

## HIP premiará a los proyectos hosteleros y conceptos de negocio más innovadores en los Horeca New Business Models Awards 2023

Los galardones distinguirán a las empresas que apuestan por las nuevas tecnologías, productos, soluciones y modelos que están contribuyendo a la transformación de la hostelería

Debido al gran número de peticiones para presentar candidaturas, la convocatoria para participar en los Horeca New Business Models Awards 2023 se amplía hasta el 27 de enero

Madrid, 12 de enero de 2023.- Del 6 al 8 de marzo, [HIP – Horeca Professional Expo](#) regresa con su séptima edición, en la que se continuará reconociendo el liderazgo y el esfuerzo de aquellas empresas y profesionales que están abanderando la transformación en la hostelería. Los Horeca New Business Models Awards 2023 serán los premios que distinguirán estos proyectos innovadores los cuales se enfocan en las áreas de modelo de negocio, nuevos productos, equipos, gestión de la comunicación, procesos operativos, marketing y experiencia de cliente.

Tras recibir más de 227 proyectos en la pasada edición, los Horeca New Business Models Awards 2023 ya han abierto las candidaturas para premiar la disrupción que vive actualmente la industria a partir de seis categorías:

1. **Innovación tecnológica:** donde se reconocen los proyectos, soluciones digitales o tecnológicas destinadas a mejorar la gestión, operaciones, el marketing o la experiencia de cliente en el Horeca.
2. **Innovación de producto:** galardón que destaca los productos, soluciones o servicios que ofrecen una mejora en la calidad del servicio y la percepción final del cliente en alguna de las siguientes categorías: Food & Beverage Solutions, Smart Kitchens & Equipment, Design & Experience, y Delivery & Food as a Service.
3. **Design & Experience:** reconocimiento a los conceptos de arquitectura e interiorismo tanto en nueva construcción como en reforma, que generan una mejor operativa y/o experiencia de cliente.
4. **People, Product, Planet:** categoría que distingue los modelos de negocio, productos o servicios alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible contemplando la mejora de condiciones para las personas, los productos y el planeta.
5. **Desarrollo Empresarial:** en el que se premian las empresas de hostelería que hayan liderado una transformación o crecimiento remarcable en su segmento.
6. **New Business Model:** dirigido a nuevos o reinventados conceptos y modelos de restauración independiente, de grupo o franquicia, tanto en modelos presencial como en conceptos digitales.

Los premios, que están dirigidos a cualquier empresa vinculada al sector Horeca que apueste por la innovación y la mejora constante en los procesos, reconocieron en 2022 a DynamEat, Mahou, Galería Canalejas, Pudu Robotics, Rentastic y el proyecto cultural y gastronómico de El

Cuartel del Mar. A causa del gran número de peticiones para presentar candidaturas, se ha ampliado la convocatoria para participar en los Horeca New Business Models Awards 2023 hasta el próximo 27 de enero, aunque no será hasta el día 7 de marzo que se darán a conocer los ganadores en la cena de gala que se celebrará en el marco de HIP 2023.

### **HIP, el mayor evento en innovación Horeca**

El evento de referencia en innovación para todos los actores de la industria de la hostelería reunirá en IFEMA Madrid a más de 35.000 profesionales que podrán descubrir tecnologías, innovaciones, casos de éxito y nuevos conceptos que les ayudarán a hacer de su empresa un negocio competitivo. En este sentido, más de 500 firmas expositoras proporcionarán productos y soluciones para cualquier tipología de establecimiento ya sean hoteles y otros alojamientos, restaurantes, bares y cafeterías, take away, o delivery.

Por su parte, Hospitality 4.0 Congress será el espacio en el marco de HIP 2023 donde se avanzarán tendencias y se resolverán los principales retos que tiene hoy en día el sector Horeca. De la mano de más de 600 expertos internacionales que son referentes en cada área y modalidad de negocio, el Congreso ahondará en los retos de la gestión y del talento, además de continuar analizando la estandarización de procesos o su robotización y automatización; en los nuevos conceptos y líneas de negocio; y en la sostenibilidad, tanto del planeta como del propio establecimiento.