

HIP2022 desvelará las estrategias y casos de éxito de negocios basados en el delivery, una tendencia en auge tras la pandemia

El Hospitality Congress 4.0 analizará el impacto de la comida a domicilio a nivel mundial, las dark kitchens, y la hibridación y omnicanalidad de los restaurantes

Meredith Sandland y Carl Osborn, referentes de delivery en USA, y Alex Puig, CEO de Vicio, compartirán su visión y estrategias de éxito de los negocios basados en el delivery

Madrid, 18 de enero de 2022.- Dos años después del estallido de la pandemia, seguimos inmersos en un momento histórico y disruptivo para el sector hostelero a nivel mundial, marcado por los cambios en los hábitos de consumo y las restricciones sanitarias que continúan limitando su actividad. Una situación que ha dado lugar a la proliferación de nuevos modelos de negocio o canales de venta como el **Delivery**, una tendencia en auge en España que sigue su curva de crecimiento y que, sobre todo, ha revolucionado la industria. Según los últimos datos del informe de Marcas de Restauración, realizado con KPMG y The NPD Group, el consumo de la comida a domicilio se ha duplicado en apenas un año, pasando de un 7% a un 12% y, por ende, provocando un cambio en los hábitos de los consumidores que hoy en día se sigue manteniendo.

Este boom de la entrega a domicilio obedece en gran medida a la multiplicación de oferta disponible online a consecuencia de la pandemia, que ha funcionado como un verdadero salvavidas para muchos establecimientos de restauración de nuestro país cuando abrir no era una opción, pero también como un complemento a su actividad en sala tras la relajación de las medidas. Se ha convertido, por tanto, en un nuevo canal de ventas con sus propias normas, requisitos de calidad y exigencias por parte de los consumidores.

En este contexto, la próxima edición del Hospitality 4.0 Congress, que tendrá lugar del 7 al 9 de marzo en el marco de **HIP 2022**, analizará las nuevas tendencias, conceptos y modelos de negocio basados en el **Delivery & Food as a Service** que marcarán el futuro del sector.

En España el mercado de la comida a domicilio (delivery y take away) está mucho menos desarrollado que en otros países occidentales, aunque sigue siendo una de las tendencias más importantes actualmente y con un crecimiento en auge. Es por ello que HIP analizará las oportunidades que traerá este modelo de negocio en 2022 de la mano de expertos y casos de éxito del sector que han logrado expandir su servicio de entrega a áreas que antes no tenían cubiertas, diversificar la forma cómo venden y sirven a los clientes, mejorar la eficiencia de en horas pico, centralizar y estandarizar la producción de alimentos, o crear marcas virtuales y llegar a más clientes a menor costo.

En este sentido, **Meredith Sandland y Carl Orsbourn**, referentes del delivery en Estados Unidos y coautores del libro "Delivering the Digital Restaurant", compartirán su visión sobre el delivery a nivel mundial y, más concretamente, en el mercado norteamericano.

Además, **Alex Puig**, CEO de Vicio, compartirá, junto a **María Pia Durán**, CEO de Lolín Café, **Ismael Alonso**, partner de Bentto, y **Sònia Soldevila**, CEO de Con Gusto Consulting, sus experiencias de éxito y fracaso para impulsar modelos de negocio basados en el delivery.

También se pondrán sobre la mesa cuestiones como la hibridación de la industria y el impacto de las dark kitchens -espacios sin clientes dedicados íntegramente a la cocina y la entrega a domicilio-, de la mano de expertos como **Luis D'Anello**, CEO de CogoFood, **Patxo de Toro**, cofundador de Cookcommunity España, **Jaime Martínez de Velasco**, CEO de Cuyana España, **Angelo di Placido**, CMO de Boh! Cocinas, y **Manel Morillo**, socio consultor de Con Gusto Consulting.

El congreso también abordará sobre cómo diseñar, planificar y operar en omnicanalidad, así como los aprendizajes y la situación actual de la industria RED (Restaurantes Especializados en Delivery) y como algunos negocios están emprendiendo el camino inverso: del online al restaurante presencial. Asimismo, **Julio Zhang**, socio de Soy Sohho Delivery España, **Guillem Ontiveros**, CEO de Telemaki, **Francisco Javier Rodríguez**, CEO de Monio Gorup España, y **Ezequiel Montilla**, CEO del Restaurante Alma Ezequiel Montilla España, reflexionarán sobre la nueva normalidad hostelera.
