



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Webinars, ferias y congresos /



Antoni Llorens, presidente de Feadr's y presidente-director general de Serunió formará parte de la mesa dedicada a la restauración social y colectiva.

El congreso Hospitality 4.0 de HIP, incluirá una sesión sobre restauración social y colectiva

25-01-2017

Entre los próximos 19 y 21 de febrero tendrá lugar en Feria de Madrid la celebración de HIP (*Hospitality Innovation Planet*), un certamen que incluye la exposición comercial propiamente dicha, el congreso Hospitality 4.0 y la entrega de los '*Horeca new business models awards*', entre otras actividades. Formando parte del programa se celebrará una mesa redonda centrada en el sector de las colectividades (martes, 21 a las 16.00h).

Hospitality Innovation Planet (HIP), la nueva feria profesional para el sector horeca, tendrá lugar entre el 19 y el 21 de febrero en Ifema y acaba de anunciar nuevas cifras de ocupación para esta primera edición; por el momento, más de 150 empresas estarán presentes en este evento, duplicando ya el espacio que ocupaba la antigua Horeqa.

La restauración social y colectiva en el Hospitality 4.0

La organización ha anunciado además los primeros ponentes confirmados que participarán en Hospitality 4.0, un congreso transversal de innovación, tecnología y transformación para el sector que contará con más de 50 sesiones y 130 ponentes nacionales e internacionales de primer nivel.

Según comenta **Eva Ballarin**, directora del congreso, "*Hospitality 4.0 se ha diseñado como un foro de trabajo en el que los profesionales del sector de la hostelería puedan obtener el máximo de información sobre las tecnologías, el marketing, la gestión de compras, el diseño de experiencias o el nuevo enfoque de equipos, talento y liderazgo para que puedan tomar sus decisiones con una visión más completa de estas áreas. No es un congreso sobre productos, servicios o gastronomía, es un congreso de conocimiento e información, esta es la gran diferencia respecto a otros foros*".

Formando parte del programa del congreso y bajo el título '*Colectividades 2027: tendencias y futuro del sector de la restauración colectiva y social en España*', el **martes 21 de febrero a la 16.00h**, se celebrará una mesa redonda centrada en el sector de las

colectividades, para la cual la organización pidió colaboración a nuestro medio. Así pues, tomando como hilo conductor la innovación (eje alrededor del cual se desarrollará todo el congreso), presentaremos una mesa redonda que estará formada por **Antoni Llorens**, presidente de Feadrs (Federación Española de Asociaciones de Restauración Social) y presidente-director de Serunion; **Cristina Rodríguez**, directora general del Grupo La Toja; **David Valbuena**, director general de Secoe; **David Baños**, director de *Sports & Leisure* y *Retail* de Compass Group España y **Josep de Martí**, director del portal Inforesidencias. En dicha mesa se hablará sobre tendencias y futuro del sector, sobre la influencia de las nuevas tecnologías, claves de la evolución, profesionalización...

Tal como comenta la directora del congreso, *“nos planteamos una sesión dedicada a la restauración social y colectiva porque creemos que se trata de un sector pionero en muchos campos: desde la innovación en procesos, sostenibilidad, RC, seguridad alimentaria... Creo que todos podemos aprender mucho de toda la innovación y la gestión operativa de las empresas dedicadas a la restauración colectiva”*.



Si eres seguidor de nuestras redes sociales ([Facebook](#) / [Twitter](#)) puedes acceder al sorteo de 50 entradas *business pass* (entradas válidas para visitar la exposición comercial). Si lo que quieres es asistir además al congreso 'Hospitality 4.0', puedes adquirir tu pase de congresista con un 50% de descuento utilizando nuestro código: 822bi4jv.

'Horeca new business models awards'

Dentro del contexto del Hospitality Innovation Planet, se enmarcan los *'Horeca new business models awards'*, unos galardones 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 modelo de negocio, nuevos productos, equipos, gestión de la comunicación, procesos operativos, marketing o experiencia de cliente.

La [inscripción a estos premios](#) debe hacerse antes del próximo viernes, 3 de febrero de 2017 y las propuestas que serán consideradas y admitidas para participar deben responder a las siguientes categorías:

1. **Premio a la innovación al mejor producto** para el sector horeca entorno a las categorías de alimentación, bebidas, maquinarias, equipos, interiorismo y diseño.
2. **Premio al mejor proyecto en la gestión de la experiencia del cliente.**
3. **Premio al liderazgo en el sector hotelero o de la restauración.**
4. **Premio a la mejor solución digital en procesos de gestión**, experiencia de cliente, revenue, programa de fidelización de clientes, APP móvil, campaña de marketing y de comunicación.
5. **Premio al mejor proyecto de interiorismo** para hoteles, bares, restaurantes...
6. **Premio a la implantación de un nuevo modelo de negocio disruptivo** en el ámbito horeca, de la hostelería y la restauración.

La gala de entrega de los *'Horeca new business models awards'* con los finalistas de cada categoría tendrá lugar el lunes 20 de febrero.

En definitiva, HIP presentará un espacio donde innovación, transformación, casos de éxito, modelos disruptivos y todo tipo de soluciones para la hostelería, marcarán las pautas para adaptarse de manera eficaz a los nuevos modelos de gestión y así poder satisfacer las necesidades de unos clientes cada vez más exigentes.

Noticias Relacionadas

- [HIP 2017, una nueva cita que irrumpe en el panorama ferial del sector horeca](#)
- [Horeq retrasa sus fechas a febrero de 2017 para integrarse en la Hospitality Innovation Planet](#)