

El restaurante omnicanal y el boom del delivery, protagonistas de HIP 2021

Hospitality Congress 4.0 acoge por segundo año varias sesiones dedicadas al Delivery y al Food on Demand tras la explosión de esta tendencia a raíz de la pandemia y que ha llegado para quedarse

Del 22 al 24 de marzo, Madrid reunirá a los profesionales de toda la cadena de valor del sector Horeca en una edición sin precedentes para ayudar a la recuperación de la hostelería española

Madrid, 18 de febrero de 2021.- La irrupción de la pandemia, las restricciones sanitarias y los cambios de hábito de consumo han tenido un gran impacto en el sector de la hostelería. Una situación que ha llevado a la proliferación de distintas alternativas de venta como los servicios delivery, o comida a domicilio. Una opción que cada año va creciendo más en España, batiendo sus propios récords de facturación y volumen de ventas. De hecho, el delivery ha sido un salvavidas para el sector de la restauración durante 2020, suavizando el impacto de la caída del consumo fuera del hogar. Según un reciente informe de Kantar, el delivery y el takeaway han registrado crecimientos del 85% y 60%, respectivamente, durante el segundo semestre de 2020.

Ante esta situación, el sector de la restauración ha transformado sus servicios acercándose al modelo delivery. Un ejemplo claro sería el auge de las dark kitchen, unos espacios sin clientes dedicados íntegramente a la cocina y la entrega a domicilio. Esta tendencia actual y de futuro abre un amplio abanico de posibilidades a explorar en el ecosistema del delivery. Un reto con el que afloran nuevas oportunidades para los restaurantes, transformados en espacios omnicanales, para dar respuesta a la nueva demanda de los clientes.

En este contexto, la próxima edición de **HIP 2021**, que se celebrará en IFEMA (Madrid) durante los días **22, 23 y 24 de marzo**, acogerá un año más varias sesiones dedicadas al **Delivery y Food on Demand** en el **Hospitality 4.0 Congress**. Keynotes, mesas redondas y sesiones de debate en las que distintos CEOs y profesionales del sector analizarán las oportunidades que traerá este modelo de negocio en 2021.

Manel Morillo y Sònia Soldevila, CEOs de Con Gusto Consulting, analizarán la irrupción del restaurante omnicanal como nuevo paradigma de la hostelería. Además, las dark kitchen también serán uno de los temas protagonistas, profundizando sobre este modelo de negocio desde una perspectiva comercial y dando a conocer casos de éxito como el de **Cloud Kitchen**. Además, **Jaime Martínez de Velasco**, quién fue responsable de Deliveroo Editions, presentará su nuevo proyecto de dark kitchen en plena expansión, Cuyana.

La apuesta por la innovación y la rentabilidad también serán los puntos centrales de estas conversaciones entre los profesionales del modelo delivery. **Vishal Verma**, experto internacional que

ha trabajado en empresas del sector como Glovo, Uber o Lazada, desgranará las claves para ser más eficientes y rentables en delivery.

Por otro lado, en estas sesiones también se abordarán las posibilidades del Growth Hacking. **Oskar García**, KAMM de Food Fighters, **James Welsh**, co-fundador y CMO de Garage Beer, **Franc Escarp**, consultor de transformación digital, y **Judith García**, consultora de Social Media y Adwords, analizarán las estrategias en marketing digital para potenciar las ventas a través de los canales delivery.

Una edición sin precedentes para ayudar en la recuperación de la hostelería española

En esta quinta edición, HIP ha llevado a cabo una acción sin precedentes para apoyar a la recuperación de la hostelería española a través de un plan de estímulo del que se podrán beneficiar todos los profesionales que visiten el evento, y contará con dos ejes que actuarán como palanca de revulsivo para el sector. El primero será el eje formativo, ya que este año el Hospitality 4.0 Congress será de carácter más práctico y participativo que otras ediciones, con el objetivo de ayudar a impulsar las ventas, optimizar la gestión y establecer las bases para la reactivación y recuperación de los negocios hosteleros. El segundo eje consistirá en unas medidas de apoyo económico, como el talonario con promociones y descuentos especiales de prácticamente todas las firmas expositoras que suman más de 10.000€ en ayudas, o el sorteo de bonos de 300 euros entre todos los visitantes profesionales con establecimiento para ayudarles en las compras o reposición de sus almacenes de alimentos y bebidas, equipamiento, tecnología o menaje, entre otras, y que podrán adquirir en una única compra entre todas las firmas participantes a HIP.

Un año más, HIP reunirá a los líderes de toda la cadena de valor de la hostelería (fabricantes, distribuidores, operadores, patronales, asociaciones y las distintas administraciones públicas) para definir las estrategias, tendencias y modelos de negocio que ayudarán a la reactivación del sector. Una cita ineludible por y para el sector creada para impulsar el liderazgo mundial de la hostelería de nuestro país y en el que se ha trabajado en un amplio protocolo de medidas de seguridad e higiene para garantizar un entorno de negocios seguro para todos los asistentes.