

## Los negocios hosteleros que apuestan por automatizar sus procesos incrementan el margen en un 16%

La revolución de las cocinas inteligentes y la robotización de tareas para crear modelos más rentables se debatirá en el nuevo summit Smart Kitchens de HIP 2023

**Empresas líderes como Fritermia, Kitchen Consult, Mainho u Onnera Contract darán a conocer las últimas innovaciones tecnológicas para optimizar los procesos en los establecimientos hosteleros**

**Madrid, 08 de febrero de 2023.-** El sector Horeca no es ajeno a la revolución que la tecnología lleva provocando los últimos años en diferentes industrias. Cada vez más, la automatización está conquistando tanto las cocinas, con la transformación de procesos, como las salas, con la robótica de servicios.

En nuestro país, el informe “Estado de la digitalización de la hostelería en España”, elaborado por BCC Innovation a finales de 2022, destaca que las empresas que se basan en la tecnología para transformarse mejoran su margen un 16%. Además, subraya que un 50% de los trabajos en un establecimiento hostelero podrían ejecutarse con automatizaciones y que la misma tecnología reduciría un 35% la carga de los trabajadores en el mostrador y en el servicio de mesas.

Pero esta revolución no afecta solo a la atención al cliente, sino que supone un cambio integral que influye a todo el negocio. Al respecto, [HIP 2023](#), que se celebra del 6 al 8 de marzo en **IFEMA Madrid**, dará a conocer las últimas innovaciones y soluciones en automatización de procesos de la mano de los más de 600 expertos que pasarán por Hospitality 4.0 Congress, y firmas expositoras especializadas de la talla de **Fritermia, Kitchen Consult, Mainho, Onnera Contract, Hoshizaki, ITV, Proyecto 51, RATIONAL, o Welbilt**. Todo ello, con el objetivo de ayudar a los empresarios de la hostelería a adoptar las tecnologías para ganar rentabilidad, reducir tiempos de espera o solventar problemas relacionados con la falta de talento, entre otras cuestiones.

### ¿Qué son las “Smart Kitchens”?

Tener un control en tiempo real del stock en la despensa o la cámara frigorífica, seguir la cocción de los alimentos a partir de un asistente de voz o proyectar una luz interactiva para lograr la excelencia en cada emplatado son solo algunos ejemplos de cómo la tecnología está ayudando a mejorar los procesos dentro de las cocinas. El conjunto de este modelo es el llamado “Smart Kitchen”, o cocina inteligente, un concepto que en las últimas temporadas está ganando terreno y que promete ser una oportunidad para convertir el establecimiento en un formato competitivo a la vez que brinda al cliente una experiencia completa.

Como tendencia que está irrumpiendo con fuerza en el mercado, HIP2023 explicará qué son las Smart Kitchens y por qué los empresarios hosteleros deben integrarlas en sus negocios, además de detallar las tecnologías más innovadoras y saber cómo encajarlas con el diseño de los espacios para maximizar su rentabilidad. En este sentido, en el **nuevo summit Smart Kitchens** se compartirán las reglas fundamentales para distribuir una cocina con equipamiento inteligente a fin de incrementar su productividad.

Una de las propuestas que puede ayudar a ganar esta productividad dentro de las cocinas, y que cada vez está más democratizada, son los asistentes de voz. Su capacidad para captar información mediante tecnologías de procesamiento de lenguaje natural permite que consigan centralizar listas de compras, confirmar recepciones de pedidos o hacer inventarios. **Marcos Gómez**, CEO de yurest, ahondará en HIP2023 sobre la manera en que se pueden utilizar los asistentes virtuales con el objetivo de automatizar las tareas en los fogones.

### **Cocinas inteligentes, una transformación apta para cualquier negocio**

Las Smart Kitchens son propuestas que se pueden integrar en distintos establecimientos hosteleros, independientemente de su tamaño físico o de negocio. Así, la transformación de una cocina entra tanto en un reconocido restaurante como en conceptos de delivery o en las pequeñas y medianas empresas, que son las que forman mayor parte del tejido hostelero del país. Siguiendo esta línea, **Germán Carrizo y Carito Lourenço**, chefs y propietarios de la consultoría Tándem Gastronómico, abordarán cómo aplicar la tecnología de manera exitosa en las pymes y en los establecimientos tradicionales con conceptos más reducidos. Por lo contrario, **Enrique Perez**, jefe de cocina del Restaurante El Doncel\* (Guadalajara), junto con **Pablo Torres**, Corporate Chef España y Portugal de RATIONAL, estudiarán su caso de éxito en el que han conseguido integrar la tecnología y procesos de trabajo milimétricos en una cocina de pocas dimensiones que está galardonada con una estrella Michelin. Igualmente, **Carlos Gelabert**, CEO y CoFundador The Fitzgerald Burger Company, expondrá la forma en la que crear proyectos de cocinas fantasma inteligentes.

Por su parte, los grandes grupos de restauración o las corporaciones encargadas de servir menús a miles de personas también son un perfil que puede sacar mucho partido de las Smart kitchens. El panorama incierto actual, centrado en las dificultades en costes, en aprovisionamiento y, sobre todo, problemas para retener el talento ha provocado que las tecnologías se hayan convertido en un gran apoyo para estas empresas. **Francisco Ponce**, Executive Chef Healthcare en Compass Group, reflexionará sobre las soluciones que aporta la digitalización en los servicios que se desarrollan en el segmento de clínicas y hospitales, los cuales ofrecen menús personalizados a miles de usuarios cada día.

### **Mejorar el servicio hotelero con robots**

En el ámbito hotelero, la automatización de tareas tediosas o su robotización también es un camino con un largo recorrido. Robots que reciben a los huéspedes, que se encargan de la limpieza de los pisos o que realizan el servicio de habitaciones, son iniciativas que ya están en activo. Todo ello se examinará en el **summit Foodservice Robotics Pioneers**, de la mano de representantes de empresas especializadas como SoftBank Robotics o Keenon Robotics, o de la compañía dedicada en el despliegue de conectividad inalámbrica, Wiongo.

Al mismo tiempo, **Michael Wolf**, fundador y CEO de The Spoon e impulsor de The Smart Kitchen Summit, el primer evento centrado en la intersección entre cocina y tecnología, descubrirá la revolución que supone la automatización del conjunto del “foodservice”. Así, pondrá de relieve los últimos conceptos que se están implementando a fin de hacer una industria más competitiva y adaptada a los retos del momento.