

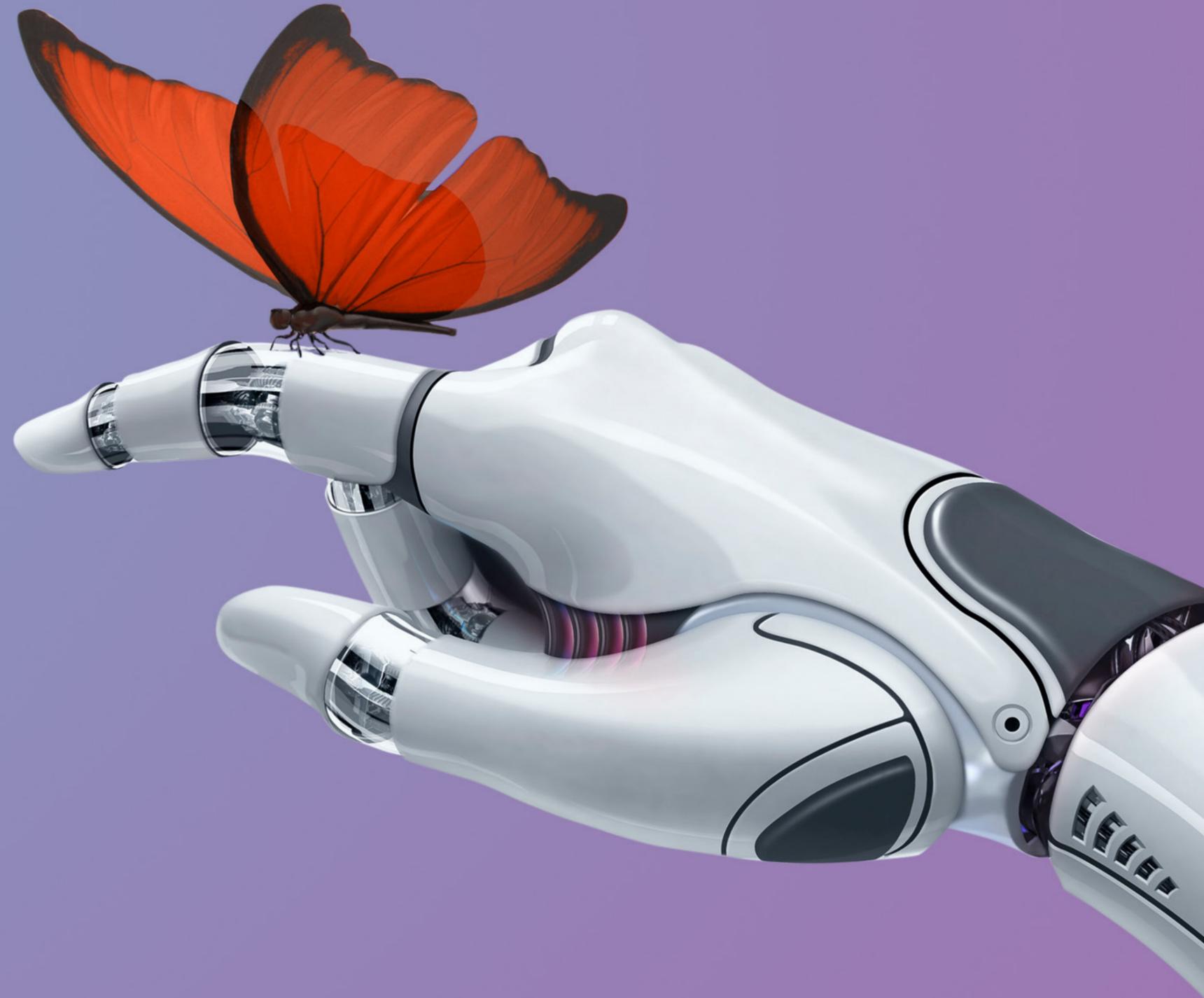
HIIP Horeca
Professional
Expo

HOSPITALITY INNOVATION PLANET

15-17 FEB 2021 / Madrid-IFEMA

#HIP2021

CALL FOR SPEAKERS



www.expohip.com

ÍNDICE

1. HOSPITALITY 4.0 CONGRESS: CREANDO JUNTOS LA NUEVA HORECA.
2. OBJETIVO DEL CALL FOR SPEAKERS. ¿QUIÉN PUEDE PARTICIPAR?
3. CATEGORÍAS
4. CÓMO PRESENTAR TUS PROPUESTAS
5. FECHAS CLAVES A TENER EN CUENTA
6. PREGUNTAS FRECUENTES
7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN
8. DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL E INDUSTRIAL
9. DATOS DE CONTACTO

1. HOSPITALITY 4.0 CONGRESS: Creando juntos la nueva Horeca

En un período de profunda transformación, debido a la convergencia entre el foodservice, el retail, el consumo dentro y fuera del hogar y nuevos players, hemos sufrido un inesperado acontecimiento que ha provocado una disrupción única acelerando y añadiendo nuevos drivers de cambio en **una nueva Horeca que debemos construir entre todos.**

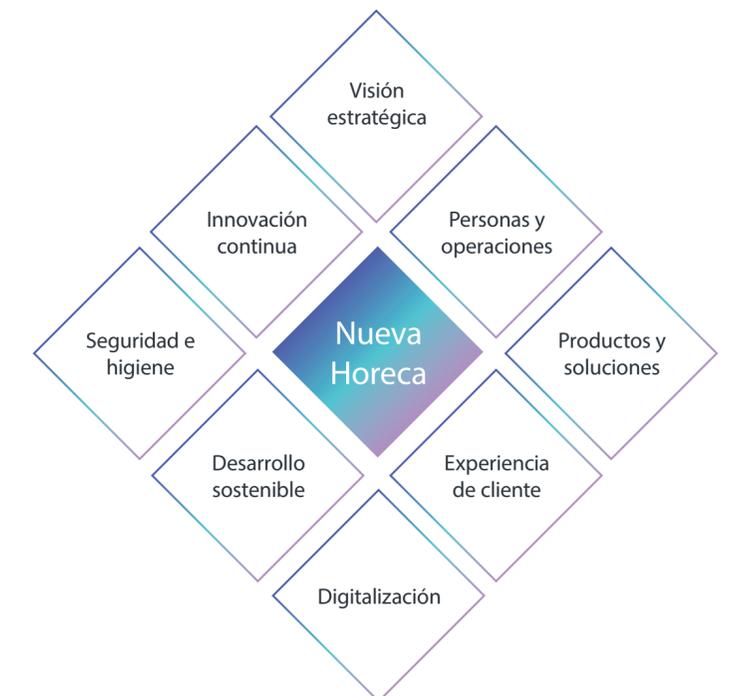
Se abre pues, una nueva era donde inicialmente **la seguridad será el principal valor para recuperar la confianza del cliente.** Asimismo, nuestro compromiso social y nuestra capacidad de innovación y anticipación serán factores diferenciales respecto a nuestra competencia.

La importancia de la tecnología y la digitalización se incrementa ayudándonos a crear nuevos canales de venta virtualizando nuestro negocio, poder gestionar mejor y tomar decisiones en base a los datos que tenemos y sistematizar y automatizar procesos para **ser más eficientes destinando más recursos a aportar valor a nuestros clientes.**

La generación de experiencia deberá llegar hasta casa del cliente gracias al take away y el delivery, pero al mismo tiempo deberá pasar a otro nivel dentro de nuestro establecimiento provocando en los clientes la necesidad de vivir nuestra experiencia en toda su magnitud.

Más que nunca, **es el momento de tomar decisiones importantes, reforzarse o reinventarse.**

HIP ofrece durante 3 días de innovación y conocimiento, las claves del éxito a los empresarios y profesionales del sector **para crear juntos la nueva Horeca.**



2. Objetivo del Call for Speakers ¿Quién puede participar?

Buscamos emprendedores, empresas, innovadores, centros de investigación, universidades, organizaciones públicas o no gubernamentales, consorcios (públicos-privados) y profesionales que pretendan reformular el sector Horeca con casos de éxito, ideas innovadoras, investigación, análisis, estudios, visión disruptiva y soluciones en alguna de las siguientes categorías.

3. Categorías

1. NUEVOS / REINVENTADOS CONCEPTOS Y MODELOS DE NEGOCIO

Nuevos conceptos y modelos de negocio innovadores, escalables, rentables y sostenibles en alguno de los siguientes segmentos del canal Horeca:

- Franquicias, grupos o restauración colectiva:
 - Un modelo escalable de éxito.
 - Un nicho de mercado milenial diferenciado.
 - Posicionar un nuevo espacio gastronómico diferenciado.
 - De éxito orientados al MICE.
- Bares y Cafeterías.
- Modelos específicos de *food on demand* (dark kitchens, cook rooms, logística...)
- Nuevos espacios gastronómicos como restauración en hoteles, aeropuertos, centros comerciales, food courts, retail o espacios al aire libre que aporten una nueva propuesta para el cliente por su oferta gastronómica o su singularidad.
- Espacios hosteleros y de restauración donde la tecnología ocupe una parte prioritaria de la experiencia, o en los que la tecnología o la aplicación digital tengan una relevancia clave para las operaciones o el marketing.

2. DIGITALIZACIÓN

Empresas cuyas soluciones y servicios tecnológicos ayuden al hostelero y mejoren la experiencia de cliente:

- Productos o soluciones tecnológicas que optimicen la gestión de los negocios hosteleros en alguna de las siguientes áreas: ventas y revenue, marketing, operaciones, compras, recursos humanos y experiencia de cliente.
- Soluciones o sistemas enfocados al análisis de datos para la toma de negocios: big data, small data, business intelligence...
- Inteligencia artificial y robótica aplicada a logística, distribución, producción, atención al cliente.
- Soluciones en domótica para hoteles y otros tipos de alojamiento para mejorar la experiencia de cliente.

3. PEOPLE, PRODUCT, PLANET

Modelos de negocio, productos o servicios que estén alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en:

- Modelos de negocio sostenibles con instalaciones / infraestructuras y políticas de sostenibilidad / economía circular destacados.
- Programas corporativos o institucionales de mejora para las personas (equipos).
- Iniciativas de mejora de la experiencia de cliente a través de la incorporación de prácticas de mayor sostenibilidad.

4. SEGURIDAD SANITARIA E HIGIENE

Mejoras y novedades en procesos, soluciones y sistemas para garantizar la higiene y seguridad sanitaria:

- Domótica y soluciones contactless.
- Productos y sistemas de desinfección e higienización.
- Consultoría y auditoría en higiene y seguridad sanitaria.

5. SOLUCIONES INNOVADORAS para el canal Horeca en:

- Food & Beverage Solutions: alimentos o bebidas innovadores que ofrezcan un valor diferencial.
- Smartk Kitchens & Equipment: maquinaria y equipamiento de última tecnología que faciliten una mayor conectividad, eficiencia energética, usabilidad y homogeneidad y calidad en la producción.
- Design & Experience: mobiliario, menaje, textiles u otros elementos decorativos que aporten un ambiente y experiencia única y diferencial.
- Take Away & Delivery: soluciones en packaging innovadoras y sostenibles que permitan mantener la calidad de los productos durante el transporte hasta su consumo.



4. Cómo presentar tus propuestas

Para enviar tu propuesta y formar parte de Hospitality 4.0 Congress 2020, por favor rellena todos los datos del formulario online que encontrarás en: <https://www.expohip.com/hospitality-4-0-congress/call-for-speakers-form>

Todas las propuestas deben cumplir los términos y condiciones detallados. El formulario adjunto requerirá, entre otros, los siguientes detalles:

- Breve biografía del ponente (máximo 300 caracteres).
- Título de la presentación (máximo 100 caracteres).
- Resumen (máximo 2500 caracteres): deberá incluir los objetivos estratégicos, el contexto de implementación, el valor añadido de la propuesta, la metodología, el estado actual e implementación, las soluciones/ conclusiones y cualquier otra información útil para entender las ideas principales de la propuesta.

5. Fechas clave a tener en cuenta

Las fechas clave a tener en cuenta son las siguientes:

- Recepción de propuestas. Fecha límite: **1 de diciembre de 2020**.
- Propuestas seleccionadas. Fecha de confirmación: **a partir del día 21 de diciembre de 2020** se comunicará a todos los participantes los resultados de sus propuestas.

6. Preguntas frecuentes

¿En qué idioma se puede presentar la propuesta?

El formulario y toda la información complementaria deberán ser entregados en inglés o español. No serán aceptadas propuestas en otros idiomas.

¿Tiene algún coste económico el participar en la convocatoria de Speakers?

No, es totalmente gratuito.

¿Cuántas propuestas serán aceptadas?

El número de propuestas aceptadas es responsabilidad del Comité Directivo y puede variar dependiendo de la calidad de las propuestas recibidas y de los requisitos finales del propio programa.

¿Es posible ampliar la información después de la convocatoria?

Si necesitas modificar o ampliar cualquier información presentada, deberás ponerte en contacto con nosotros a través de congress.hip@barter.es.

7. Criterios de evaluación

El objetivo de Hospitality 4.0 Congress es proporcionar una visión integral de los temas más importantes del sector Horeca para profesionales y empresas, a través de conferencias únicas y de alto nivel que mostrarán las ideas, prácticas y tecnologías más innovadoras, disruptivas e inspiradoras.

Los criterios de selección son:

- Por el impacto que puede aportar a las temáticas clave del congreso.
- Por su innovación.
- Por la originalidad, la disruptividad y la visión diferencial.
- Por los argumentos y la información de la presentación

8. Derechos de propiedad intelectual e industrial

El participante es responsable de la autoría de la propuesta presentada. Es titular de los derechos de propiedad intelectual y, en su caso, de la propiedad industrial. El participante es responsable de la propuesta presentada que no viola los derechos de propiedad intelectual, derechos de propiedad industrial, derechos de autor y/o derechos de imagen y asume completa responsabilidad con respecto a terceros; la organización está libre de toda responsabilidad. Una vez seleccionada la propuesta, los organizadores podrán publicar cualquier dato considerado público (autor, empresa/organización, título, resumen, sitio web y tema).

Protección de datos

La organización de HIP | Hospitality Innovation Planet se compromete a mantener la confidencialidad de las propuestas recibidas y de las empresas o autores. Solo las compartirá con los miembros del Comité Directivo. Una vez seleccionada la propuesta, los organizadores podrán publicar cualquier dato considerado público (autor, empresa/organización, título, resumen, sitio web y tema).

9. Datos de contacto

Para cualquier duda o sugerencia con respecto al Call for Speakers o de Hospitality 4.0 Congress, puedes contactarnos en:

- Teléfono: **+ 34 934 023 803**
- Email: congress.hip@barter.es

Si también estás interesado/a en exponer o en conocer diferentes opciones de participación en HIP, contacta con nosotros en:

- Teléfono: **+ 34 917 942 830**
- Email: exhibit@expohip.com

Hospitality Innovation Planet

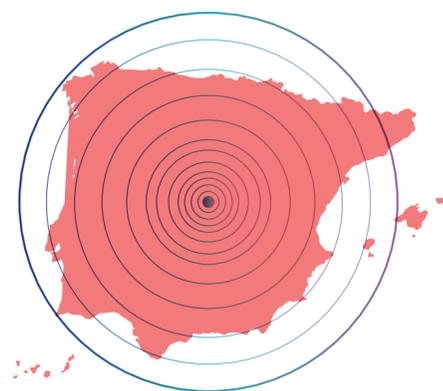
LA PLATAFORMA DE NEGOCIOS HORECA 4.0



NETWORK

KNOWLEDGE

BUSINESS OPPORTUNITIES



PERFORMING STUNNING EXHIBITIONS
TO YOUR BUSINESS SUCCESS

BARCELONA	info@nebext.com	LISBOA	portugal@nebext.com
BRUSSELS	belgium@nebext.com	DELHI	india@nebext.com
MADRID	spain@nebext.com	FRANKFURT	germany@nebext.com
MOSCOW	russia@nebext.com	MEXICO	mexico@nebext.com
SHANGHAI	china@nebext.com	SAO PAULO	brazil@nebext.com
TEL AVIV	israel@nebext.com	SILICON VALLEY	usa@nebext.com
BOLOGNA	italy@nebext.com	TORONTO	canada@nebext.com
		WARSAW	poland@nebext.com

www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:



NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS



#HIP2021