejar hueco para la ultra especialización como tendencia, este debería ser el siguiente nivel al que todos nos sumemos para lograr ser muy buenos en lo nuestro”.

La primera edición del **Summit de Gestión de Sala** ha recibido a reconocidos profesionales como **Sara Fort, Directora de Sala del Restaurante Paco Roncero con 2 Estrellas Michelin, Cristina de la Calle Rodríguez, sumiller del restaurante Etxeko Martín Berasategui Hotel Bless, y Abel Valverde, jefe de sala del Restaurante SantCeloni, con 2 Estrellas Michelin**. En este Summit también se abordó el reto de la robotización en el servicio de sala con **Hayan Abou Assali, General Manager de Cavalli Club Restaurante & Lounge**.

Uno de los temas de más actualidad en el sector, **la revolución vegana**, también ha tenido su espacio durante este martes en HIP. **Rubén Arranz, único chef Michelin de Segovia**, ha moderado la mesa en la que participaban Mario Gil, considerado en EE.UU como uno de los mayores expertos en carne, e Iñaki Rodaballo, chef ejecutivo de Superchulo en Madrid, uno de los restaurantes pioneros en este concepto de vegano/vegetariano. Para Mario, “la tendencia de las personas que adoran la carne está cambiando, bien por moda o salud pero no debería ser un cambio tan radical en el que privarse de proteínas ni del placer que supone comer carne”, a lo que Iñaki añadía “nosotros unimos un concepto muy español como son las tapas con la tendencia y preocupación de un sector del público que quiere ser más respetuoso con su dieta y con los animales, como son los veganos y vegetarianos”.

La agenda de esta segunda jornada se completará con la entrega esta noche de los Horeca New Business Models Awards, que reconocen a las empresas y proyectos más disruptivos e innovadores del sector.