

Inteligencia Artificial: la solución para incrementar la facturación de los negocios hosteleros

La aplicación de la IA en la hostelería está llevando a que los establecimientos ganen hiperpersonalización en la experiencia de cliente, eficiencia en sus procesos y nuevas propuestas gastronómicas

HIP 2024 compartirá el potencial de las tecnologías exponenciales y la robótica a partir de los casos de éxito de Les Roches, Hotel Turia, Pascual, Cibotica, o SoftBank Robotics

Madrid, 18 de enero de 2024. – La hostelería se encuentra en un momento de evolución constante. De acuerdo con datos del Anuario de Hostelería de España, el pasado 2023 se cerró con la sólida recuperación del sector aunque los desafíos socioeconómicos, caracterizados por la inflación, marcaron el final de la temporada y el inicio de 2024. En este sentido, de cara a los próximos meses se espera que el crecimiento del Horeca aumente entre un 2% y un 4%, unas cifras que transmiten moderación, y que conllevarán la estimulación de aspectos como el avance en la profesionalización de la industria, en la sostenibilidad y en la digitalización.

En el último caso, la transformación digital es uno de los factores que está revolucionando el concepto de la hostelería tradicional y que está llevando al sector a dar respuesta a retos coyunturales que se plantean actualmente, como es el caso de la escasez de talento cualificado o de la reducción de los márgenes estratégicos en los negocios. A pesar de ello, según datos de la industria, solo el 15,9% de los establecimientos del Horeca está altamente digitalizado y el 32,41% está en camino de estarlo.

Así, con el propósito de dar a conocer todas las oportunidades que ofrece la robotización y las tecnologías exponenciales en la hostelería, con el liderazgo de la Inteligencia Artificial (IA), [HIP 2024](#), que tendrá lugar del **19 al 21 de febrero en IFEMA Madrid**, contará con expertos y empresarios que compartirán lo último en soluciones tecnológicas disruptivas y automatización.

¿Cómo está usando la Inteligencia Artificial la hostelería?

Si hoy en día hay una herramienta tecnológica considerada la gran protagonista, esta es la Inteligencia Artificial. Y es que la combinación de algoritmos que aprenden automáticamente y crean contenido está marcando un antes y un después en los distintos sectores económicos, y la hostelería no se queda al margen. Concretamente, la IA en el Horeca es capaz de gestionar reservas, personalizar la experiencia de cliente dependiendo del consumidor, generar menús, o realizar planes de recursos humanos, entre muchas otras aplicaciones.

Siguiendo con este potencial, HIP será la cumbre que mostrará el sinfín de capacidades que tiene la tecnología y que puede contribuir a que los establecimientos sean más competitivos. **Jaime Chicheri**, mentor especializado en el mundo hotelero, compartirá los resultados de un estudio

en el que se indica que la IA cambiará por completo el proceso de contratación de un producto turístico. A él, se le sumarán **Juan Merodio**, uno de los principales expertos en España y Latinoamérica en marketing digital, redes sociales y transformación digital; y **Gian Franco Mercado**, dedicado al emprendimiento y a la innovación para el Hospitality, los cuales explicarán la manera a partir de la que los hoteles y los restaurantes están mejorando la experiencia de cliente con la robotización de tareas, los asistentes virtuales o el mantenimiento predictivo.

A su vez, **Marta Adanez**, CEO de Blockchain4hotels, dará a conocer los beneficios de la utilización de la Inteligencia Artificial para la gestión y las ventas. Una cuestión que también llevará sobre la mesa **Alfonso Rodríguez**, Business Program Manager en Microsoft, que analizará el empoderamiento que brinda esta solución tecnológica a los profesionales del Horeca a fin de fomentar la innovación y promover la excelencia.

Los clientes se fidelizan con blockchain

Las tecnologías exponenciales van más allá de la Inteligencia Artificial, de forma que actualmente el panorama digital se compone de una variedad de herramientas 'tech' que proporcionan fiabilidad a las industrias. Este sería el caso de Blockchain, la cadena de bloques que permite la transferencia de activos de una manera segura, y que los hosteleros están adaptando cada vez más, sobre todo en lo que concierne al sector de los viajes y hoteles.

En HIP, **Carol Lago**, directora de innovación de Blockchain & Cripto LAB de Grant Thornton España; **Daniel Valdés**, Director ejecutivo de la consultoría de Blockchain, Nexxyo Labs; **Abel Peña**, CSO de Bit2ME; y **Cruz Guijarro**, CEO de Detailorg, que proporciona soluciones tecnológicas descentralizadas, expondrán los cambios inminentes que concede Blockchain a cualquier concepto hostelero. Asimismo, representantes de **Stocken Capital**, compañía que provee de un software de legaltech, estudiarán la revolución de la cadena de bloques a fin de obtener capital y simplificar la dirección de la empresa, al mismo tiempo que **Jimmy Pons**, cofundador de NFT Management System, examinará la tecnología para fidelizar clientes.

Robots con los que ganar productividad

La robotización de procesos y la automatización de tareas monótonas son opciones que están trazando su misma trayectoria en el canal Horeca. Al respecto, la cumbre descubrirá la integración de robots en las operaciones de un restaurante, tanto en 'front desk' como en 'back office', de la mano de **Con Gusto Robótica**, y su aplicación en la distribución, con el testimonio de **Pedro Marín**, Director de Logística y Planificación de Pascual.

Igualmente, representantes de **Les Roches**, **Hotel Turia**, **Wiongo** y **SoftBank Robotics**, entre otros, expondrán la transformación de la calidad de los servicios gracias a la robótica, mientras que Soroush Sefidkar y Ashkan Mirnabavi, fundadores de **Cibotica**, darán a conocer cómo preparan hasta 300 boles de ensalada cada hora como resultado de su línea automatizada.

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.