HIP Horeca Professional Expo

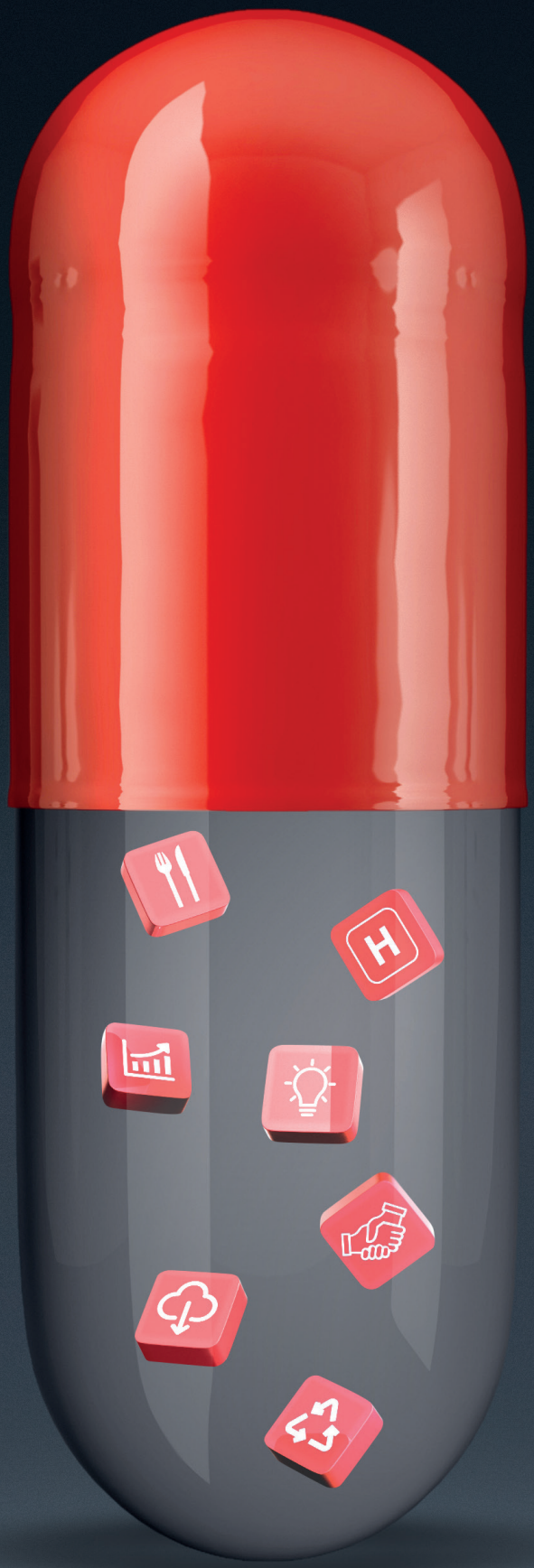
HOSPITALITY INNOVATION PLANET

24-26 FEB 2020
MADRID - IFEMA

#HIP2020

Delivering New Horeca Formulas

CALL FOR SPEAKERS



www.expohip.com

Reformula el sector Horeca en HIP 2020

OBJETIVO

Buscamos emprendedores, empresas, innovadores sociales, centros de investigación, universidades, organizaciones públicas o no gubernamentales, consorcios (públicos-privados) y profesionales que pretendan reformular el sector Horeca con casos de éxito, ideas innovadoras, investigación, análisis, estudios, visión disruptiva y soluciones en alguna de las siguientes categorías.

CATEGORÍAS

1 PEOPLE, PRODUCT, PLANET

Modelos de negocio, productos o servicios que estén alineados con el desarrollo sostenible en:

- Modelos de negocio sostenibles con instalaciones / infraestructuras y políticas de sostenibilidad / economía circular destacados.
- Programas corporativos o institucionales de mejora para las personas (equipos).
- Iniciativas de mejora de la experiencia de cliente a través de la incorporación de prácticas de mayor sostenibilidad.

2 DIGITALIZACIÓN

Empresas y profesionales cuyos productos o servicios están basados en la tecnología con el objetivo de mejorar el sector.

Esta categoría está dirigida a:

- Productos o servicios tecnológicos que mejoren la calidad del trabajo del profesional de hoteles y/o restaurantes, incrementen la experiencia de cliente o cumplan una función determinada en los procesos operativos/marketing.
- Soluciones POS y PMS y agregados para una mejor gestión de negocio.
- Soluciones que optimicen la distribución hotelera según diferentes inventarios y mercados.
- Productos o servicios orientados al mercado MICE que incrementen la experiencia de cliente o cumplan una función determinada en los procesos operativos/marketing.
- Tecnología para la cocina profesional que aporte innovación y valor al restaurador.

3 SOLUCIONES INNOVADORAS

Empresas con soluciones o productos innovadores para la cocina profesional en:

Esta categoría está dirigida a:

- Alimentos o bebidas para la elaboración de recetas que ofrecen una solución innovadora al canal Horeca.
- Equipamiento para restaurantes que ofrezca al sector mejoras operativas, comerciales o de experiencia de cliente.
- Equipamientos para hoteles que ofrezca un mejor experiencia de cliente, mejor rentabilidad y aporte innovación y valor a su operativa y comercialización.

4 NEW BUSINESS MODELS

Nuevos conceptos y modelos de negocio innovadores, escalables, rentables y sostenibles en alguno de los siguientes segmentos del canal Horeca:

- Franquicias, grupos o restauración colectiva:
  - Un modelo escalable de éxito.
  - Un nicho de mercado milenial diferenciado.
  - Posicionar un nuevo espacio gastronómico diferenciado.
  - De éxito orientados al MICE.
- Bares y Cafeterías.
- Modelos específicos de Food on Demand (dark kitchens, cook rooms, logística...)
- Nuevos espacios gastronómicos como restauración en hoteles, aeropuertos, centros comerciales, food courts o espacios al aire libre que aporten una nueva propuesta para el cliente por su oferta gastronómica o su singularidad.
- Espacios hosteleros y de restauración donde la tecnología ocupe una parte prioritaria de la experiencia, o en los que la tecnología o la aplicación digital tengan una relevancia clave para las operaciones o el marketing.

CÓMO PRESENTAR TUS PROPUESTAS

Para enviar tu propuesta y formar parte de Hospitality 4.0 Congress 2020, 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 la propuesta.

FECHAS CLAVES A TENER EN CUENTA

Las fechas clave a tener en cuenta son las siguientes:

- Recepción de propuestas.

  Fecha límite: **15 de noviembre de 2019**
- Propuestas seleccionadas.

  Fecha de confirmación: el día **13 de enero de 2020** 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 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 necesitas modificar o ampliar cualquier información presentada, deberás ponerte en contacto con nosotros a través de 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 on 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, puedes contactarnos en:

- Teléfono: **00 34 934 023 803**
- Email: **congress.hip@barter.es**

Si también estás interesado en exponer o en conocer diferentes opciones de participación en HIP contacta con nosotros en:

- Teléfono: **00 34 917 942 830**
- Email: **exhibit@expohip.com**

DELIVERING NEW HORECA FORMULAS

HOSPITALITY INNOVATION PLANET

LA PLATAFORMA DE NEGOCIOS HORECA 4.0

NETWORK / KNOWLEDGE / BUSINESS OPPORTUNITIES

Opened to innovative and sustainable companies

BARCELONA info@nebext.com
BRUSSELS belgium@nebext.com
MADRID spain@nebext.com
MOSCOW russia@nebext.com
SHANGHAI china@nebext.com
TEL AVIV israel@nebext.com
BOLOGNA italy@nebext.com

LISBOA portugal@nebext.com
DELHI india@nebext.com
FRANKFURT germany@nebext.com
MEXICO mexico@nebext.com
SAO PAULO brazil@nebext.com
SILICON VALLEY usa@nebext.com
TORONTO canada@nebext.com
WARSAW poland@nebext.com

www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:

NEBEXT NEXT> BUSINESS EXHIBITIONS

IFEMA Feria de Madrid

#HIP2020