

TikTok influye en las decisiones de compra en hostelería en más del 50% de los usuarios “millennial”

HIP 2023 estudiará el potencial de las redes sociales, el marketing digital y las tecnologías emergentes, como ChatGPT, para estimular los negocios del sector Horeca

Expertos de la talla de Koldo Royo, chef Michelin con casi 1 millón de seguidores en TikTok, Daniela Goicoechea, Fundadora de Goiko; y directivos de Artiem Hotels, Hotel Gran Bilbao, Meliá Hotels International, iryo o Cool Tabs explicarán sus casos de éxito

Madrid, 22 de febrero de 2023.- La comunicación y digitalización son partes fundamentales de la estrategia de negocio de un establecimiento hostelero. La persuasión que generan las campañas de marketing, el altavoz que suponen las redes sociales y el posicionamiento en buscadores como Google se han convertido en poderosas herramientas para atraer a clientes. Un ejemplo de ello es la revolución de la red social TikTok, que es la que ha experimentado un mayor crecimiento en los últimos años en España. En este sentido y de acuerdo con un informe de finales de 2022 de la agencia de marketing estadounidense MGH, el 38% de los usuarios que han visto un vídeo de un restaurante en TikTok lo han visitado después o han pedido su comida. En el caso de la generación “millennial” (nacidos entre 1981 y 1996), la cifra crece a un 53%.

Así, la fuerza de las redes sociales y de las tecnologías es claramente un potente instrumento con el que contar a fin de ganar una ventaja competitiva y difundir al público objetivo las distintas propuestas de valor que ofrece la hostelería. Como macrotendencia en la que se ha convertido el Marketing Digital y, por consiguiente, la digitalización en la industria, **HIP 2023** abordará las cuestiones que surgen en torno a esta temática como, por ejemplo, la manera de incrementar los beneficios con campañas de contenido, influencers o “storytelling”, o a través de herramientas digitales como ChatGPT o Blockchain.

El poder de la imagen para estimular las ventas

El 72% de los usuarios de TikTok en Estados Unidos ha pedido comida en un establecimiento hostelero gracias a encontrarla “apetitosa” en el vídeo, según el estudio de MGH. Una característica fundamental que se puede extrapolar en otros mercados a nivel mundial, como el español, y que se está viendo en la actualidad en casos como los de los influencers Alex Chia (2,5 millones de seguidores en TikTok), Cocina con Coqui (3,4 millones de seguidores en TikTok y premio creador revelación en lifestyle 2022 según la plataforma), o la Cocina del Pirata (2,3 millones de seguidores en TikTok y premio creador referente en lifestyle 2022 según la plataforma). Todos ellos tienen en común su apuesta por vídeos cortos, con una escenificación muy cuidada y la muestra de comida apetecible que el usuario desea comer.

Koldo Royo, Chef Estrella Michelin con casi un millón de seguidores en TikTok, **Fabián León**, Fundador de The Food Media y finalista de Masterchef (159 mil seguidores en Instagram), **David Montero**, Jefe de cocina de Rice Paella (58 mil seguidores en Instagram) o **Lara Guerrero**, CEO

HIP es un evento de:

de Pepina Pastel (65,2 mil seguidores en Instagram), son algunos de los expertos que explicarán en HIP las claves para crear un contenido de calidad muy atrayente a nivel visual mediante el que ser viral y acelerar el negocio. Igualmente, **Silvia Timón** y **Silvia Sánchez**, Co-fundadoras de Thinknovate, spin-off de elBullifoundation dedicada a la innovación, compartirán el papel de cada red social con el objetivo de saber escoger en cuál estar dependiendo de cada modelo y estrategia comercial. En cuanto al ámbito hotelero, **Víctor Mayans**, Director de Marketing de Artiem Hotels, y **Jorge Álvarez Diéguez**, Director de Hotel Gran Bilbao, darán a conocer su experiencia en el uso del video, el texto y el diseño para cautivar a sus clientes.

Del “Storytelling” a campañas interactivas: todas las tendencias en marketing digital

Además de las redes, otro recurso que está estimulando el crecimiento de los establecimientos del sector Horeca es el del “storytelling”. Contar historias emotivas con las que empatizar y relacionar una marca es la base de este concepto, y en HIP 2023, **Tina Nielsen**, Fundadora de Gastronomic Narratives; **Marta Lavanda**, y **Maïder Tomasena**, especialistas en escritura creativa; **Daniela Goicoechea**, Fundadora de Goiko y CEO de Brandcrops; y **Oscar Santamaría**, Director de Marketing, Marca y Producto de iryo, darán a conocer las claves para crear relatos creativos con la finalidad de diferenciarse, fidelizar al cliente e incrementar ingresos.

Del mismo modo, **Antonio Lloréns**, Director en el Departamento Alimentos y Bebidas de Meliá Hotels International; **Donald Burns**, Fundador y CEO la consultoría The Restaurant Coach; y el periodista **Diego Coquillat**, pondrán en común todas las novedades de este 2023 en marketing digital que están utilizando las firmas hosteleras las cuales están triunfando en comunicación. Al respecto, una estrategia innovadora que analizará **Alfredo Solano**, CEO de Cool Tabs, son las campañas interactivas, basadas en la gamificación, que se presentan como un método con el que generar “engagement”, atraer y conectar con el público objetivo, y mantener esa relación en el tiempo. Todo ello, sin olvidar los beneficios de disponer de un buen posicionamiento en Google, con el que distinguirse de la competencia y lograr tráfico en la página web, que también se tratará en HIP.

¿Cómo puede incorporar ChatGPT o la tecnología Blockchain la hostelería?

La digitalización de la hostelería se ha convertido en un elemento adicional con el que mejorar la experiencia y rentabilidad de los negocios. En este sentido, HIP descubrirá la aplicación que puede hacer el sector Horeca de tecnologías como ChatGPT o Blockchain. Expertos de la talla de **Marta Adanez**, Co-fundadora de Blockchain4hotels; **Michael Wolf**, Founder & CEO de The Spoon; **Lasse Rouhiainen**, especialista internacional en inteligencia artificial, Web3 y marketing digital, o **Daniel Pérez**, Fundador & CEO de la consultoría Revenue Management, reflexionarán sobre la integración de las “emerging technologies” por parte de los empresarios en sus establecimientos.

A su vez, firmas expositoras como **Aplus Gastromarketing**, **Caixabank**, **Mapal Software**, **TheFork**, **GStock**, **Ágora**, **Hosteltáctil**, **Loomis Pay**, **Square**, **VNE** o **Yurest** presentarán sus soluciones digitales para la hostelería a fin de gestionar de manera más eficiente los negocios y obtener una mayor rentabilidad.

HIP es un evento de: