

HIP 2023 y LABe Digital Gastronomy Lab buscan las startups más disruptivas que están revolucionando el sector Horeca

- HIP volverá a acoger la celebración del Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum, una competición donde el talento emprendedor mostrará las soluciones y proyectos más innovadores para la industria hostelera
- El foro, organizado por LABe Digital Gastronomy Lab de Basque Culinary Center, dará la oportunidad a las empresas emergentes de presentarse ante las principales compañías del sector, potenciales partners e inversores especializados

Donostia-San Sebastián, 27 de diciembre de 2022.

El [Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum](#) by LABe Digital Gastronomy Lab vuelve con su cuarta edición a HIP – Horeca Professional Expo 2023, el mayor evento de innovación y nuevas tendencias Horeca, que tendrá lugar en IFEMA Madrid del 6 al 8 de marzo de 2023.

El foro congregará a las empresas emergentes más disruptivas que disponen de una propuesta de valor añadida para presentarla frente a una audiencia global y especializada, formada por líderes empresariales del sector, inversores y potenciales partners. En este sentido, el encuentro se convierte en una oportunidad única para que el talento emprendedor se dé a conocer delante del tejido empresarial hostelero con la finalidad de transformar la industria y llevar la innovación a todos los niveles.

Los proyectos que participarán en Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum tienen en común el propósito de impactar en el back-office y el front-office de cualquier negocio de hostelería, en tecnologías como Big Data, Inteligencia artificial, Analítica de datos, IoT, Robótica y Automatización, Impresión 3D con y sin alimentos, Blockchain, o Realidades Mixtas.

Así, las startups interesadas en mostrar su solución o producto pueden presentar su candidatura rellenando el [formulario de inscripción](#) antes del 31 de enero de 2023. Los proyectos seleccionados participarán en el Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum -by LABe Digital Gastronomy Lab- el 7 de marzo en HIP 2023.

En anteriores ediciones fueron galardonadas startups como *Orquest*, de gestión inteligente de turnos de personal y plantillas; *Cloud Reputation*, que ofrece una solución de inteligencia artificial para la gestión y monitoreo de la reputación online; *Janby Digital Kitchen*, que proporciona un programa para estandarizar y controlar los productos cocinados al Sous-Vide en restauración; o *Proppos*, startup de visión artificial especializada en reconocimiento de alimentos mediante Inteligencia Artificial para la automatización de pagos en caja.

LABe Digital Gastronomy Lab

[LABe - Digital Gastronomy Lab](#) conforma un espacio de innovación abierta en el que repensar y co-crear la gastronomía del futuro en clave digital. Este polo de desarrollo e innovación que cuenta con el apoyo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, integra un espacio experimental y de desarrollo y testeo de proyectos y soluciones tecnológicas al servicio de las áreas que integran la cadena de valor de la gastronomía. También actúa como una incubadora de nuevos proyectos y desarrollos de I+D con empresas del sector gastronómico.

LABe cuenta con un espacio gastronómico, gestionado por egresados/as e investigadores/as de Basque Culinary Center. En dicho espacio de restauración, startups pueden testear las soluciones tecnológicas en un entorno real.

HIP – Horeca Professional Expo

[HIP – Horeca Professional Expo](#) es el mayor evento de innovación para todos los actores de la industria hostelera, que en la edición de 2023 reunirá, del 6 al 8 de marzo en IFEMA Madrid, a más de 35.000 profesionales con el objetivo de impulsar la actividad comercial, avanzar tendencias, dar respuesta a los principales desafíos actuales, y estimular el networking. En este sentido, en HIP se congregan empresarios y directivos que acuden al evento a descubrir las últimas tendencias, soluciones y conceptos que les ayuden a mejorar la competitividad de sus negocios de hostelería. Por ello, más de 500 firmas expositoras proporcionarán sus soluciones para cualquier tipología de negocio: hoteles, restaurantes, bares y cafeterías, delivery, take away, sociosanitario, catering y colectividades.

Asimismo, en el marco de HIP se celebra Hospitality 4.0 Congress, el mayor foro de innovación y nuevos conceptos Horeca a nivel europeo. De la mano de más de 600 expertos internacionales se analizarán los principales retos de la hostelería, como la gestión del negocio y del talento, además de ahondar en los nuevos conceptos y líneas de negocio, la automatización de procesos, y la sostenibilidad, tanto del planeta como de la propia empresa. Todo ello, organizado en más de 30 summits o foros específicos para cada profesional y segmento de la industria: hotel, restaurante, bar, colectividad, delivery/take away y servicios al viajero.