

HIP 2024 y LABe–Digital Gastronomy Lab buscan las startups más disruptivas que están impulsando la nueva hostelería

- HIP acogerá Future Gastronomy Startup Forum, una competición donde el talento emprendedor mostrará las soluciones más innovadoras para el canal Horeca ante potenciales inversores
- La sexta edición del foro, organizado por el *hub* tecnológico del Basque Culinary Center, cuenta con nuevas categorías que ponen en valor los nuevos alimentos y procesos, la economía circular, y las ciencias culinarias

Donostia-San Sebastián, 05 de diciembre de 2023.

Future Gastronomy Startup Forum, organizado por LABe–Digital Gastronomy Lab, el *hub* tecnológico de disrupción gastronómica del Basque Culinary Center, vuelve con su sexta edición a HIP – Horeca Professional Expo 2024, el mayor evento de innovación y nuevas tendencias Horeca, que tendrá lugar en IFEMA Madrid del 19 al 21 de febrero de 2024.

El foro congregará a las empresas emergentes más disruptivas que disponen de una propuesta de valor puntera para presentarla frente a una audiencia global y especializada, formada por líderes empresariales del sector, inversores y potenciales partners. En este sentido, el encuentro se convierte en una oportunidad única para que el talento emprendedor se dé a conocer delante del tejido empresarial hostelero con la finalidad de transformar la industria y llevar la innovación a todos los niveles.

Los proyectos que participarán en Future Gastronomy Startup Forum tienen en común el propósito de impactar en cualquier punto de la cadena de valor de la gastronomía, en tecnologías como Inteligencia artificial, Analítica de datos, IoT, Robótica y Automatización, Impresión 3D con y sin alimentos, Blockchain, o Realidades Mixtas. En la edición de este año, además, se han abierto nuevas categorías para exponer propuestas y tecnologías que no tienen por qué estar relacionadas con la digitalización del canal Horeca, pero que están generando disrupción en la hostelería. Así, se tendrán en cuenta también ámbitos como los nuevos alimentos, ingredientes y procesos; la sostenibilidad y economía circular, y las ciencias sensoriales y culinarias.

Las startups interesadas en mostrar su propuesta, solución o producto pueden aplicar por su candidatura rellenando el [formulario de inscripción](#) antes del **22 de enero de 2024**. Los proyectos seleccionados participarán en Future Gastronomy Startup Forum -by LABe Digital Gastronomy Lab- el **20 de febrero en HIP 2024**.

Startups ganadoras de ediciones anteriores

La empresa emergente ganadora en 2024 se unirá a la lista de galardonadas como más disruptivas. En las anteriores ediciones fueron reconocidas la startup de gestión inteligente de turnos de personal y plantillas, *Orquest*; la startup que aplica la IA para la gestión y monitoreo

de la reputación online, *Cloud Reputation*; la compañía *Janby Digital Kitchen*, que ofrece una solución para digitalizar el proceso de cocción Sous-Vide a través del escaneo QR; *Proppos*, que utiliza la visión artificial especializada en reconocimiento de alimentos mediante Inteligencia Artificial para la automatización de pagos en caja; y *CloudTown*, una plataforma digital que aumenta las facturaciones de restaurantes a través de añadir en sus cocinas marcas virtuales especializadas en delivery.

LABe Digital Gastronomy Lab

[LABe - Digital Gastronomy Lab](#) conforma un espacio de innovación abierta en el que repensar y co-crear la gastronomía del futuro en clave digital. Este polo de desarrollo e innovación que cuenta con el apoyo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, integra un espacio experimental y de desarrollo y testeo de proyectos y soluciones tecnológicas al servicio de las áreas que integran la cadena de valor de la gastronomía. También actúa como una incubadora de nuevos proyectos y desarrollos de I+D con empresas del sector gastronómico.

LABe cuenta con un espacio gastronómico, gestionado por egresados/as e investigadores/as de Basque Culinary Center. En dicho espacio de restauración, startups pueden testear las soluciones tecnológicas en un entorno real.

HIP – Horeca Professional Expo

[HIP – Horeca Professional Expo](#) es el mayor evento de innovación para todos los actores de la industria hostelera, que en la edición de 2024 reunirá, del 19 al 21 de febrero en IFEMA Madrid, a más de 45.000 profesionales con el objetivo de impulsar la actividad comercial, avanzar tendencias, dar respuesta a los principales desafíos actuales, y estimular el networking. En este sentido, en HIP se congregan empresarios y directivos que acuden a la cumbre a descubrir las últimas tendencias, soluciones y conceptos que les ayuden a mejorar la competitividad de sus negocios de hostelería. Por ello, más de 650 firmas expositoras proporcionarán sus soluciones para cualquier tipología de negocio: hotelero y otras categorías de alojamiento, restauración, restauración automatizada, bar, cafetería, delivery y “take away”, colectividad, y ocio.

Asimismo, en el marco de HIP se celebra Hospitality 4.0 Congress, el mayor foro de innovación y nuevos conceptos Horeca a nivel internacional. De la mano de más de 600 expertos internacionales se analizarán los principales retos de la hostelería, como la gestión del negocio y del talento, además de ahondar en los nuevos conceptos y líneas de negocio, la automatización de procesos, y la sostenibilidad, tanto del planeta como de la propia empresa. Todo ello, organizado en más de 30 summits o foros específicos para cada profesional y segmento de la industria.