

## La industria de la hostelería presenta en HIP 2020 sus innovaciones con foco en la robótica, proteína vegetal y el delivery del futuro

- **La Presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, la Secretaria de Estado de Turismo, Isabel María Oliver, el Delegado de Economía, Innovación y Empleo del Ayuntamiento de Madrid, Miguel Ángel Redondo, han inaugurado esta mañana la cuarta edición de HIP**
- **Un prototipo de robot autónomo de reparto, el primer filete de proteína vegetal impreso en 3D, o el hotel del futuro, son algunas de las innovaciones que se han presentado en esta primera jornada de HIP2020**
- **Más de 500 marcas expositoras presentan esta semana en IFEMA y hasta el miércoles las últimas soluciones, tendencias y modelos de negocio para mejorar la competitividad del sector de la hostelería**

**Madrid, 24 de febrero de 2020.-** HIP 2020, el mayor evento de innovación para los profesionales de la hotelería y la restauración, ha abierto hoy sus puertas y acogerá hasta el miércoles a más de 30.000 congresistas y profesionales para descubrir las últimas soluciones, equipos y maquinaria, tendencias y modelos de negocio para mejorar la competitividad del sector Horeca.

La Secretaria de Estado de Turismo, **Isabel María Oliver**, ha inaugurado esta mañana la cuarta edición de HIP, en un acto en el que también han participado **Miguel Ángel Redondo**, Delegado de Economía, Innovación y Empleo del Ayuntamiento de Madrid, y **José Miguel Herrero Velasco**, Director General de Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura. Todos han coincidido en resaltar el papel de HIP como el mayor exponente de la revolución y los retos que está experimentando la industria motivados por la innovación tecnológica y los cambios de hábitos de consumo de los ciudadanos. Han participado también en el acto inaugural los dos presidentes de HIP, **Hugo Rovira**, Director General de NH Group para el Sur de Europa, y **Carlos Pérez Tenorio**, Presidente de Marcas de Restauración y Foodbox, así como **Manuel Bueno**, director del evento, y **Eva Ballarín**, directora del Hospitality 4.0 Congress.

Por su parte, la Presidenta de la Comunidad de Madrid, **Isabel Díaz Ayuso**, inauguró esta mañana el III Congreso de Derecho y Gastronomía, organizado por Cremades & Calvo Sotelo, que se celebra en el marco del Hospitality 4.0 Congress. La Ministra de Industria, Comercio y Turismo, **Reyes Maroto**, tampoco ha querido perderse esta gran cita y ha visitado el evento para descubrir las últimas soluciones que presentan las empresas para mejorar la competitividad de la industria de la hostelería.

## **Robótica, proteína vegetal y el delivery del futuro protagonizan la primera jornada de HIP**

La primera jornada de HIP2020 ha estado protagonizada por el primer foro mundial de robótica aplicada a hostelería, el **Foodservice Robotics Pioneers**, en el que **Patrik Bergareche Sainz de los Terreros**, director general Just Eat España, avanzó el futuro de la entrega a domicilio y presentó un prototipo de robot autónomo de reparto conocido como Yape, un vehículo de entrega que puede transportar hasta 70 kilogramos con una demostración en directo de cómo entregar un pedido a través de un robot.

Las innovaciones en proteína vegetal y las últimas tendencias en delivery, take away y nuevos modelos de negocio también han sido protagonistas de la primera jornada de HIP. **Giuseppe Scionti**, fundador y CEO de NovaMeat, ha presentado en HIP el primer filete de proteína vegetal impreso en 3D, y **Pedro Álvarez**, fundador de Mimic Seafood, su atún vegetal como alternativa al sushi. Además, responsables de empresas líderes del delivery como **Deliveroo, Rappi, UberEats y Glovo** debatieron sobre el nuevo modelo de negocio de las *dark kitchens*.

Los asistentes a HIP2020 pueden también conocer cómo será “**el hotel del futuro**” en el Project 2030, un recorrido que comienza en la **recepción del hotel** en la que tanto el check-in como el check-out se realizan mediante una app del móvil y se pueden consultar dudas a un chatbot-recepcionista. Habitaciones 100% personalizables gracias a la domótica y el IoT, una **zona de ocio**, en la que los usuarios pueden vivir experiencias relajantes y vertiginosas con realidad virtual; o un **gimnasio**, compuesto por dos bicicletas sensorizadas que permiten interactuar con el contenido de la actividad gamificada, completan la experiencia. Por su parte, el “**restaurante inmersivo**” es una auténtica apuesta por la fusión de la tecnología y la gastronomía, que incluye una mesa interactiva, un simulador de olores, paredes con proyección audiovisual en 360º, asientos hápticos con vibración, y otras tecnologías que permiten vivir una experiencia gastronómica completa con los cinco sentidos.

Esta primera jornada de HIP2020 también contó con expertos de alto nivel como **Jesús Sánchez**, chef y propietario de El Cenador de Amós; **Hayan Abou Assali**, General Manager de Cavalli Club Restaurant & Lounge; **Benjamín Calleja**, CEO de Livit; **Laura Rivilla**, HR Global Manager de McDonald’s; **Carlos Diez de Lastra**, CEO de Les Roches; y **Donald Burns**, fundador y CEO de The Restaurant Coach, entre muchos otros.

Más de 500 marcas presentan sus innovaciones en HIP2020 como **Benfood, Campofrío, Coca-Cola, Deliveroo, DistiPlas Floors, El Tenedor, Europastry, Fagor, Fritermia, Grohe, Grosfillex, Heineken, Ilunion, Just Eat, Nestlé Professional, Oms y Viñas, Calidad Pascual, Resuinsa, Samsung, Unilever Food Solutions, Vallformosa, Makro y Santander** entre otras.