

## HIP2021 premiará a los héroes de la hostelería

**Después de un año muy difícil para el sector, los Horeca New Business Models Awards 2021 reconocerán la capacidad de resiliencia y adaptación de los empresarios hosteleros**

**Las candidaturas para presentarse a estos premios, celebrados en el marco de HIP2021, estarán abiertas hasta el próximo 29 de enero**

**Madrid, 14 de enero de 2021 | HIP - Horeca Professional Expo** premiará a los héroes de la hostelería después de un año muy difícil para el sector con los **Horeca New Business Models Awards 2021**. El sector Horeca ha sido uno de los que más ha sufrido las consecuencias de la pandemia y muchos negocios hosteleros se han visto obligados a reinventarse y adaptarse rápidamente a las restricciones y a las nuevas demandas del consumidor para sobrevivir. Cambios de estrategia que incluso, en algunos casos, han supuesto mejorar la cuenta de resultado de algunos negocios. Esta capacidad de resiliencia y de adaptación a los cambios será reconocida este año más que nunca en los New Business Models Awards 2021, que se celebrarán en el marco de HIP, del 15 al 17 de febrero en IFEMA, Madrid.

“El sector Horeca ha sufrido mucho estos últimos meses desde que llegó la pandemia. Ha sido uno de los más afectados, pero, a su vez, ha habido muchos pequeños hosteleros que han sabido adaptarse a esta nueva realidad y salir reforzados. Y con los Horeca New Business Models Awards 2021 queremos reconocer a estos héroes de la hostelería que, con su capacidad de resiliencia, transformación y reinención, han conseguido sobrevivir”, señala Manel Bueno, director de HIP.

Los interesados en participar pueden [presentar su candidatura a estos galardones hasta el próximo 29 de enero](#), en las siguientes seis categorías:

- **Desarrollo empresarial:** Tras un año en el que muchos negocios han tenido que readaptarse para poder sobrevivir, el premio al desarrollo empresarial reconocerá aquellas empresas de hostelería que hayan liderado una transformación o reinención remarcable en su segmento de negocio.
- **Nuevo modelo de negocio:** Los cambios la mayoría de las veces vienen acompañados de nuevas oportunidades de negocio, que reinventan los modelos ya existentes o hacen aparecer de nuevos. Este premio galardonará los nuevos conceptos y modelos de negocio innovadores y disruptivos que ayudarán a crear la nueva Horeca surgida a raíz de la pandemia.
- **Innovación tecnológica:** Este último año ha puesto de manifiesto la necesidad, más que nunca, de digitalizar los negocios hosteleros. Este premio reconoce aquellos proyectos o soluciones digitales o tecnológicas destinadas a mejorar la gestión, operaciones, el marketing o la experiencia de cliente en el sector Horeca.
- **Innovación de producto:** Este galardón premiará los productos, soluciones o servicios disruptivos que ofrecen una mejora en la calidad del servicio y en la percepción final del cliente.
- **Design & Experience:** Con el crecimiento imparable del delivery y la comida a domicilio, los establecimientos necesitan atraer al cliente a sus locales físicos, ofreciendo una experiencia

todavía más única e innovadora. Esta categoría reconoce los trabajos de interiorismo que generan una mejor operativa y/o experiencia de cliente.

- **People, Product, Planet:** La sostenibilidad, junto con la digitalización, es uno de los ejes centrales de los fondos europeos para la recuperación. Es por ello que el premio People, Product, Planet reconocerá todos aquellos proyectos relacionados con la RSC que contemplan la mejora de las condiciones para las personas, los productos y el planeta.

### **Una edición sin precedentes para ayudar a la hostelería española**

Este año, HIP – Horeca Professional Expo tiene un claro objetivo: ayudar a la recuperación y la reactivación de la hostelería española. Es por ello que la organización del evento ha impulsado tres iniciativas con el fin de apoyar a cada uno de los establecimientos de hostelería que existen en España, con la idea de abandonar las reivindicaciones y pasar a la acción antes que sea demasiado tarde. Consisten en un paquete de ayudas y promociones directas; unas aulas de estrategia; y unos bonos regalo con 300€ en compras.

En este sentido, cada establecimiento que visite HIP2021 tendrá derecho a un talonario exclusivo para beneficiarse de más de 10.000€ en descuentos para adquirir productos y soluciones en alimentos y bebidas, maquinaria, equipamiento, mobiliario, menaje, tecnología y packaging, entre otros, para reinventar, adaptar o mejorar su negocio. Los asistentes a HIP también contarán con más de 100 horas de formación gratuita con ideas y soluciones para reactivar su negocio. Además, entre los visitantes también se sortearán bonos de 300€ para ayudarles en las compras o reposición de sus almacenes de alimentos y bebidas, equipamiento, tecnología o menaje, entre otras cosas, y que podrán adquirir entre todas las firmas participantes en la iniciativa en una única transacción. Una acción sin precedentes para apoyar la recuperación de la hostelería española.