

# #HIP2018

19-21 FEBRERO

MADRID - IFEMA

—  
We are Game  
Changers



## CALL FOR SPEAKERS

**HIP** Horeca  
Professional  
Expo  
HOSPITALITY INNOVATION PLANET

# La innovación es lo que distingue a un líder de los demás

El nuevo sector HORECA:

En un momento de **profundos cambios**, el sector hotelero y gastronómico se encuentra a merced de la **innovación**. Los actores principales del canal HORECA (bares, restaurantes y hoteles) son conscientes que necesitan **transformar sus negocios** para adaptarse a las nuevas exigencias del consumidor.

Es prioridad para las empresas **volcarse con la innovación y la transformación digital** para liderar la renovación del sector, adaptar los modelos de gestión y las operaciones y conocer las **últimas tendencias** para con todo, mejorar su competitividad.

En un sector de y para las personas, conocer las nuevas necesidades de un consumidor cada vez más exigente y experiencial, será **factor clave** para alcanzar el éxito empresarial.



## La cita anual donde impulsar tu negocio

HIP | Hospitality Innovation Planet es la cumbre anual de innovación para el canal HORECA. Una plataforma diferente e innovadora para impulsar el negocio con un enfoque disruptivo con tendencias, productos y **soluciones específicas para cada segmento** de la industria: bar, restaurante, hotel, colectividad, take away o servicios al viajero.

Además cuenta con **Hospitality 4.0**, el mayor congreso internacional sobre innovación y transformación del sector. Con agenda propia y **soluciones verticales para cada perfil profesional**, así como contenido único y de altísimo valor estratégico.

Una única cita para **fidelizar clientes** y generar otros potenciales en un espacio donde impulsar tu estrategia de ventas.

# Objetivo

Buscamos emprendedores, empresas, innovadores sociales, centros de investigación, universidades, organizaciones públicas o no gubernamentales, consorcios (públicos-privados) y profesionales con **ideas innovadoras, investigación, análisis, estudios, visiones y soluciones para la innovación en el sector Horeca** en alguna de las siguientes categorías.

## 1. EFICIENCIA Y SOSTENIBILIDAD

Participa en una de las sesiones dedicada a la innovación y la transformación del sector aportando tu case study, o las claves del desarrollo de un producto o servicio destinado a que **los establecimientos Horeca sean más eficaces, sostenibles y tecnológicamente actualizados y 100% digitalizados**.

Este CFS está dirigido a:

- Establecimientos de hostelería con programas de sostenibilidad y eficacia energética destacados
- Empresas de I+D y fabricantes de productos y equipos destinados a la eficacia y sostenibilidad en instalaciones hosteleras.
- Empresas de I+D y fabricantes de productos y soluciones para la cocina profesional.
- Arquitectos, interioristas y diseñadores con study cases exitosos en la aplicación de la sostenibilidad en proyectos Horeca.
- Profesionales expertos en la aplicación de la eficacia energética y/o sostenibilidad como ventaja competitiva.
- Profesionales expertos en la incorporación de la RSC en las empresas Horeca como valor diferencial.
- Otros.

Que cumplan con sus propuestas con una o varias de estas 8 claves de la RSC:

1. Reducción de costes a través de la ecoeficiencia.
2. Protección y mejora de los recursos, medioambientales y humanos, de los que depende el negocio.
3. Anticipación, evitación y minimización de riesgos y los costes asociados.
4. Anticipación a las demandas de los clientes.
5. Diferenciación e incremento de ventajas competitivas respecto a la competencia.
6. Protección, creación o aumento de la reputación en relación a los grupos de interés.
7. Atracción y retención de empleados motivados y competentes.
8. Permite la innovación, mejora de la calidad y de la eficiencia.



## 2. TECNOLOGÍA & DIGITAL

Participa en una de las sesiones dedicada a la innovación tecnológica y digital con productos, servicios, ideas innovadoras, investigación, análisis, estudios, visiones y soluciones para la **innovación digital en el sector Horeca**.

Este CFS está dirigido a:

- Establecimientos de hostelería con aplicación destacada de la tecnología en las operaciones, la experiencia de cliente y/o comercialización como modelo de éxito de eficacia operativa, nuevo lujo tecnológico y/o eficacia en las ventas.
- Agencias creativas en digital marketing para Horeca con campañas de éxito.
- Empresas especializadas en tecnología para Horeca (MACHINE LEARNING, IOT, CHATBOTS, AR, VR, AI, Análisis Big Data...)
- Desarrolladores de hardware, software y robóticas innovador de soluciones para mejorar las finanzas, operaciones o marketing.
- Empresas o profesionales dedicados al impacto de la tecnología en la experiencia de cliente.
- Otros.

## 3. REVENUE

Participa en una de las sesiones dedicada a la gestión Horeca aportando las claves de la **revolución del Revenue Management** tanto en hoteles como en restaurantes, gracias a la utilización de la tecnología y los nuevos sistemas de gestión.

Este CFS está dirigido a:

- Desarrolladores de sistemas de gestión integrales para hoteles, restaurantes y bares.
- Consultoras en Revenue Management para Hoteles o Restaurantes, con metodología de éxito.
- Consultoras y profesionales expertos en operativa y/o Revenue Management para Horeca con study cases exitosos.
- Empresas con productos innovadores que apoyan el éxito de la gestión en Revenue Management. (Inbound Marketing, Distribucion Online, Marketing, Dynamic Pricing, Loyalty Programs, Chanel Managers, Big Data...)
- Cadenas hoteleras y de restauración con Programas de Fidelidad exitosos.
- Otros.



## 4. ESTRATEGIA

El objetivo de estas sesiones es **proveer de inspiración a los asistentes**, con las **visiones más innovadoras acerca de cómo afrontar los retos y oportunidades del futuro inmediato de la hostelería en España** en las áreas de Talento (captación, gestión y formación de los recursos humanos en el actual entorno social), el Marketing o la Experiencia del Cliente, en un nuevo entorno social y económico.

# FORUM ACADEMIC

Si formas parte de una comunidad académica puedes participar en el Congreso con una temática determinada que cumpla los criterios de evaluación.

### Cómo presentar tus propuestas:

Para enviar su propuesta para formar parte de Hospitality 4.0 Congress, por favor rellena todos los datos del formulario online que encontrarás en <https://www.expohip.com/hospitality-4-0-congress/call-for-speakers-form>

Todas las propuestas deben cumplir los términos y condiciones detallados. El formulario adjunto requerirá, entre otros, los siguientes detalles:

- Breve biografía del ponente (máximo 300 caracteres).
- Título de la presentación (máximo 100 caracteres).
- Resumen (máximo 2500 caracteres): deberá incluir los objetivos estratégicos, el contexto de implementación, el valor añadido de la propuesta, la metodología, el estado actual e implementación, las soluciones/ conclusiones y cualquier otra información útil para entender las ideas principales de su propuesta.

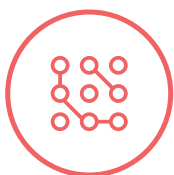




## Fechas clave a tener en cuenta

Las fechas clave a tener en cuenta son las siguientes:

- Recepción de propuestas - Fecha límite: **17 de noviembre de 2017**.
- Propuestas seleccionadas - Fecha de confirmación: a partir del 18 de diciembre de 2017 se comunicará a todos los participantes los resultados de sus propuestas.



## Preguntas frecuentes

**¿En qué idioma se puede presentar la propuesta?**

El formulario y toda la información complementaria deberán ser entregados en inglés o español. No serán aceptadas propuestas en otros idiomas.

**¿Tiene algún coste económico el participar en la convocatoria de Call for Speakers?**

No, es totalmente gratuito.

**¿Cuántas propuestas serán aceptadas?**

El número de propuestas aceptadas es responsabilidad del Comité Directivo y puede variar dependiendo de la calidad de las propuestas recibidas y de los requisitos finales del propio programa.

**¿Es posible ampliar la información después de la convocatoria?**

Si necesita modificar o ampliar cualquier información presentada, deberá ponerse en contacto con nosotros en: [congress.hip@barter.es](mailto:congress.hip@barter.es)



## Criterios de evaluación

El objetivo de Hospitality 4.0 Congress es **proporcionar una visión integral de los temas más importantes del Sector Horeca** para profesionales y empresas, a través de conferencias únicas y de alto nivel que mostrarán las **ideas, prácticas y tecnologías más innovadoras, disruptivas e inspiradoras**.

Los criterios de selección son:

- Por el impacto que puede aportar a las temáticas clave del congreso.
- Por su innovación.
- Por la originalidad, la disrupción y la visión diferencial.
- Por los argumentos y la información de la presentación.



## Derechos de propiedad intelectual e industrial

El participante es responsable de la autoría de la propuesta presentada; es titular de los derechos de propiedad intelectual y, en su caso, de la propiedad industrial. El participante es responsable de la propuesta presentada que no viola los derechos de propiedad intelectual, derechos de propiedad industrial, derechos de autor y/o derechos de imagen y asume completa responsabilidad con respecto a terceros; la organización está libre de toda responsabilidad. Una vez seleccionada la propuesta, los organizadores podrán publicar cualquier dato considerado público (autor, empresa/organización, título, resumen, sitio web y tema).

Protección de datos.

La organización de HIP | Hospitality Innovation Planet se compromete a mantener la confidencialidad de las propuestas recibidas y de las empresas o autores. Solo las compartirá con los miembros del Comité Directivo. Una vez seleccionada la propuesta, los organizadores podrán publicar cualquier dato considerado público (autor, empresa/organización, título, resumen, sitio web y tema). Todos los participantes son responsables de la autoría de las propuestas presentadas, son propietarios de los derechos de propiedad intelectual y, en su caso, de la propiedad industrial. Cada participante es responsable de la propuesta presentada que no viola los derechos de propiedad intelectual, derechos de propiedad industrial, derechos de autor y / o derechos de imagen y asume total responsabilidad con respecto a terceros. La Organización del Congreso está libre de toda responsabilidad.

## DATOS DE CONTACTO

Para cualquier duda o sugerencia con respecto al Call for Speakers o de Hospitality 4.0 Congress, puede contactarnos a:

- Teléfono: 00 34 93 492 38 03
- Email: [congress.hip@barter.es](mailto:congress.hip@barter.es)

Si también está interesado en exponer o en conocer diferentes opciones de participación en HIP contacte con nosotros en:

- T: 00 34 917 942 830
- E: [exhibit@expohip.com](mailto:exhibit@expohip.com)

# Hospitality Innovation Planet

Network / Knowledge / Business opportunities



**Opened to innovate and sustainable companies**

BARCELONA [spain@nebext.com](mailto:spain@nebext.com)

BRUSSELS [belgium@nebext.com](mailto:belgium@nebext.com)

MADRID [info@nebext.com](mailto:info@nebext.com)

MOSCOW [russia@nebext.com](mailto:russia@nebext.com)

SHANGHAI [china@nebext.com](mailto:china@nebext.com)

TEL AVIV [israel@nebext.com](mailto:israel@nebext.com)

BOLOGNA [italy@nebext.com](mailto:italy@nebext.com)

FRANKFURT [germany@nebext.com](mailto:germany@nebext.com)

MEXICO [mexico@nebext.com](mailto:mexico@nebext.com)

SAO PAULO [brazil@nebext.com](mailto:brazil@nebext.com)

SILICON VALLEY [usa@nebext.com](mailto:usa@nebext.com)

TORONTO [canada@nebext.com](mailto:canada@nebext.com)

**[www.expohip.com](http://www.expohip.com)**



**#HIP2018**

**HIP es un evento de:**



**NEBEXT**  
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS