

Los CEOs del delivery y las dark kitchen se reúnen en HIP

- **Deliveroo, Uber Eats Spain, Glovo y Rappi son algunas de las empresas que debatirán sobre el presente y futuro del sector delivery en el Hospitality 4.0 Congress**
- **El auge del delivery supone un nuevo reto para los restaurantes, que se ven obligados a mejorar la experiencia de cliente en el establecimiento físico**

Madrid, 19 de febrero de 2020. El sector del delivery es el segmento de la hostelería que más se ha desarrollado en los últimos años, marcando cifras récord año tras año. En 2018, en España, creció un 26% y aumentó un 7,3% las ventas de los restaurantes de comida rápida, alcanzando los 3.820 millones de euros, según el Observatorio Sectorial DBK de Informa. Unas cifras que demuestran el imparable crecimiento del delivery y que responde a un cambio de hábitos de consumo. Ante este contexto, HIP debatirá del 24 al 26 de febrero en IFEMA (Madrid) sobre el presente y futuro del sector de la mano de empresas como Deliveroo, Uber Eats, Glovo o Rappi.

Hacer frente a esta nueva demanda supone un reto constante tanto para los restaurantes como para las empresas del delivery. Y es que las ventas a domicilio se incrementaron un 26% el año pasado, situándose en los 605 millones de euros y representando ya el 16% de la facturación del sector de comida rápida en España. Una oportunidad de mercado que ha propiciado la aparición de las llamadas dark kitchens. Se trata de espacios alquilados para que los cocineros puedan preparar sus platos destinados solo a la entrega a domicilio. Su objetivo es conseguir ser más rápidos y descongestionar los locales de los pedidos online. Además, también permiten expandirse a zonas que antes no podían cubrir y, por tanto, aumentar su número de clientes potenciales. Algunos expertos señalan a este modelo de negocio como el futuro de la restauración debido a las múltiples posibilidades que ofrecen y el crecimiento de la demanda.

Por eso, Hospitality 4.0 Congress debatirá sobre el futuro del delivery y la oportunidad de negocio que suponen las dark kitchens para el sector, además de analizar su aporte a la rentabilidad del negocio de la mano de **Angelo di Placido**, CMO de Cocinas Booh, **Xavi Carmona**, CEO de Coocció, y **Víctor Martín**, CEO de Macco Robotics. Además, **Diego Guerrero**, CEO de Alfa F Inversiones, abordará el tema de las dark kitchens desde un punto de vista financiero y como oportunidad para los inversores.

Por otro lado, expertos del delivery debatirán sobre el futuro del sector y hacia dónde se encaminan las marcas virtuales y las dark kitchen. Para ello, se contará con la participación de **Gustavo García**, general manager de Deliveroo, **Mateo Albarracín**, general manager de Rappi, **Ander Castillo**, general manager de Cook Room de Glovo, **Marta Anadón**, general manager de Uber Eats Spain.

También entrarán en debate algunos de los temas más controvertidos sobre este concepto, como es la relación de los delivery tanto con los centros comerciales como con los marketplace y cómo se puede construir una relación beneficiosa para ambos. Un aspecto que analizarán **Mariano Najles**, CEO de Las Muns,

Marc Serracanta, CEO de La Taquería, **David Chamas**, business development de Uber Eats, y **Santiago Cerezo**, CEO de FoodFilin.

Además, el general manager de Deliveroo, Gustavo García, presentará el modelo de futuro de la compañía de delivery, mientras que el general manager de Rappi, Mateo Albarracín, expondrá la propuesta de la empresa colombiana para sus dark kitchens y el delivery en Latam.

Un cambio de hábitos de los consumidores y un incremento del delivery que supone un nuevo reto para los restauradores, que se ven obligados a mejorar todavía más la experiencia de cliente en el establecimiento físico para no perder cuota de mercado.