

IHIP Horeca
Professional
Expo

HOSPITALITY INNOVATION PLANET

7-9 MARZO 2022 / Madrid-IFEMA

CALL FOR SPEAKERS
#HIP2022

www.expohip.com



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.

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**.

Sube al escenario de Hospitality 4.0 Congress junto a más de 450 expertos internacionales y comparte tu visión disruptora, ideas, soluciones innovadoras y casos de éxito ante más de 25.000 empresarios y directivos del sector que buscan reinventar y optimizar sus negocios de hostelería.



2. Objetivo del Call for Speakers

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 solución es en alguna de las siguientes categorías.

3. Categorías

A. 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, virtual brands...
- 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.
- Proyectos de arquitectura o interiores en espacios singulares, diferenciales, sostenibles y con alto impacto en el posicionamiento del negocio.

B. 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.

C. SOSTENIBILIDAD

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

- instalaciones o infraestructuras
- políticas de sostenibilidad o economía circular.
- programas corporativos o institucionales de mejora para las personas y equipos.
- Iniciativas de mejora de la experiencia de cliente a través de la sostenibilidad.

D. 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.

E. SOLUCIONES INNOVADORAS

- Food & Beverage Solutions: alimentos o bebidas innovadores que ofrezcan un valor diferencial o mejoren la rentabilidad del hostelero.
- 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 2021, 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 2021.**
- Propuestas seleccionadas. Fecha de confirmación: **a partir del día 1 de enero de 2022** 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.

**SUBE AL ESCENARIO DEL MAYOR
CONGRESO INTERNACIONAL DE
INNOVACIÓN HORECA E IMPACTA A 25.000
DECISORES DE COMPRA**

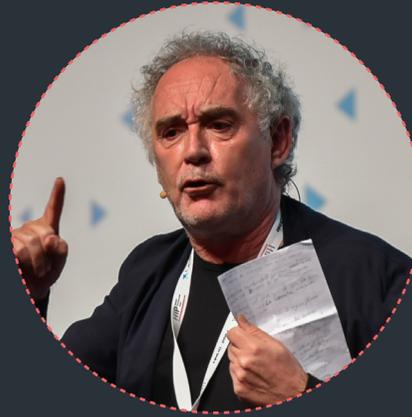


Hospitality Innovation Planet

LA PLATAFORMA DE NEGOCIOS HORECA 4.0



NETWORK



KNOWLEDGE



BUSINESS OPPORTUNITIES



BARCELONA info@nebext.com
BRUSSELS belgium@nebext.com
MADRID spain@nebext.com
MOSCOW russia@nebext.com
SHANGHAI china@nebext.com
TEL AVIV israel@nebext.com
BOLOGNA italy@nebext.com

LISBOA portugal@nebext.com
DELHI india@nebext.com
FRANKFURT germany@nebext.com
MEXICO mexico@nebext.com
SAO PAULO brazil@nebext.com
SILICON VALLEY usa@nebext.com
TORONTO canada@nebext.com
WARSAW poland@nebext.com

PERFORMING STUNNING EXHIBITIONS
FOR YOUR BUSINESS SUCCESS

www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:

