

## HIP entrega 'Los Óscar' de la Hostelería

- Más de 250 compañías y proyectos han presentado su candidatura a la segunda edición de estos galardones que premian las mejores innovaciones en el sector Horeca
- Los Horeca New Business Models Awards galardonan a Grupo Larrumba, Granja Campomayor, Grup Balfegó, Owl Restaurant y Spoonik

**Madrid, 21 de febrero de 2018.-** Ayer noche, en el transcurso de una cena de gala, fueron entregados los nuevos Óscar para el sector de la hostelería, los **Horeca New Business Models Awards**, que se celebran en el marco de **HIP2018**. Estos galardones reconocen 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.

El **Premio Unilever a la Innovación de Producto** fue otorgado al **huevo a baja temperatura de Granja Campomayor**, un producto que se suma a la última tendencia gastronómica. Se trata de unos huevos cuidadosamente seleccionados, con una perfecta trazabilidad y la máxima garantía de calidad. Un producto ideal para la creación de platos a todos los niveles: aperitivos, entrantes, platos principales, fácilmente regenerable de múltiples maneras.

El jurado ha valorado el producto de Granja Campomayor como una idea innovadora de aplicación global, fruto de un proceso creativo estratégico que brinda soluciones en lo cotidiano, generando una nueva visión para la creación de platos a todos los niveles.

Como finalistas en esta categoría han quedado el nuevo envase de delivery de **Tommy Mel's**, una innovación que le ha dado una vuelta 360º a su sistema de entrega a domicilio, y el soporte para bolsos dotado de batería para carga de dispositivos electrónicos de **Yamelas**.

El **Premio Schweppes a la Experiencia de Cliente** se entregó al **Grupo Larrumba** por su nuevo concepto de experiencia social implantado en sus restaurantes Pipa & Co, Marieta, Juanita Cruz, Frida, Perrachica, Habanera y Dray Martina. Se trata de un ambicioso proyecto fruto de una amistad de más de 30 años entre Chiqui Calleja, Charlie Saiz y Fernando Nicolás, hoy empresarios de éxito.

El jurado ha valorado que todos sus restaurantes del Grupo Larrumba tienen un estilo propio y son conceptos completamente diferentes en cuanto a cartas, decoración o ambiente, con un increíble "vibe" fruto de su deseo de innovar, mejorar y diferenciarse y con una fuerte apuesta gastronómica, lo que permite que al público local y los turistas disfrutar de una gran experiencia en sus establecimientos.

Como finalistas en esta categoría han quedado el proyecto de transformación del foodcourt al servicio a la carta de **Platea**

**Madrid**, basado en técnicas de Design Thinking, y **Areas** en el aeropuerto de Ibiza, que recrea el ambiente de los Street Food Markets en pleno aeropuerto.

El **Premio a la Transformación Digital** se lo ha llevado **Owl-Smart Customer Experience de Custos Mobile**, una solución para restaurantes que permite mejorar la relación con el cliente y la experiencia de usuario a la vez que ayuda a incrementar la rentabilidad del negocio a través de una gestión optimizada de la plantilla y del conocimiento de los hábitos de los clientes. Un revolucionario sistema de comunicación y gestión para el restaurante, discreto e inteligente, que mejora la eficiencia y proporciona una relación personalizada con el cliente.

El jurado ha valorado en este ganador la importancia de conocer los gustos y preferencias del cliente usando su participación y consiguiendo información muy importante para el restaurante a través de la tecnología y el mundo digital.

Como finalistas en esta categoría han quedado **ConnectedCooking de RATIONAL**, la solución de conectividad más avanzada para la cocina profesional, y **WiFi.PRO de easygoband**, herramienta de gestión de redes que permite realizar todas las acciones de gestión y explotación del WiFi Marketing.

El **Premio al mejor Proyecto de Interiorismo** ha sido otorgado al **Grup Balfegó**, una importante empresa de pesca y distribución de atún rojo a nivel internacional, y una marca muy reconocida en el ámbito gastronómico, aunque desconocida para el consumidor particular. El briefing del proyecto fue diseñar un espacio gastronómico que promoviera el atún rojo como producto de calidad, y al mismo tiempo dé a conocer la marca al cliente de a pie.

El Jurado ha valorado que el interiorismo de **Tunateca Balfegó** se adapta al concepto de negocio, un continente magnífico, impactante y que forma un todo perfectamente integrado con la oferta gastronómica de restaurante mono producto. Una propuesta que convierte el espacio en un elemento de comunicación sobre los diferentes aspectos del atún rojo y su pesca.

Los finalistas de esta categoría han sido **Pomerania**, con su novedosa propuesta gastronómica del grupo RanTanPlan situado en el barrio de Salamanca, y **Faro de Isla Pancha**, proyecto de PF1 interiorismo, que ha convertido un faro emblemático del siglo XIX en Lugo en el primer alojamiento turístico.

Finalmente, el **Premio al NUEVO MODELO DE NEGOCIO** ha sido otorgado a **Spoonik**, una experiencia holística más allá de lo culinario. La transformación digital es algo intrínseco a Spoonik. Apalancados en este perfil, son el primer restaurante en dar paso a una experiencia de cliente que va más allá de lo culinario.

El Jurado ha valorado Spoonik por su originalidad de su propuesta gastro sensorial, novedosa y vanguardista con grandes posibilidades para franquiciar y desarrollarla a nivel internacional.

HIP es un evento en colaboración de:

Como finalistas en esta categoría están **Instamaki**, restaurante online de comida japonesa que ofrece una experiencia única al cliente, y **La alacena del gourmet**, que ha creado un nuevo modelo de negocio a partir de sus Barras Gourmet by Charo Val de La Alacena Del Gourmet.

Más de 250 empresas han presentado sus candidaturas a estos premios, y los ganadores han sido elegidos por un jurado de profesionales de reconocido prestigio del sector como Donald Burns (fundador de The Restaurant Coach™ University, Restaurant Social+ y Chef Branding Academy™), Larry Mogelonsky (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.

**Hospitality Innovation Planet (HIP)** reúne 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 en la feria, que contará también con la colaboración de marcas como **Booking, Campofrío, Coca-Cola, El Tenedor, Europastry, Calidad Pascual, Schweppes, Unilever Food Solutions, Diageo, Fagor, Heineken, Ilunion, Oms y Viñas y LG.**

---

**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 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](mailto:press@expohip.com)