

Cocinas automatizadas, robots de reparto, e IA para crear nuevas recetas: la Food Robolution llega a HIP2022

Empresas como IBM, Sony, Goggo Network, Pudu Robotics, Hyper Food Robotics, Pizza Hut o Cartken, presentarán sus últimas novedades en exclusiva en **Foodservice Robotics Pioneers 2022**

El impacto de la robótica y la automatización en la gestión de personal y las perspectivas sobre el futuro del trabajo en hostelería centrarán el debate en **Hospitality 4.0 Congress**

Madrid, 22 de febrero de 2022.- La llegada de la tecnología robótica está revolucionando muchos sectores de actividad, ayudando a mejorar la eficiencia y facilitando las labores de los empleados. La hostelería no es ajena a estos avances y la robótica ofrece grandes posibilidades en un sector donde, por ejemplo, en el caso de tareas en los restaurantes como la gestión de comida rápida, el 73% de las mismas son susceptibles de automatización.

Los nuevos agentes de esta industria que están apoyando los modelos de negocio más disruptivos han sabido reconocer la utilidad de estas nuevas tecnologías para perfeccionar los procesos y reducir costes, al mismo tiempo que se mejora la experiencia del cliente y las condiciones de trabajo de sus colaboradores.

Para arrojar luz sobre esta “Food Robolution”, el Hospitality 4.0 Congress de HIP 2022, que tendrá lugar del 7 al 9 de marzo en IFEMA Madrid, acogerá una nueva edición de **Foodservice Robotics Pioneers**, organizado conjuntamente con Food By Robots, que pondrá sobre la mesa lo último en robótica y automatización para el sector Horeca de la mano de expertos que ofrecerán su visión y experiencias a los asistentes. Además, las compañías de robótica más innovadoras del mercado expondrán sus últimas soluciones.

Casos de éxito nacionales e internacionales que marcan el camino a seguir

Esta edición de Foodservice Robotics Pioneers 2022 será el reflejo del contexto actual en el que ya no se puede negar que los robots han llegado al sector Horeca para quedarse. Expertos en esta materia desgranarán cómo la automatización en el sector ya no es mera teoría sobre el papel, si no que actualmente existen soluciones concretas completamente operativas. De hecho, Foodservice Robotics Pioneers comenzará **ofreciendo en exclusiva el reciente informe realizado por Food By Robots sobre la aplicación de la robótica, la inteligencia artificial y las tecnologías de automatización en hostelería a nivel mundial.**

Uno de los usos en los que más se está avanzando en la robótica para hostelería, y que se ha visto potenciado por el boom del delivery durante la pandemia, es la utilización de estos dispositivos como vehículos de reparto autónomos. **En HIP se podrá conocer el caso de éxito del primer proyecto de delivery automatizado del mundo que ya está operativo en Estados Unidos, Japón y algunos países europeos.** Será el propio cofundador y vicepresidente de

HIP es un evento de:

Cartken (una empresa spin-off de Google), Jake Stelman, quien dé todos los detalles sobre una de las aplicaciones de la robótica que más atraen al sector y que más empresas están interesadas en implementar. También se podrá conocer de cerca otro de los ejemplos más destacados en este campo, los gestionados por **Goggo Network**, que presentarán **Martin Varsavsky**, cofundador de la compañía y su COO, **Yasmine Fage**, que debatirán sobre el futuro regulatorio y potencial de los robots autónomos de reparto.

Otro de los fenómenos sobre los que se está poniendo todos los focos son las cocinas robotizadas. El congreso contará con la presencia de **Udi Shamai**, CEO de Hyper Food Robotics **que traerá el primer módulo de restaurante totalmente automatizado desarrollado para Pizza Hut** y que ya está operativo en Israel, algo que puede marcar el futuro de las cadenas de comida rápida.

El Foodservice Robotics Pioneers también contará con zona expositiva donde compañías como Pudu Robotics, con sus robots runners, mostrarán en vivo sus soluciones para el sector. Con sello español, estarán presentes Dax Robotics o Brobot5, que, después de mostrar en ediciones anteriores sus robots cerveceros o que cocinan paellas, también podremos ver el primer robot del mundo en preparar una tortilla española, siempre con el objetivo puesto en mostrar el potencial de las soluciones robóticas para las **dark kitchens**.

Uno de los platos fuertes será ver los **robots de delivery de la compañía Goggo Network, que están siendo utilizados por Glovo**, un vehículo autónomo que permite también distribuir productos con el que ya está haciendo pruebas La Familia Mediterránea de Dani García.

Inteligencia Artificial aplicada a la gastronomía

El nivel de ponentes del Foodservice Robotics Pioneers marcará un hito mundial al reunir en un solo evento líderes en visión estratégica de la automatización del sector de la talla de **Frederick Gifford, Head of Strategy on Gastronomy de Sony AI, que aportará una panorámica global sobre la automatización física y virtual como una única entidad**, es decir, la unión de la automatización y la IA para lograr aplicaciones 360º, con lo que logran potenciar la creatividad de los chefs en la realización de recetas más sostenibles, saludables y sabrosas, incluso posibilita la ejecución de procesos en condiciones extremas que no pueden ser realizadas por los empleados.

Sobre este concepto ahondará también **Richard Goodwin, Principal Researcher & Manager de IBM responsable del proyecto Chef Watson**, una aplicación que utiliza la IA para la creación de menús y recetas, utilizando la creatividad al servicio del foodservice, y de esta forma ayudar a los profesionales a crear momentos excepcionales para los clientes. Un desarrollo que ha sido utilizado por la empresa de restauración Compass en Inglaterra.

¿Deben cotizar los robots?

Por otro lado, también se pondrá el foco en cómo la inteligencia artificial puede ayudar a la gestión y captación del talento. Marius Robles, Chief Visionary Officer de Food by Robots, José Varela, Responsable de Digitalización de UGT, Guillermo Pérez, Vicepresidente de la Comisión de la Alianza por el Desarrollo del Talento Digital de AMETIC y miembro de la Comisión de Sociedad Digital de CEOE, Morey Pérez, Videpresidente de AEDH, José Agustín González, de la Secretaría General de Empleo y Trabajo Autónomo de la Junta de Andalucía, y Vinyet Bravo, Chief Innovation and Technology de Adecco, debatirán sobre el impacto de la robótica y la

HIP es un evento de:

automatización en el mercado laboral hostelero, analizando las diferentes perspectivas sobre el futuro del trabajo y los posibles escenarios para los profesionales del sector. Incluso se debatirá si los robots deben cotizar u otras posibles soluciones para reinsertar en el mercado laboral a la gente desplazada por la automatización.

Por último, este fórum abordará por primera vez las oportunidades que ofrecen al sector Horeca el **Metaverso o las NFT** que ya están revolucionando la economía mundial y sobre las que es necesario conocer todas las posibilidades que ofrecen de cara a estar allí donde estén los clientes para satisfacer sus necesidades en cualquier entorno.

HIP es un evento de: