

## La robotización, la Inteligencia Artificial, el Blockchain y el IoT aplicados al sector Horeca conforman la Agenda Digital de HIP2020

- La Agenda Digital está diseñada para todos aquellos profesionales que quieran entender el proceso de transformación digital de la industria
- Como novedad de esta edición, HIP presenta Foodservice Robotics Pioneers, el primer foro mundial de robótica para hostelería

**Madrid, 10 de febrero de 2020.** Tecnologías como la Inteligencia Artificial, el Machine Learning, la robótica, el almacenamiento en la nube, el Blockchain o el IoT están transformando todos los sectores tradicionales, algo que no pasa inadvertido para el sector Horeca. Estas y otras tecnologías, así como su aplicación práctica a partir de experiencias concretas y casos de éxito, serán protagonistas de la Agenda Digital de HIP 2020, que se celebra en IFEMA del 24 al 26 de febrero.

La transformación tecnológica y la digitalización serán temas transversales durante los tres días del Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso internacional de innovación para el sector Horeca. Entre los más de 20 summits del congreso, la Agenda Digital, liderada por expertos del sector, ofrecerá a los profesionales de cualquier perfil y tipología de negocio las herramientas y los conocimientos necesarios para digitalizar las distintas áreas de su empresa.

### Cloud Restaurants: la digitalización del restaurante

Entender la conexión entre la digitalización y el ROI real de la empresa es el primer paso para la transformación a una gestión digital integrada de todo el negocio. La solución está en el cloud y en las herramientas digitales para configurar un ecosistema digital que permita una gestión más eficaz, especialmente de las Pymes, que necesitan configurar este entorno operativo según sus necesidades. Por eso, en **Cloud Connected Restaurants** los asistentes descubrirán cómo el cloud puede convertirse en un gran aliado gracias a la configuración de diferentes herramientas que permitirán crear un ecosistema personalizado y digital que otorgará mayor operatividad a la empresa. El Summit contará con casos reales de digitalización de la gestión de la mano de directivos del sector como Héctor Martín, de Voxel,

HIP es un evento en colaboración de:

Amparo García, de Zeus, David Gil, de Syntonize, y Juan Valbuena. Además, Federico Fritsch, CEO de Gstock, analizará como el cloud y las herramientas digitales permiten una gestión más eficaz de los restaurantes, mientras que Jorge Lurueña, CEO y fundador de Mapal Software, explicará de qué manera digitalizar la operativa y la gestión para ganar en productividad.

### **Robótica y nuevas tecnologías para los hoteles y restaurantes digitales**

Como novedad de esta edición, HIP 2020 acogerá el **Foodservice Robotics Pioneers**, el primer foro mundial de robótica para hostelería que se centrará en dar respuesta a las preguntas que plantea la robotización, arrojar luz sobre los nuevos modelos de negocio que pueden surgir gracias a esta tecnología y ofrecer las claves para la incorporación de robots en los negocios hosteleros.

Por su parte, **Hotel Trends** también abordará aspectos clave de la transformación digital en el sector hotelero y cómo éste está adoptando nuevas tecnologías como la Inteligencia Artificial, el IoT, la Biometría, el Blockchain o la robotización. Actores clave del sector como Toni Mascaró, fundador y CEO de eMascaró, Ignacio Ochoa, e-commerce and digital marketing global director de Iberostar, y Hugo Rovira, director general de NH Group para el sur de Europa, compartirán una mesa redonda de proyectos concretos de innovación en robótica, llave electrónica, geolocalización, asistentes de voz o decoración virtual.

También se celebrará el **Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum**, un encuentro en el que las protagonistas serán startups que actualmente están revolucionando el back-office y front-office de la cadena de valor Horeca a través de soluciones innovadoras de base tecnológica como Big Data, Inteligencia artificial, analítica de datos, IoT, robótica y nuevos equipamientos, automatización, impresión 3D con y sin alimentos, Blockchain, entre otros. Una agenda que contará con expertos destacados como Brita Rosenheim, de Better Foods Ventures.

Asimismo, HIP 2020 reconocerá los mejores proyectos del sector en digitalización a través de los premios **Digital Restaurant**, creados y presentados por Diego Coquillat, CEO de DiegoCoquillat.com, que premian el esfuerzo y trabajo en la gestión digital de los mejores restaurantes y chefs de España.

HIP es un evento en colaboración de: