vinetur

Cartas inteligentes, experiencias gastronómicas y robots autónomos para delivery, entre los proyectos premiados en los Horeca New Business Models Awards 2022

El Viceconsejero de Medio Ambiente y Agricultura, Mariano González, la Concejal Delegada de Turismo, Almudena Maíllo, y el Director General de Industria Alimentaria, José Miguel Herrero, presiden la gala de los Horeca New Business Models Awards 2022

miércoles 9 de marzo de 2022



Un año más, HIP – Horeca Professional Expo 2022 ha reconocido la innovación en el sector Horeca a través de los Horeca New Business Models Awards 2022, que premian a las empresas que apuestan por nuevos y disruptivos conceptos y modelos de negocio en la industria. La sexta edición de los galardones, a la que se han presentado más de 227 candidaturas que han abarcado desde nuevos modelos de negocio hasta lo último en productos y servicios, ha celebrado la entrega de los premios en el hotel Four Seasons de Madrid. Una gala a la que han asistido el Viceconsejero de Medio Ambiente y Agricultura de la Comunidad de Madrid, Mariano González, la Concejal Delegada de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, Almudena Maíllo, y el Director General de Industria Alimentaria, José Miguel Herrero.

Este año, el Premio CaixaBank a la Innovación Tecnológica ha sido para DynamEat, una firma que busca reinventar las cartas de los restaurantes aplicando cartas inteligentes y precios dinámicos, siempre con el objetivo de maximizar la rentabilidad. La compañía competía con dos candidaturas fuertes como las formadas por Foodcoin®, que dentro del mundo crypto, ofrece un sistema que aspira a convertirse en el 'banco' de la hostelería y que permite crear un sistema de fidelización por y para el sector; y Velada, que pone a un click de distancia en su app una variedad de guías gastronómicas para los usuarios.

El Premio Hostelería de España People, Product, Planet, ha sido otorgado al proyecto WeBAR de Mahou, con el que la firma cervecera quiere poner en valor la importancia de los bares en la vida de las personas. Los otros dos proyectos que optaban a este premio eran Talentoo, una plataforma digital para contratar talento que cuenta con un equipo de recruiters especializados para detectar los mejores candidatos en el canal B2B, y The Vegetarian Butcher, por abrir un restaurante 100% vegetariano de Burger King en el que incluyeron su versión del Long Chicken vegetal a su oferta plant-based.

Por otro lado, el Premio Coca-Cola New Business Model ha reconocido el proyecto de Food Hall de Galería Canalejas, que desarrolla un concepto innovador que aúna en un mismo espacio a 13 restaurantes con una experiencia gastronómica sin igual en el mismo centro de Madrid. La compañía española se ha impuesto a otras candidaturas potentes como a la de la firma Cuyna, que establece un nuevo modelo para el delivery, ofreciendo una red de cocinas que impulsa la expansión de negocio y optimiza el coste de la inversión de las llamadas dark kitchens o cocinas virtuales, o Goggo Cart, el food truck autónomo de Goggo Network, que está llamado a revolucionar el delivery.

El Premio Heineken Design and Experience, otra de las seis categorías que incluyen estos galardones, ha premiado El Cuartel del Mar, un proyecto impulsado por Azotea Grupo que ofrece cultura y ocio en un antiguo cuartel de la Guardia Civil en Chiclana de la Frontera, pero que sobre todo destaca por su restaurante, con una amplia gama de productos en la que el mar y lo local toman el protagonismo. Como finalistas han quedado las candidaturas del InterContinental Barcelona, un hotel que tiene como esencia la modernidad y el lujo en el corazón de una ciudad cosmopolita y abierta como Barcelona; y la de La Mafia se Sienta a la Mesa, con su proyecto que pone en el centro de su modelo la ambientación como forma de ofrecer una experiencia a sus clientes.

Para la categoría de Innovación de Producto ofrecido por Mahou y Campofrío, la triunfadora ha sido Pudu Delivery Solutionque, con sus robots y vehículos autónomos, buscan mejorar la eficiencia de la producción y la vida humana, especialmente en el sector Horeca. Las candidaturas de Scoobic Urban Mobility, con su triciclo eléctrico que puede cargar hasta 750 kg y diseñado para cubrir la demanda de la logística de última milla, así como DARID, una solución que quiere combinar una nueva experiencia de

secado corporal integrando la última tecnología para decir adiós a las toallas y sus gérmenes, han sido las finalistas de este galardón.

Por último, la firma Rentastic ha sido proclamada vencedora del Premio Unilever al Desarrollo Empresarial, gracias a su solución de renting para maquinaria especializada en hostelería. Proyectos como el de Goxo, que ayuda a restaurantes y firmas a crear su propia app y web para implementar el canal delivery, ofreciendo un servicio personalizado y sostenible, o VICIO, un caso de éxito de burgers a domicilio fundado por Aleix Puig, que ha conseguido en 12 meses una facturación de 4 millones de euros, han sido los finalistas de esta categoría.