

## Clowntown, ganadora de la quinta edición de Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum

- La startup ha presentado su propuesta de valor, que aumenta la facturación del restaurante a través de la implementación de marcas virtuales especializadas en delivery en la cocina
- Visión artificial, plataformas de acceso instantáneo al salario, de gestión para colaboraciones y Big Data, son los ejes de actividad de las startups finalistas
- Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum, organizado por LABe–Digital Gastronomy Lab y Culinary Action!, es la competición donde el talento emprendedor muestra las soluciones y proyectos más innovadores para la industria hostelera, en el marco de HIP

*Madrid, 23 de marzo de 2023*

[Clowntown](#), la startup que aumenta la facturación de los restaurantes a través de la implementación de marcas virtuales especializadas en delivery, ha sido la ganadora de Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum, organizada por LABe–Digital Gastronomy Lab y Culinary Action! y celebrada en el marco de HIP 2023. Miguel Ron, CEO de la startup, ha subrayado estar muy orgulloso y agradecido por el reconocimiento.

**Culinary Action!, LABe-Digital Gastronomy LAB y HIP** reiteran a través de esta iniciativa su misión por dar a conocer el talento emprendedor delante del tejido empresarial hostelero con la finalidad de transformar la industria y llevar la innovación a todos los niveles. El foro ha congregado 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.

La startup ganadora va a obtener un mes de residencia en la incubadora de startups LABe–Digital Gastronomy Lab, acceso a una red de inversores, y la posibilidad de encontrar partners para desarrollar el proyecto, entre otros beneficios. Además, con el plan “Avanzado” de la plataforma digital GOe Community (de Basque Culinary Center), las startups que participen podrán unirse y acceder a su red de expertos y expertas, y mentores y mentoras.

Clowntown ha sido elegida ganadora de la edición por un jurado formado por Sejal Ravji, partner de Cardumen Capital; Catalina Valencia, Community Lead de KM ZERO Food Innovation Hub; Fred Gifford, Strategy and Partnerships en SONY AI; Luis Treviño, Investment Analyst en Draper B1; Pedro

Ojea, CEO & Cofundador en Grupo de Restauración Galiven; Jorge Lurueña, CEO & Fundador de MAPAL Group y Ander López, Responsable de Emprendimiento en Basque Culinary Center.

### Participantes de Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum

**Bronze**, startup que ayuda a restaurantes a medir, optimizar y automatizar sus procesos para mejorar la calidad, velocidad y rentabilidad utilizando visión artificial, ha sido otra de las candidatas que ha llegado a la final. La startup **Cookdata**, primera plataforma Big Data SaaS, integradora de datos para la gestión inteligente en negocios de hostelería, ha defendido también su proyecto ante el jurado. Por otra parte, **Payflow**, aplicación móvil que permite a los empleados cobrar cuando quieran, en lugar de una vez al mes, defendía un sistema de pago que pone a la persona trabajadora en el foco de atención. Por último, **Solofoodies**, ha sido la última candidata, una plataforma de Marketing de Influencers enfocada en la gastronomía que potencia el intercambio que ocurre entre influencers y restaurantes.

### El talento emprendedor se cita en HIP 2023

El telón de fondo de Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum ha sido HIP – Horeca Professional Expo 2023, la mayor cumbre de innovación para todos los profesionales del sector horeca. Del 6 al 8 de marzo, la séptima edición de HIP ha reunido en Madrid a un total de 43.794 profesionales de toda la cadena de valor de la hostelería, que han descubierto los últimos conceptos, modelos, innovaciones y tecnologías que les permitirán incrementar la rentabilidad y competitividad de sus negocios. Además, el evento ha congregado a 619 firmas expositoras, y a 657 expertos, de la talla de Dabiz Muñoz o Martin Berasategui, que han compartido los conceptos Horeca que serán tendencia en los próximos meses, han explicado el estado actual del mercado y han resuelto las dudas surgidas a partir del contexto socioeconómico del momento.