

Los ganadores se darán a conocer el 20 de febrero en la cena de gala que se celebrará en el marco de HIP2018

Voto de los profesionales para elegir a los ganadores de Horeca New Business Models Awards 2018

- Los ganadores serán elegidos por un jurado y el voto de los profesionales que se puede ejercer a través de la plataforma Cooltabs
- Más de 250 compañías y proyectos han presentado su candidatura a estos galardones que premian las mejores innovaciones en el sector Horeca

Madrid, 13 de febrero de 2018.- Por segundo año consecutivo, y en el marco de la feria **HIP – Hospitality Innovation Planet 2018**, se entregarán los **Horeca New Business Models Awards**. Estos galardones están destinados a reconocer el trabajo, el liderazgo y la transformación de aquellas empresas que apuestan por la innovación en el sector Horeca enfocándose en las áreas de modelos de negocio, nuevos productos, equipos, gestión de la comunicación, procesos operativos, marketing o experiencia de cliente.

Más de 250 empresas han presentado sus candidaturas a estos premios, cuyos ganadores se darán a conocer el próximo martes, 20 de febrero en el transcurso de una cena de gala.

Hoy se ha abierto el plazo para ejercer el voto popular a través de la plataforma Cooltabs que contará como un voto más del jurado que está integrado por profesionales de reconocido prestigio del sector como Donald Burns (fundador de The Restaurant CoachTM University, Restaurant Social+ y Chef Branding AcademyTM), Larry Mogelensky (propietario de Hotel Mogel Consulting Limited y fundador de LMA Communications), Marcos Alves (CEO de El Tenedor), Javier Sirvent, Patricia Mateo (Directora General de Mateo&Co) o Rafael Ansón (Presidente de la Real Academia de la Gastronomía Española), entre otros.

Los finalistas, de entre todas las candidaturas de esta edición en cada categoría, han sido:

- **Premio UNILEVER a la INNOVACIÓN DE PRODUCTO:**
 - Huevo a baja temperatura y huevo hidrolizado de la **Granja Campomayor**, ofreciendo alta cocina con una perfecta trazabilidad.
 - Nuevo envase de delivery de **Tommy Mel's**, una innovación que le ha dado una vuelta 360º a su sistema de entrega a domicilio.
 - Soporte para bolsos dotado de batería para carga de dispositivos electrónicos de **Yamelas**.
- **Premio Schweppes a la EXPERIENCIA DE CLIENTE**
 - Proyecto de transformación del foodcourt al servicio a la carta de **Platea Madrid**, basado en técnicas de Design Thinking.

- **StrEat** en el aeropuerto de Ibiza, que recrea el ambiente de los Street Food Markets en pleno aeropuerto.
- **Grupo Larrumba** por su nuevo concepto de experiencia social implantado en sus restaurantes Pipa & Co, Marieta, Juanita Cruz, Frida, Perrachica, Habanera y Dray Martina.
- **Premio a la TRANSFORMACION DIGITAL**
 - **ConnectedCooking de RATIONAL**, la solución de conectividad más avanzada para la cocina profesional.
 - **WiFi.PRO de easygoband**, herramienta de gestión de redes que permite realizar todas las acciones de gestión y explotación del WiFi Marketing.
 - **Owl- Smart Customer Experience de Custos Mobile**, una solución para restaurantes que permite mejorar la relación con el cliente y la experiencia de usuario.
- **Premio al mejor PROYECTO DE INTERIORISMO**
 - **Pomerania**, la novedosa propuesta gastronómica del grupo RanTanPlan situado en el barrio de Salamanca
 - **Tunateca Balfego**, un espacio gastronómico que promueve el atún rojo como producto de calidad.
 - **Faro de Isla Pancha**, proyecto de PF1 interiorismo, que ha convertido un faro emblemático del siglo XIX en Lugo en el primer alojamiento turístico.
- **Premio al NUEVO MODELO DE NEGOCIO**
 - **Instamaki**, restaurante online de comida japonesa, que ofrece una experiencia única al cliente.
 - **La alacena del gourmet** ha creado un nuevo modelo de negocio a partir de sus Barras Gourmet by Charo Val de La Alacena Del Gourmet.
 - **Spoonik**, con una experiencia holística más allá de lo culinario.

Hospitality Innovation Planet (HIP) reunirá en Madrid a empresarios y directivos de la hostelería y la restauración con el objetivo de compartir las últimas tendencias e innovaciones del sector. Del 19 al 21 de febrero, HIP contará con dos pabellones en IFEMA, alrededor de 30.000 m2 que le consolidan como el evento de referencia para el canal Horeca. Más de 300 empresas ya han confirmado su participación como expositores, y compañías como **Booking, Campofrío, Coca-Cola, El Tenedor, Europastry, Calidad Pascual, Schweppes, Unilever Food Solutions, Diageo, Fagor, Heineken, Ilunion, Oms y Viñas y LG** contribuirán en los contenidos del congreso.

NEBEXT es el organizador de ferias y congresos profesionales de alto nivel para ejecutivos y directivos. En 2017, ha organizado DES | Digital Business World Congress, el mayor evento mundial de transformación digital, Advanced Factories, plataforma con las últimas novedades en automatización

HIP es un evento en colaboración de:

industrial y HIP | Hospitality Innovation Planet, el evento más importante de innovación para el canal Horeca en España. Desde 2016 han inspirado a más de 40.000 profesionales de todo el mundo.

IFEMA es el primer organizador ferial de España y uno de los más importantes de Europa, con más de tres décadas y media de experiencia y una cartera de 100 ferias anuales especializados en los principales sectores económicos y productivos. Sus recintos de Feria de Madrid, epicentro de toda la geografía de la península ibérica, con conexiones únicas a nivel internacional, cuentan con 200 mil metros cuadrados cubiertos de exposición y reciben cada año a más de 2,9 millones de visitantes de todo el mundo.

Para más información y material de prensa:

Ana Belén Tirado | Elena Barrera | Paloma Pastor
+34 917 021 010 press@expohip.com