

¿Están los robots destinados a hacerse cargo de las cocinas de los restaurantes?

HIP2021 acogerá un año más el **Foodservice Robotics Pioneers**, el primer congreso mundial que acerca la automatización y la robótica a la hostelería y que se enmarca en el movimiento *food revolution*

Una reciente encuesta indica que un 91% de los restaurantes en EE.UU. invertirán en automatización durante este 2021

Madrid, 16 de marzo 2021 - La robótica está revolucionando todos los sectores de actividad, y el Horeca no se va a quedar atrás. La Covid-19 ha supuesto un punto de inflexión para el sector: ¿Están los robots destinados a hacerse cargo de las cocinas de los restaurantes? ¿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 foro mundial de robótica para hostelería co-organizado con Food By Robots, y que se celebrará en el marco de **HIP – Horeca Professional Expo** la próxima semana, del 22 al 24 de marzo en IFEMA (Madrid).

En su segunda edición y continuando con una visión 360 grados, el Foodservice Robotics Pioneers estará más centrado en el presente que en el futuro y mostrará cómo la automatización está sacudiendo la cocina, así como los nuevos modelos de negocio que están apareciendo en el sector gracias a la robótica y sobretodo, cómo la automatización puede colaborar con el humano en sus tareas diarias dentro y fuera del restaurante. De hecho, una reciente encuesta indica que [un 91% de los restaurantes](#) en EE.UU. invertirán en automatización durante este 2021.

El Foodservice Robotics Pioneers contará además con los grandes referentes internacionales en robótica aplicada a este sector procedentes de Dubái, China, Estados Unidos, Estonia, Turquía o Letonia, entre otros. Esta edición sin precedentes y dirigida por el equipo de Food By Robots, realizará señalará qué pasos debe seguir cualquier negocio relacionado con el *Hospitality* que desee introducir la automatización en sus estructuras, y ver a su vez los beneficios que le puede comportar a medio plazo.

El objetivo de la segunda edición es trasladar casos de éxito clave que demuestren el poder y la rentabilidad de la automatización en el sector Horeca; y lanzar un debate con las preguntas: ¿qué rol juega la automatización-robótica en la 'nueva normalidad'? ¿Ha aumentado realmente la sensibilidad de la industria frente la automatización en la era post-covid19?

HIP es un evento en colaboración de:

Casos de éxito de robótica 'made in Spain'

Además de los casos de éxito de compañías internacionales, el Summit contará con la participación de cuatro intervenciones con sello *made in Spain*. Entre ellas destaca la startup **Reimagine Kitchen**, que ha ideado una tecnología completamente disruptiva que permite aumentar la productividad de los restaurantes o Dark Kitchens, haciendo que todo el equipo de cocina sea gestionado por una interface de voz con Inteligencia Artificial.

Brobot5, una de las startups españolas que también estará presente en los tres días de HIP en la zona expositiva, presentará en el Foodservice Robotics Pioneers y en primicia mundial su nuevo robot, donde se podrá ver en directo la capacidad y versatilidad que tiene para poner una cerveza a la vez que prepara la paella perfecta, entre otras características que le hacen ser una de las startups innovadoras a seguir en los próximos años.

También representativa será la inauguración del congreso que en este caso recaerá a cargo de Marius Robles, co-fundador de Food By Robots y Robots4Humans, quien ofrecerá sus reflexiones sobre hasta qué punto el Covid19 ha sido el detonante para generar una auténtica ola de automatización en los próximos años.

Uno de los platos fuertes será precisamente el debate entre **Marius Robles y Paco Roncero**, uno de los chefs más afamados de España y reconocido por su perfil altamente tecnológico y empresarial, que nos desvelarán las oportunidades que observan de la tecnología robótica y de las tecnologías disruptivas en general y cuál es su punto de vista de cara al futuro de la automatización.

Robot Delivery, reinventado las cocinas, robots camareros y máquinas de vending robotizadas

Al igual que el año pasado, donde conjuntamente con Just Eat se realizó la primera entrega de comida en España a través de un robot, el delivery a través de los robots también tomará acto de presencia en esta edición, en este caso procedente de Dubái, donde la startup turca de última milla [Delivers AI](#), está en pleno desembarco de sus robots en los Emiratos Árabes Unidos.

Keenon Robotics, la startup China que tiene actualmente repartidos por el mundo más de 6.000 robots 'camareros' en la industria hotelera y restaurantes; RoboEatz, una startup de Letonia y respaldada por ABB que tiene capacidad de preparar 1.000 comidas antes de que un humano rellene de nuevo los ingredientes; y Yanu, la startup de Estonia con un robot bartender con Inteligencia Artificial sin contacto humano que centrará su actividad en aeropuertos y casinos y con la capacidad de identificar las preferencias de los clientes que ya le han visitado con anterioridad, también formarán parte del Summit.

HIP es un evento en colaboración de:

Por último, Massimo Noja, una de las personas más influyentes a nivel mundial en los nuevos modelos de negocio de restauración utilizando la tecnología, mostrará su visión de hacia dónde llegan los nuevos negocios de restauración aplicando la robótica, además de presentar su nueva startup, Piestro, que diseña robots que hacen pizzas en directo del cliente con la calidad de un restaurante. Massimo está actualmente vinculado a tres iniciativas líderes como son Piestro, Kitchen United y Miso Robotics, además de ser inversor en serie.

HIP es un evento en colaboración de: