

La automatización de cocinas con “deeptech”, experiencias inmersivas y gominolas de cócteles, entre los premiados en los Horeca New Business Models Awards 2023

Bronze Technologies, Bunzl, Cuyana, UMusic Hotel Madrid, Sanmy y Grupo Saona se proclaman ganadores de la séptima edición de los premios, celebrados en el marco de HIP 2023

Los galardones se enfocan a reconocer el trabajo, el liderazgo y la transformación de aquellas empresas que apuestan por la innovación en la hostelería

Madrid, 08 de marzo de 2023. – [HIP – Horeca Professional Expo 2023](#) ha reconocido la innovación en el sector Horeca a través de los **Horeca New Business Models Awards 2023**. Los galardones han distinguido el trabajo, el liderazgo y la transformación de aquellas empresas que apuestan por la innovación en la hostelería enfocándose en las áreas de modelo de negocio, nuevos productos, equipos, gestión de la comunicación, procesos operativos, marketing o experiencia de cliente. En la séptima edición de los premios se han presentado más de 250 candidaturas, que ejemplifican el ecosistema de disrupción que vive actualmente la industria.

El **Premio CaixaBank a la Innovación Tecnológica y Digitalización** ha sido para **Bronze Technologies**, por su conjunto de soluciones tecnológicas destinadas a mejorar la rentabilidad, calidad y velocidad de las operaciones, monitorizando y automatizando procesos en las cocinas usando deeptech (IA y Visión). La compañía competía con dos candidaturas, las formadas por [EATAMIGO](#), una herramienta de captación de pedidos y reservas por Whatsapp; y [Yumminn](#), por su solución para optimizar los procesos operativos entre camareros y comensales a través de códigos QR.

En el **Premio Mahou San Miguel y Hostelería de España a la Innovación de Producto**, la triunfadora ha sido [Sanmy](#), por sus ositos de gominola con alcohol, que se convierten en “cocktails ready to eat”. Las candidaturas de [Dacsa Group](#), por Hi vegs!, una amplia gama de sustitutos de la carne, el pescado y el huevo, 100% vegetales y de alta calidad; así como [Comas and Omas and Partners](#) por la Bandeja GN 1/1 de la gamma Les Essences, han sido las finalistas de este galardón.

El **Premio Coca-Cola Design and Experience**, otra de las seis categorías que incluyen estos galardones, ha distinguido a [UMusic Hotel Madrid](#), por ofrecer experiencias musicales únicas e inmersivas. Como finalistas han quedado las candidaturas de [Bar Manero](#), por la transformación del tradicional “bar de tapas español” en “bar-boutique”, perpetuando el concepto típico de los bares de antaño; y [Storia D’Amore](#), por proporcionar un auténtico viaje a Italia a todos sus visitantes.

El **Premio Unilever Food Solutions – Away From Home People, Product, Planet** ha sido para [Bunzl](#), por su proyecto “Grupo Saona y Bunzl hacia la Restauración Sostenible” con el que promueven la reducción de la huella de carbono de la restauración y el cambio en los patrones de consumo. Los otros dos proyectos que optaban a este premio eran [Areas](#), por ‘Areas For Change’, la nueva estrategia de RSC de la compañía; y [Coca-Cola Europacific Partners Iberia](#), por el proyecto que impulsa la acción contra el cambio climático en el sector Horeca, Hostelería #PorElClima.

Por su parte, el [Grupo Saona](#) ha sido proclamada vencedora del **Premio Heineken al Desarrollo Empresarial**, gracias por su crecimiento sostenido y desarrollo sostenible. Proyectos como el de [GOIKO](#),

HIP es un evento de:

por ser el ejemplo de crecimiento remarcable en su segmento y de desarrollo empresarial en España, y [Grupo Martínez Abolafio](#), por su propuesta de Turismo Sostenible a través de la innovación, tecnología y mejora de productos y servicios de calidad, han sido los finalistas de esta categoría.

Por último, el **Premio Alimentos de España New Business Model** ha reconocido el proyecto de [Cuyna](#), por ser el primer operador multimarca de restauración del sur de Europa para “delivery”. La compañía española se ha impuesto a otras candidaturas potentes como a la de [Chambao](#), por ser el restaurante que te transporta a Tulum desde pleno barrio Salamanca, o [Grosso Napoletano](#), por ser el primer restaurante 100% gluten free en Madrid.

HIP es un evento de:

NEBEXT.
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

