

HIIP Horeca
Professional
Expo

HOSPITALITY INNOVATION PLANET

19-21 febrero 2024
IFEMA Madrid

**CALL FOR
SPEAKERS**

www.expohip.com

Higher Power



1. HOSPITALITY 4.0 CONGRESS: HIGHER POWER

La aparición de un colibrí, según la simbología maya, augura una nueva energía positiva. Este pequeño pájaro, siendo el más pequeño del mundo, es quizá el más grande en cuanto a su simbolismo. El colibrí, ese pájaro rápido, inteligente, diverso, con adaptabilidad, que aletea 70 veces por segundo, ¡4.000 por minuto! Esa es la energía que nos mueve y así es como concebimos la nueva hostelería.

Queremos formar parte de ese cambio e impulsar un sector más sostenible, más digitalizado y más eficiente en su gestión, operaciones y equipos. Generando experiencias y espacios diferenciales que atraigan al consumidor.

HIP es el mayor punto de encuentro del sector en el que los empresarios y profesionales se inspiran y obtienen la innovación y soluciones para mejorar sus negocios en una nueva era de grandes cambios y oportunidades para quienes quieran aceptar el reto.

HIP, a través de Hospitality 4.0 Congress, es la única plataforma de conocimiento en la que descubrir nuevos conceptos, ideas disruptivas y las mejores estrategias para innovar e impulsar cada una de las áreas de un negocio de hostelería.

La única plataforma
profesional de negocios
Horeca que genera ADN de
innovación e inversión a los
empresarios y decisores de
compra



2. OBJETIVO DEL CALL FOR SPEAKERS

Buscamos emprendedores, empresas, innovadores, 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 solución es en alguna de las siguientes categorías.

3. CATEGORÍAS

A. NUEVOS / REINVENTADOS CONCEPTOS Y MODELOS DE NEGOCIO

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 diferenciado.
 - ✓ Posicionar un nuevo espacio gastronómico diferenciado.
 - ✓ De éxito orientados al MICE.
- Bares y Cafeterías.
- Modelos específicos de food on demand (dark kitchens, virtual brands...)
- Nuevos espacios gastronómicos como restauración en hoteles, aeropuertos, centros comerciales, food courts, retail o espacios al aire libre que aporten una nueva propuesta para el cliente por su oferta gastronómica o su singularidad.
- Proyectos de arquitectura o interiores en espacios singulares, diferenciales, sostenibles y con alto impacto en el posicionamiento del negocio.

B. DIGITALIZACIÓN

Empresas cuyas soluciones y servicios tecnológicos ayuden al hostelero y mejoren la experiencia de cliente

- Productos o soluciones tecnológicas que optimicen la gestión de los negocios hosteleros en alguna de las siguientes áreas: ventas y revenue, marketing, operaciones, compras, recursos humanos y experiencia de cliente
- Soluciones o sistemas enfocados al análisis de datos para la toma de negocios: big data, small data, business intelligence...
- Inteligencia artificial y robótica aplicada a logística, distribución, producción, atención al cliente.
- Soluciones en domótica para hoteles y otros tipos de alojamiento para mejorar la experiencia de cliente

C. PEOPLE, PRODUCT, PLANET

Modelos de negocio, productos o servicios que estén alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en:

- Instalaciones o infraestructuras.
- Políticas de sostenibilidad o economía circular.
- Programas corporativos o institucionales de mejora para las personas y equipos.
- Iniciativas de mejora de la experiencia de cliente a través de la sostenibilidad.
- Programas y estrategias de marca para conectar con los valores del cliente.

D. MANAGEMENT Y OPERACIONES

Estrategias y planes de acción en hoteles, restaurantes y otros tipos de negocio para:

- Optimizar procesos en compras, supply chain y producción
- Monitorización de las operaciones y cuadro de mando para toma de decisiones
- Organizar procesos de producción, diseñando y gestionando instalaciones, equipamientos y personas
- Mejorar la rentabilidad del área de alimentos y bebidas
- Implementar sistemas de precios dinámicos o incremento del revenue

E. MARKETING, VENTAS Y COMUNICACIÓN:

- Estrategias de marketing para aumentar las ventas, generación de marca, mejorar la experiencia del cliente, etc
- Neuromarketing aplicado al diseño de la oferta y cartas
- Estrategias de upselling, crossselling, smart/dynamic pricing
- Gestión de la reputación online
- Campañas en redes sociales para aumentar las ventas, captación y fidelización de clientes.
- Uso innovador y creativo de marketing digital y nuevos canales de comunicación.

F. SOLUCIONES INNOVADORAS

- Food & Beverage Solutions: alimentos o bebidas innovadores que ofrezcan un valor diferencial o mejoren la rentabilidad del hostelero.
- Smartk Kitchens & Equipment: maquinaria y equipamiento de última tecnología que faciliten una mayor conectividad, eficiencia energética, usabilidad y homogeneidad y calidad en la producción.
- Design & Experience: mobiliario, menaje, textiles u otros elementos decorativos que aporten un ambiente y experiencia única y diferencial.
- Take Away & Delivery: soluciones en packaging innovadoras y sostenibles que permitan mantener la calidad de los productos durante el transporte hasta su consumo.

4. CÓMO PRESENTAR TUS PROPUESTAS

Para enviar tu propuesta y formar parte de Hospitality 4.0 Congress 2024, 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.

5. FECHAS CLAVE A TENER EN CUENTA

Las fechas clave a tener en cuenta son las siguientes:

- Recepción de propuestas. **Fecha límite: 20 de diciembre de 2023.**
- Propuestas seleccionadas. Fecha de confirmación: **a partir del día 15 de enero de 2024 se comunicará a todos los participantes los resultados de sus propuestas.**

6. 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 de Programa 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.

7. 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.



8. DERECHOS DE PROPIEDAD

El participante es responsable de la autoría de la propuesta presentada. Es titular de los derechos de la 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.

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

9. DATOS DE CONTACTO

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

Teléfono: + 34 93 492 38 03

Email: congress.hip@barter.es

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

Teléfono: + 34 919 551 551

Email: exhibit@expohip.com

Hospitality Innovation Planet

LA PLATAFORMA DE NEGOCIOS HORECA 4.0



NETWORK



KNOWLEDGE



BUSINESS OPPORTUNITIES



PERFORMING STUNNING EXHIBITIONS
FOR YOUR BUSINESS SUCCESS

BARCELONA info@nebext.com
BRUSSELS belgium@nebext.com
MADRID spain@nebext.com
DUBAI uae@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

#HIP2024



www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:

NEBEXT.
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

