

El restaurante de Dabiz Muñoz en Barajas, la firma asiática UDON y el impacto positivo de La Fageda, entre los premiados de los Horeca New Business Models Awards 2025

Los galardones distinguen aquellas empresas que están liderando la transformación de la hostelería para que sea más experiencial, digitalizada, eficiente y respetuosa con el planeta y los equipos

En esta edición también se ha reconocido la iniciativa Desde Valencia para Valencia, que ha recaudado fondos para los negocios afectados en la zona tras la DANA

Madrid, 12 de marzo de 2025. – [HIP 2025](#), la mayor feria europea del sector Horeca, ha albergado la gala de los **Horeca New Business Models Awards**, los galardones más prestigiosos de la industria que reconocen el liderazgo, la transformación y la innovación de los negocios hosteleros. Divididos en seis categorías, los premios ponen en valor aquellas empresas que destacan en áreas clave como la digitalización, la experiencia del cliente, la gestión o la sostenibilidad.

En esta edición, los galardones han recibido más de 250 candidaturas, que reflejan la revolución que viven todos los segmentos del canal Horeca para adaptarse al consumidor actual.

Líderes en innovación para el futuro del Horeca

En primera instancia, **Zucchetti** ha sido galardonada con el **Premio Coca-Cola a la Innovación Tecnológica** por su revolucionaria iniciativa, Visioncheckout, que utiliza IA para reconocer automáticamente los alimentos y artículos en un restaurante o comedor a fin de agilizar el pago y reducir las colas. Como finalistas han quedado Winerim, con su plataforma basada en IA y algoritmos avanzados de recomendación con los que se ayuda al cliente a elegir el vino; y Bumerania, con su robot de *room service* autónomo.

El **Premio Mahou San Miguel a la Innovación de Producto** ha recaído sobre **Cahm Europe** por su propuesta **QPearl**, una solución de cosmética hotelera sin plástico basada en perlas biodegradables de jabón, champú o acondicionador, que reducen el desperdicio y elevan los estándares de sostenibilidad. En esta categoría también han competido Muzybar, con un robot de limpieza que friega y seca de modo instantáneo ahorrando en un 80% el uso de agua y agentes de limpieza; y ValGarda, con su dispensador de yogur *contactless*, Maty.

GLH ha sido distinguido con el **Premio CaixaBank Design & Experience** por su proyecto **Pablo**, un concepto arquitectónico que fusiona gastronomía, espectáculos acrobáticos y música en vivo, redefiniendo el ocio experiencial en el sector Horeca. A las puertas de recoger el premio han quedado la firma de arquitectura El Equipo Creativo, con Selva Restaurant & Sonora Cocktail Bar, que ofrece gastronomía latinoamericana con un toque tropical; y el restaurante Jardín de los Duques, que ha sido rediseñado recientemente enalteciendo los sabores clásicos con las nuevas tendencias.

HIP es un evento de:

Paralelamente, con el **Premio Nespresso People Product Planet** se ha destacado a **La Fageda** por su impacto social y su modelo de negocio inclusivo, promoviendo la integración de personas en riesgo de exclusión a través de la producción de yogures y postres de alta calidad. Junto a ellos, y como finalistas en esta categoría, se encuentran Restaurantes contra el Hambre, iniciativa en la que los restaurantes participantes donan parte del coste de un menú o plato de la carta a Acción contra el Hambre; e Ilunion Hotels con Umániko, una experiencia gastronómica que aúna accesibilidad, inclusión, productos de proximidad y consumo responsable.

UDON Asian Food ha sido galardonado con el **Premio Heineken al Desarrollo Empresarial** por su trayectoria y expansión internacional en la esfera de la gastronomía asiática, pasando de un *noodle bar* en Barcelona a una cadena global con 74 restaurantes en nueve países. En este ámbito también han participado Grupo Sibuya, referente en comida japonesa en España, que cuenta con más de 40 locales; y Grupo Tándem, por su modelo que combina creatividad, excelencia operativa y visión de futuro.

Con el **Premio Unilever Food Solutions al New Business Model** se ha alzado **Hungry Club**, el nuevo restaurante de Dabiz Muñoz en el aeropuerto de Barajas, en Madrid, por su oferta, dinámica y cambiante según la hora del día. Asimismo, han quedado como semifinalistas Arbitrade, con su modelo de restauración automatizada más experiencial y personalizada; y Mamá Heladera, que crea helados a partir de recuerdos de clientes.

Un reconocimiento a la solidaridad con Valencia

En esta edición de los Horeca New Business Models Awards, también se ha distinguido la iniciativa **Desde Valencia para Valencia**, liderada por Ricard Camarena, Begoña Rodrigo y Quique Dacosta, junto a la Asociación Valenciana de Empresarios (AVE). Esta acción nació tras el impacto de la DANA en la zona con el objetivo de recaudar fondos para la recuperación de autónomos, comercios y pequeñas empresas afectadas. El reconocimiento destaca cómo la hostelería puede convertirse en un motor de ayuda y esperanza para quienes más lo necesitan.

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.

HIP es un evento de: