

Hornos con limpieza automática, IA para la gestión de restaurantes o experiencias que fusionan arte y hostelería, entre los premiados de los ‘Oscar’ de la industria Horeca

Yurest, Rational, ABYA, Garden Hotels, Grupo Larrumba y The Omar by Familia La Ancha se alzan como ganadores de la octava edición de los Horeca New Business Models Awards 2024, celebrados en el contexto de HIP 2024

Los galardones buscan destacar el esfuerzo, liderazgo y transformación de las empresas comprometidas con la innovación en el ámbito de la hostelería

Madrid, 21 de febrero de 2024.– La octava edición de HIP ha sido el escenario para la entrega de los **Horeca New Business Models Awards 2024**, los premios considerados los ‘Oscar’ del canal Horeca que reconocen a las empresas más innovadoras del sector. Estos galardones subrayan el trabajo, el liderazgo y la transformación de aquellas firmas que apuestan por la innovación en la hostelería enfocándose en el modelo de negocio, los nuevos productos, los equipos, la gestión de la comunicación, los procesos operativos, el marketing o la experiencia de cliente. Más de 250 proyectos han presentado su candidatura, reflejando el dinámico ecosistema de innovación que caracteriza a la industria actualmente.

El **Premio Coca-Cola a la Innovación Tecnológica** ha sido otorgado a **Yurest**, por su software integral para la digitalización y gestión de restaurantes, que destaca por su capacidad de integrar tecnologías como la Inteligencia Artificial, algoritmos predictivos, o sistemas de visualización de cocinas a fin de cubrir todos los aspectos de la gestión restaurantera. Como finalistas a este galardón también se han encontrado **Ntagas**, por su quemador paellero automático, y **Mixo**, por su robot autoservicio para cócteles.

Rational ha recibido el **Premio Mahou San Miguel a la Innovación de Producto**, por su sistema iCareSystem AutoDose, que permite una limpieza autónoma de sus vaporizadores iCombi Pro, aumentando la seguridad y eficiencia en la cocina. En esta categoría también han resultado finalistas **Hello Plant Foods**, por su foie vegetal, y **Barry Callebaut**, por su revolución en las bebidas de chocolate hechas a base de cacao de origen sostenible.

En la categoría del **Premio CaixaBank Design and Experience**, **ABYA** ha sido reconocida por su enfoque único que combina arte, cultura y gastronomía, ofreciendo una experiencia inigualable que fusiona creatividad culinaria con expresión artística. La compañía competía con las candidaturas de **PF1 Interiorismo Contract**, por su desarrollo de proyectos integrales para el ‘hospitality’ en Galicia, y **Boom Boom Ciao**, un restaurante lleno de espectáculo y magia que no deja a nadie indiferente.

El **Premio Bunzl People, Product, Planet**, ha sido para **Garden Hotels**, destacando su compromiso con la sostenibilidad y la promoción de productos locales y ecológicos en las Islas Baleares, reforzando su filosofía de compra consciente. Las candidaturas de **Compass Group**, por su innovadora propuesta de platos sostenibles enfocados a empresas, escuelas, hospitales y centros para mayores y sociales en toda España, y **The Burnt Chef Project**, por combatir el estigma en torno a la salud mental en la industria

HIP es un evento de:

NEBEX.T
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

Horeca, ofreciendo cursos de formación tanto en escuelas de gastronomía como en equipos de restaurantes, han sido las otras dos finalistas de este galardón.

El **Grupo Larrumba** se ha llevado el **Premio Heineken al Desarrollo Empresarial**, por su notable capacidad para crear espacios gastronómicos con identidad propia, combinando credibilidad culinaria y experiencias de ocio únicas. Los otros dos proyectos que optaban al premio eran **Areas**, por su ejemplo de internacionalización y por su capacidad por transformar el sector del F&B y 'Travel Retail', así como **VICIO**, por su 'delivery', que ha revolucionado el mercado de las hamburguesas.

Por último, el **Premio Unilever Away From Home al Nuevo Modelo de Negocio**, ha sido para **The Omar, de Familia La Ancha**, un concepto innovador que combina una panadería artesanal con un bistró dentro del primer Hotel Thompson en Europa, destacando la frescura y respeto por el producto. Como finalistas han quedado las candidaturas de **Talentchef**, una consultora especializada en la creación y desarrollo de soluciones globales de F&B para importantes cadenas del sector, y **The Champions Burger**, por su propuesta de introducir una competición entre las mejores hamburgueserías europeas.

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 12 auditorios, más de 30 summits y más de 700 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.

HIP es un evento de: