

Robotics Pioneers: el primer foro mundial de robótica para hostelería en HIP

- Foodservice Robotics Pioneers llega a España de la mano de HIP como plataforma de referencia para la democratización de la robótica en el sector Horeca
- Los robots harán emerger una nueva economía de la restauración y de la hostelería, incorporando nuevos actores que ven una oportunidad en el sector

Madrid, 23 de diciembre 2019 - La robótica está revolucionando todos los sectores de actividad, y la hostelería y restauración no se va a quedar atrás. ¿Se podrá cocinar solo mediante robótica? ¿Qué nuevos modelos de negocio pueden surgir gracias a esta tecnología? ¿Se creará un nuevo concepto de restaurantes con la llegada de los robots? Estas y muchas otras preguntas se responderán en el Foodservice Robotics Pioneers, el primer foro mundial de robótica para hostelería que se celebrará en el marco de HIP 2020 los días 24 al 26 de febrero en IFEMA (Madrid).

Iniciativas como las de LG, que ya ha presentado su robot chef CLOi Chefbot en un restaurante del operador CJ Foodville en Seúl, y otras como las de Panasonic, Samsung o Sony, que estará presente en el evento, ponen de manifiesto que la robótica para restaurantes es una demanda real del mercado. Cada vez son más los restaurantes robotizados y automatizados cuyo concepto va más allá del espectáculo y el entretenimiento, y se basan en la alta productividad, conveniencia y seguridad alimentaria.

Esta *food revolution* se ha producido, entre otros aspectos, tanto por los grandes problemas que tiene el sector de la restauración para encontrar personal cualificado y su alto nivel de rotación, como por la reducción del coste de la tecnología robótica, especialmente colaborativa, en más de un 40% en los últimos cinco años, consiguiendo su democratización. Las ventas mundiales de robots aumentaron un 31% en 2017 con respecto a 2016. Según los datos de la Robotics Industry Association (RIA), el 2018 supuso un nuevo récord de envío de robots, llegando a las 35.880 unidades, un crecimiento del 7% con respecto al año anterior, y registrando la mayor evolución en el sector de la alimentación, que supuso un aumento del 41%.

HIP es un evento en colaboración de:

En este contexto, tendrá lugar el Foodservice Robotics Pioneers, donde se reunirán las compañías de robótica más revolucionarias del sector en un showroom junto a un Summit de Robótica incluido en el programa de Hospitality 4.0 Congress, en el que algunos de los mayores expertos mundiales debatirán sobre la entrada de la robótica en la hostelería y sus futuras aplicaciones con el objetivo de generar y dinamizar nuevos puntos de vista. Además, también se analizará el potencial de la robótica aplicada al foodservice en espacios como trenes, cruceros y aviones, y por supuesto en los aeropuertos, donde se podrá contar con la visión de Areas, uno de los operadores líderes en restauración en el mundo de los viajes.

Entre las compañías que participarán, se encuentran Makr Shagr, Silicon Valley Robotics, Dexai Robotics, Miso Robotics, Blendid, Robot Chef, Softbank, Moley Robotics o la startup india Mechanical Chef. También destaca la empresa suiza F&P Robotics con su robot barista y bartender Barney; las japonesas Open Meals y Connected Robotics; la francesa Ekim, que ha creado en París el primer restaurante autónomo Robot Pizza; o la americana Picnic, que después de recaudar recientemente más de 5 millones de dólares, disponen de un robot con capacidad de producir 300 pizzas por hora. Por otro lado, instituciones nacionales como la Asociación Española de Robótica y Automatización o RoboCity2030, el mayor consorcio europeo de investigación en robótica, también tomarán acto de presencia.

Democratizar la robótica en el sector Horeca

Foodservice Robotics Pioneers será una plataforma de referencia para la democratización de la robótica en el sector Horeca. “En el Pioneers abordaremos una visión 360 grados de qué impacto está teniendo y tendrá la robótica. Analizaremos desde casos de éxito de hoy en día, qué rol jugará la robótica en la alimentación del futuro o como las marcas de alimentación podrán entrar de forma diferente y disruptiva gracias a la robótica. También reflexionaremos con juristas y filósofos sobre si los robots acabarán pagando impuestos, si tendrán derechos o si serán los encargados de pagar las pensiones a los trabajadores del sector”, comenta Marius Robles, director del Foodservice Robotics Pioneers y co-fundador de Food By Robots

Uno de los aspectos que se analizará con mayor profundidad es el impacto que está teniendo la robótica en las entregas de la última milla. Países como Estados Unidos, Corea del Sur, Colombia, Brasil, Reino Unido o Rusia ya están realizando entregas de alimentos a través de los vehículos autónomos. Starship Technologies, Kiwi Campus o Nuro son solo algunos de los nombres de startups que están revolucionando el *delivery*, a los que se añadirán compañías como FedEx o Amazon en breve. “Con la automatización y los vehículos autónomos se abre un nuevo horizonte. Imaginemos, por ejemplo, la posibilidad de entregas en 24 horas. ¿Cómo están reaccionando y reaccionarán los

HIP es un evento en colaboración de:

consumidores y las ciudades? ¿Favorecerán los robots a la descongestión y al cambio climático? Todo esto lo descifraremos en el "Pioneers", menciona Marius Robles. En este sentido, compañías como Just Eat también estarán presentes y de forma destacada en el Pioneers.

Además, los asistentes a HIP podrán observar de cerca esta tecnología de última generación de la mano de los propios fabricantes, startups y empresas líderes del sector, a través de los cuales conocer los nuevos conceptos y modelos disruptivos que pueden aparecer con estas nuevas soluciones robóticas. Unos desarrollos que se materializarán en *show-cookings* de robots en colaboración con chefs "humanos".

Dirigido a directivos, inversores, emprendedores y restauradores que quieran aplicar soluciones robóticas en sus negocios, Foodservice Robotics Pioneers tratará de ir más allá de una robótica que se limita a "imitar" funciones humanas y analizará cómo agrandar la experiencia gastronómica y reformular el concepto de restaurantes gracias a los robots. Esto será posible gracias a la Inteligencia Artificial o equipamientos ultraconectados con IoT, algo que ya podemos ver en la actualidad en los restaurantes Spicy (Culinary Excellence Elevated By Technology) y Creator (Imagining a new culinary possibility), pero donde todavía hay mucho más recorrido.

Los robots harán emerger una nueva economía de la restauración y de la hostelería en general, incorporando nuevos actores que ven una oportunidad en el sector, y a medida que la tecnología se expanda, también lo hará la definición de restaurante. Durante unos años convivirán los restaurantes tradicionales con aquellos denominados como híbridos o exponenciales, que abrazarán la robótica y que reimaginarán la experiencia gastronómica. Siempre sin olvidar el factor humano en un sector en el que el trato personal con el cliente es esencial. Por eso, la robótica supone un cambio importante gracias a la automatización de procesos repetitivos y mecánicos, permitiendo a las personas que trabajan en hostelería dedicarse a tareas que aporten un mayor valor añadido.

También los hoteles se beneficiarán de estos avances, principalmente en el sector Food&Beverage y reinterpretando su relación con los clientes con la implementación de la automatización en las tareas que menos necesiten el contacto humano. Así como otro de los conceptos que más se oye hoy en día en el sector, las Dark Kitchens, que avanzarán exponencialmente gracias a la robótica, y que en el Foodservice Robotics Pioneers también se abordará con compañías como CloudKitchens, que acaba de levantar una ronda de 400 millones de dólares. Y es que el cliente podrá personalizar su comida desde su *smartphone* que a la vez será 'customizada' por un robot en el espacio/container correspondiente y que será entregada por un vehículo autónomo.

HIP es un evento en colaboración de: