

Horeca New Business Models Awards 2020: los proyectos finalistas más innovadores en hostelería y restauración

- Empresas como Restalia, Costa Group o Unilever optan a las diferentes categorías de los galardones, que reconocen la apuesta por la innovación, la sostenibilidad y nuevos modelos de negocio
- Más de 250 empresas han presentado sus candidaturas a estos premios, celebrados en el marco de HIP 2020

Madrid, 20 de febrero de 2020.- Un año más, HIP – Horeca Professional Expo, premiará la innovación en el sector de la hostelería y la restauración con los **Horeca New Business Models Awards 2020**. 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 modelo de negocio, nuevos productos, equipos, gestión de la comunicación, procesos operativos, marketing o experiencia de cliente.

Más de 250 empresas han presentado sus candidaturas a estos premios, cuyos ganadores se darán a conocer el próximo martes 25 de febrero en el transcurso de una cena de gala.

Reconocimiento a la innovación en diferentes áreas

El premio al **Desarrollo empresarial** está destinado a aquellas empresas que hayan desarrollado una transformación o crecimiento remarcable en su segmento. En esta edición, los finalistas de la categoría son **Evercom, Restalia y Benfood**. Evercom opta al galardón a través del proyecto de renovación de los restaurantes, cafeterías y oferta gastronómica de las fábricas castellanoleonesas de la mano de Mediterránea. Restalia presenta su nueva enseña Panther Juice & Market Sandwich, la primera de las tres nuevas marcas que el grupo lanzará de aquí a final de año con el objetivo de reinventar la cafetería del siglo XXI. Y por último Benfood, la división de alimentación de Tastia Group.

Trabajos de interiorismo, tanto en nueva construcción como en reforma, que generan una mejor operativa y/o experiencia al cliente es lo que se premia con el galardón **Design & Experience**. En esta edición, los finalistas para esta categoría son **Livit** con V LDTA, su nuevo restaurante que transforma un espacio histórico en el corazón de Los Ángeles, una joyería de 1925, en un oasis urbano, un lugar para desconectar y socializar, desde el primer café de la mañana hasta la última copa de la noche. **Costa Group** con la reapertura del Mercato Coperto di Ravenna, un espacio que ha vuelto a la vida en una apuesta por la regeneración urbana y con una oportunidad para la industria de alimentos y bebidas. Y **Pestana Plaza Mayor**, un proyecto de rehabilitación de la Casa de la Carnicería para explotación hotelera creando un concepto hotelero diferencial.

El premio en **Digital Horeca** reconoce aquellos proyectos o soluciones digitales o tecnológicas destinados a mejorar la gestión, operaciones, el marketing o la experiencia de cliente en el sector Horeca. Los finalistas son **Mapal Software** a través del desarrollo de un algoritmo único para una planificación óptima de turnos según previsiones de venta y variables por empleado

que permite cubrir la demanda y minimizar los costes de personal. También **Oilmotion** con Design Cooking, una plataforma SaaS para el diseño de ofertas gastronómicas en la restauración, el canal Horeca y la industria alimentaria que permite que la definición de una oferta gastronómica se realice un 75% más rápido y eficaz que con otros métodos. Y, por último, **Proppos** con su solución para la automatización del check-out para restaurantes self-service y colectividades mediante visión artificial.

En la categoría de **New Business Model**, los premiados serán aquellos que hayan desarrollado nuevos conceptos y modelos de negocio innovadores y disruptivos para el sector Horeca. Los finalistas para hacerse con el galardón son **Selección Mediterránea Fine Foods**, presentando la arrocería del siglo XXI o cómo la tecnología ha permitido crear un modelo de negocio disruptivo en el servicio de arroces de alta calidad. **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.

People, Product Planet premia aquellos proyectos relacionados con la Responsabilidad Social Corporativa contemplando la mejora de condiciones para las personas, los productos y el planeta. Este año entre los finalistas para esta categoría se encuentra **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. Otro de los finalistas es **K&CO Sustainable Kitchen Bar**, un espacio gastronómico auditado y certificado como sostenible en todo su conjunto con la eco-etiqueta internacional ECOCOOK; y por último **Unilever** con The Vegetarian Butcher, carne 100% vegetal elaborada para los amantes de la carne.

Productos, soluciones o servicios disruptivos que ofrecen una mejora en la calidad del servicio y la percepción del cliente son los proyectos galardonados en el premio **Innovación de producto**. Una categoría en la que compiten **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. **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, y permite elaborar múltiples recetas y momentos de emplatado además de reducir el desperdicio alimentario al controlar mejor las cantidades; y **Ezpeleta** con el Parasol Eolo, un parasol descontaminante 100% reciclable.

Finalmente, el premio **Innovación en el sector sociosanitario** reconoce los proyectos o soluciones innovadoras destinadas a mejorar la gestión, operaciones, marketing o la experiencia de cliente en el sector con finalistas como **Menutech, IDEA y Everis**. Menutech se convierte en finalista con un SaaS que automatiza la planificación gastronómica y el proceso de creación de menús de los departamentos F&B del sector sociosanitario, ofreciendo una personalización nutricional y gastronómica a cada residente. IDEA propone Hogarizar Usera, que personaliza los distintos espacios comunes para dar la alegría, color, luz y calidez propia de una casa a una residencia de la tercera edad, con los beneficios añadidos para el residente. Y, por último, Everis ha creado una plataforma para mejorar la atención sociosanitaria al paciente crónico y personas en situación de dependencia que incrementa la calidad de vida y autonomía de los pacientes.

Además, empresas líderes como **Grohe, Santander, Heineken, Coca-Cola y Unilever**, en su afán por reconocer la innovación y los nuevos proyectos y modelos de negocio, se suman a los

organizadores del mayor evento de innovación Horeca, HIP 2020, para impulsar a las empresas de hostelería y restauración a transformar sus negocios.

HIP es un evento en colaboración de:

NEBEXT.
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS



Para más información y material de prensa:
Elena Barrera – Patricia Hernández – Paloma Pastor
press@expohip.com