

HIP 2025 premiará los proyectos más revolucionarios que están marcando el futuro de la hostelería

Los Horeca New Business Models Awards 2025, que se celebrarán en el marco de HIP, reconocerán los mejores modelos de negocio, conceptos, productos y soluciones que están impulsando la competitividad y sostenibilidad del sector

Todos los actores de la cadena de valor de la industria que apuesten por la innovación pueden presentar su candidatura hasta el 12 de enero

Madrid, 18 de diciembre de 2024. – La innovación será la gran protagonista de los Horeca New Business Models Awards 2025. Los galardones, que se celebran en el marco de [HIP – Horeca Professional Expo](#), regresan con su novena edición para reconocer el trabajo, el liderazgo y la transformación de aquellas empresas que están apostando por una hostelería más experiencial, digitalizada, sostenible y eficiente en su gestión y procesos. Al detalle, los premios pondrán en valor los modelos de negocio, conceptos, diseños y los desarrollos tecnológicos y de producto más revolucionarios que están trazando el camino para una industria más competitiva y sostenible.

Tras el éxito de la pasada edición, los **Horeca New Business Models Awards 2025** han abierto su convocatoria a partir de la que las empresas del sector que se definan por su disrupción y mejora constante [pueden presentarse](#) hasta el **próximo 12 de enero**. Las categorías disponibles para postularse son:

1. **Innovación Tecnológica:** en la que se reconocen las soluciones digitales o proyectos destinados a perfeccionar la gestión, operaciones, marketing o experiencia de cliente en la hostelería. Es posible participar de forma individual o en conjunto entre el proveedor y el operador.
2. **Innovación de Producto:** destinada a destacar los productos, soluciones o servicios que ofrecen una mejora en la calidad de la atención y en la percepción final del cliente en categorías como Food & Beverage Solutions, Smart Kitchens & Equipment, Design & Experience, y Delivery & Food as a Service. Igualmente, es posible participar de forma individual o en conjunta.
3. **Design & Experience:** donde se distinguen conceptos de arquitectura e interiorismo, tanto en nueva construcción como en reforma, que optimizan procesos y enriquecen la interacción con el cliente.
4. **People, Product, Planet:** en la cual se consideran los modelos de negocio, productos o servicios alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, contemplando la mejora de condiciones para las personas, los bienes y el planeta.
5. **Desarrollo Empresarial:** enfocada a resaltar las empresas de hostelería que han liderado una transformación o crecimiento remarcable en su segmento.

6. **New Business Model:** dirigida a nuevos o reinventados conceptos y modelos de restauración independiente, de grupo o franquicia, tanto presenciales como digitales.

Los Horeca New Business Models Awards 2025 son una de las actividades que se desarrollarán en el contexto de **HIP 2025**, el evento de referencia para todos los actores de la industria de la hostelería, que reunirá del **10 al 12 de marzo en IFEMA Madrid** a más de 50.000 empresarios, directivos y profesionales. Todos ellos acudirán para descubrir las últimas tendencias, estrategias, soluciones y productos, que darán a conocer las más de 700 firmas expositoras y los más de 750 ponentes que se congregarán en la cumbre multiespecialista con el propósito de acelerar la rentabilidad y eficiencia de los negocios del sector.

HIP – Horeca Professional Expo (10-12 de marzo de 2025, IFEMA MADRID): es el mayor evento de innovación para profesionales de la hostelería y la restauración que reúne cada año en Madrid las últimas soluciones, tendencias y modelos de negocio para mejorar la competitividad de esta industria. Además, en el marco de HIP se celebra el congreso Hospitality 4.0 Congress, con 10 auditorios, más de 30 summits y más de 750 ponentes con una agenda específica para cada profesional con las últimas innovaciones para cada segmento de la industria: hotel, restaurante, bar, colectividad, delivery/take away y servicios al viajero.