

La industria Horeca celebrará sus premios anuales en Madrid el próximo mes de febrero

En el marco de HIP, tendrá lugar la octava edición de los Horeca New Business Models Awards, que distinguen a las compañías que lideran la innovación en el sector

La convocatoria para participar en los galardones estará abierta hasta el 12 de enero y se pueden presentar todos los actores que componen la cadena de valor de la hostelería

Madrid, 02 de noviembre de 2023. – La innovación volverá a ser la gran protagonista de los Horeca New Business Models Awards. Los galardones, que se celebran en el marco de [HIP – Horeca Profesional Expo](#), regresan con su octava edición para reconocer el liderazgo y el esfuerzo de aquellas empresas y profesionales que actualmente están abanderando la transformación de la hostelería. En este sentido, los premios pondrán en valor los modelos de negocio, conceptos, experiencias de cliente, diseños, e innovaciones tecnológicas y de producto que estimulan la competitividad, sostenibilidad y digitalización del canal Horeca.

Tras recibir más de 250 candidaturas en la pasada edición, los Horeca New Business Models Awards 2024 ya han abierto las candidaturas con las que se dará visibilidad a la disrupción que vive actualmente la industria. Las categorías a las que se pueden presentar las compañías participantes son:

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 las creaciones o soluciones que ofrecen una mejora en la calidad del servicio y la percepción final del cliente en alguna de las categorías de Food & Beverage Solutions, Smart Kitchens & Equipment, Design & Experience, y Delivery & Food as a Service.
3. **Design & Experience:** premio que considera 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:** reconocimiento 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:** categoría que selecciona las empresas de hostelería que han liderado una transformación o crecimiento remarcable en su segmento.
6. **New Business Model:** premio dirigido a nuevos o reinventados conceptos y modelos de restauración independiente, de grupo o franquicia, tanto en formatos presenciales como en conceptos digitales.

Los galardones, que están dirigidos a cualquier empresa vinculada al sector Horeca que apueste por la innovación y la mejora constante en los procesos, reconocieron en 2023 a Bronze Technologies, Bunzl, Cuyna, UMusic Hotel Madrid, Sanmy y Grupo Saona. Los interesados pueden [presentar sus propuestas](#) hasta el **próximo 12 de enero**, aunque no será hasta el día 20 de febrero que se darán a conocer los ganadores en el marco de una cena de gala.

El mayor evento de innovación Horeca

Los Horeca New Busines Model Awards es una de las actividades que se desarrollarán en el contexto de HIP2024, el evento de referencia para todos los actores de la industria de la hostelería que reunirá del **19 al 21 de febrero de 2024 en IFEMA Madrid** a más de 40.000 profesionales. Todos ellos acudirán en búsqueda de las últimas innovaciones, productos, estrategias y tecnologías, que darán a conocer las más de 650 firmas expositoras que asistirán, las cuales les permitirán convertir su empresa o área de negocio en un modelo sólido y competitivo.

A su vez, la cumbre contará con **Hospitality 4.0 Congress**, el mayor congreso internacional de tendencias y conceptos Horeca. El foro congregará a más de 600 expertos que guiarán a los hosteleros en su camino para mejorar la gestión de sus negocios, incrementar la estandarización de procesos o su robotización y automatización, presentar las novedades gastronómicas que han irrumpido en el mercado, y acelerar la sostenibilidad, tanto del planeta como del propio establecimiento.

HIP – Horeca Professional Expo (19-21 febrero 2024, IFEMA MADRID): es el mayor evento de innovación para profesionales de la hostelería y la restauración que reúne cada año en Madrid las últimas soluciones, tendencias y modelos de negocio para mejorar la competitividad de esta industria. Además, en el marco de HIP se celebra el congreso Hospitality 4.0 Congress, con 10 auditorios, más de 30 summits y más de 600 ponentes con una agenda específica para cada profesional con las últimas innovaciones para cada segmento de la industria: hotel, restaurante, bar, colectividad, delivery/take away y servicios al viajero. HIP es un evento en colaboración de NEBEXT – Next Business Exhibitions e IFEMA MADRID.