

La digitalización, la sostenibilidad y la innovación, protagonistas de los Horeca New Business Models Awards 2020

- Empresas como **Benfood**, **Costa Group** o **Mapal Software** han sido reconocidas por su apuesta por nuevos modelos de negocio que revolucionan el sector
- Más de 250 empresas han presentado sus candidaturas a estos premios, celebrados en el marco de **HIP 2020**

Madrid, 26 de febrero de 2020.- La cuarta edición de los Horeca New Business Models Awards se celebró ayer, un año más, en el marco de HIP - Horeca Professional Expo, donde se reconoció el esfuerzo en innovación en el sector de la hostelería y la restauración. Estos premios nacieron con el objetivo de poner en valor el trabajo en el desarrollo de nuevos conceptos de negocio basados en la transformación digital, así como la apuesta por la innovación y las nuevas tecnologías que pueden revolucionar el sector con nuevos productos, gestión de equipos y formas de comunicarse con clientes y proveedores, o nuevas estrategias de marketing y experiencia de cliente.

Más de 250 compañías y proyectos han presentado su candidatura a estos galardones que cada año premian los conceptos más disruptivos del sector Horeca.

El premio **Hostelería de España al Desarrollo Empresarial** se otorgó a **Benfood**, división de alimentación de Tastia Group con gran experiencia en la fabricación de productos preparados y precocinados típicos de la gastronomía italiana, así como otras propuestas ad-hoc hechas a medida para los canales de retail y horeca; restauración y construcción. Los finalistas de esta categoría fueron Restalia con su nueva enseña Panther Juice & Market Sandwich y Mediterránea con su proyecto de renovación de los restaurantes, cafeterías y oferta gastronómica de las fábricas castellanoleonesas.

La reapertura del Mercato Coperto di Ravenna 100 años después de su primera apertura con un concepto basado en el pasado pero que mira el futuro por parte de **Costa Group** ha sido merecedora del **premio Grohe Design & Experience**. Este espacio apuesta por la regeneración urbana como recurso para la verdadera transformación de las ciudades a escala humana, no solo en términos urbanísticos, sino, sobre todo, en términos económicos y sociales. Los finalistas de este premio fueron Livit, con V LDTA, su nuevo restaurante en el corazón de Los Ángeles, y Pestana Plaza Mayor, un proyecto de rehabilitación de la Casa de la Carnicería.

El premio **Heineken Digital Horeca**, dirigido a reconocer proyectos y soluciones digitales destinados a mejorar la gestión, operaciones, el marketing o la experiencia de cliente en el sector Horeca, ha recaído en **Mapal Software**, por su proyecto de Inteligencia Artificial made in Spain para el restaurante del futuro, que a través del desarrollo de un algoritmo único permite, por ejemplo, una planificación óptima de turnos según previsiones de venta y variables por empleado que permite cubrir la demanda y minimizar los costes de personal. Como finalistas de esta categoría han quedado Oilmotion con Design Cooking, una plataforma SaaS para el diseño de ofertas gastronómicas en la restauración, y Proppos con su solución

HIP es un evento en colaboración de:

para la automatización del check-out para restaurantes self-service y colectividades mediante visión artificial.

IDEA con su proyecto Hogarizar Usera, se ha proclamado ganador del **premio Alimarket a la Innovación en el Sector Sociosanitario**, con el que ha personalizado los distintos espacios comunes de esta residencia para la tercera edad para aportar alegría, color, luz y calidez propia a unas instalaciones como estas, que aportan beneficios añadidos a cada uno de los residentes. Menutech fue uno de los finalistas en esta categoría con un SaaS que automatiza la planificación gastronómica y el proceso de creación de menús de los departamentos de F&B del sector sociosanitario. El otro finalista fue Everis con su plataforma para mejorar la atención sociosanitaria al paciente crónico y personas en situación de dependencia.

El premio al **Santander al New Business Model fue para Madrid es la Bomba** por la entrega a domicilio de arroces de alta calidad, en el que presentan la arrocería del siglo XXI o cómo la tecnología de 2020 ha permitido crear un modelo de negocio disruptivo en el servicio de arroces de alta calidad, con una tecnología que combina ingeniería de diseño, ingeniería de metales, microelectrónica, mecanización, ingeniería de software, algoritmos e IOT. StartEat con su hub de restaurantes digitales que cuenta con una cartera de 12 restaurantes digitales propios; y Food Filin con un Marketplace de quinta gama para particulares del mercado para confeccionar el menú semanal o mensual de alimentación saludable, fueron los dos finalistas de esta categoría.

Con el premio **Coca-Cola People, Product, Planet** se reconoce a aquellos proyectos relacionados con la RSC tanto a nivel humano, como de productos y de cara al cuidado del planeta. En esta ocasión ha recaído en **K&CO Sustainable Kitchen Bar**, el primer espacio gastronómico auditado y certificado como sostenible en todo su conjunto en España, que ha obtenido la eco-etiqueta internacional ECOCOOK con la máxima puntuación (nivel 4), que lo certifica como restaurante sostenible y que garantiza las prácticas de excelencia y sostenibilidad implantadas, así como la calidad de proveedores y productos seleccionados para la carta, trazabilidad, transparencia y compromiso de servicio. Los finalistas han sido, por una parte, **Artiem** con Artiem 8/80, una empresa líder por su modelo innovador e inspirador centrado en la felicidad de las personas, y por el compromiso con la prosperidad sostenible y el impacto positivo en nuestro entorno. Y **Unilever** con The Vegetarian Butcher, carne 100% vegetal elaborada para los amantes de la carne.

Por último, el Parasol Eolo de **Ezpeleta**, se ha hecho con el **premio Unilever a la Innovación de Producto** por ser el más disruptivo. Se trata de un parasol que incorpora una nanotecnología fotocatalítica, procedente de la compañía Norteamericana Pureti. Este tratamiento sobre el tejido en contacto con la luz solar y la humedad de aire contribuye a eliminar las sustancias nocivas limpiando el aire que respiramos. Un parasol de estos en la terraza provocaría el mismo efecto descontaminante que plantar dos árboles. Los finalistas en esta categoría han sido Grupo Compass con Fish Revolution, una alianza pionera entre Scolarest, Ángel León y Pescanova para acercar a los niños la proteína de pescado, presentándola en los colegios con texturas, sabores y formatos atractivos; y Fritermia con Hornos Múltiples Vector, que ofrece hasta cuatro hornos en uno, donde cada cámara regula de forma independiente la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo de cocción.