

La IA se presenta como la aliada de los hosteleros para mejorar la eficiencia y experiencia de cliente

HIP 2025 revelará cómo las tecnologías, la robótica y las cocinas inteligentes ayudan al empresario del canal Horeca a impulsar su productividad y rentabilidad

Firmas de la talla de Goiko, Catalonia Hotels, Grupo Vincci, RIU, Grupo Alsea, Areas España, Microsoft, WeTechFood o Circus Group explicarán el potencial de la digitalización a partir de casos de éxito

Madrid, 20 de febrero de 2025. – El uso de la IA en la hostelería tiene un potencial inmenso para transformar la forma en que los negocios operan y los clientes interactúan con ellos. La personalización, la automatización de procesos y la optimización de recursos son solo algunas de las ventajas que proporciona la tecnología, impulsando la competitividad. Un ejemplo de ello es el estudio de 2024 que presentó la Universidad de Cornell, en el que se indica que la IA puede predecir hasta con un 97,5% de precisión el consumo eléctrico de un hotel, algo que mejora la compra y uso de energía, reduciendo costos y fomentando la sostenibilidad.

Por ello, y para mostrar a los hosteleros las oportunidades que emergen de las tecnologías, [HIP 2025](#), la cumbre de innovación dedicada al canal Horeca que tendrá lugar del **10 al 12 de marzo en IFEMA Madrid**, contará con sesiones y talleres donde se enseñará a los asistentes a aplicar las soluciones digitales, con el protagonismo de la IA, en sus empresas o áreas operativas. Así, el encuentro congregará a expertos que explicarán cómo con la inteligencia artificial se puede ser más productivo, se pueden crear agentes para restaurantes y hoteles y se puede reforzar la gestión de un local, en este último caso de la mano de **Juan Manuel Lema**, Socio de Chalito.

Explorando nuevos canales para llegar al cliente

En un sector en el que cada vez aparecen más actores relevantes, la inteligencia artificial constituye una herramienta estratégica para personalizar comunicaciones que facilitan a las marcas dirigirse a su *target* y distinguirse. En este sentido, **Ana Díaz del Río**, directora de comunicación a nivel global de Metricool, dará a conocer en HIP cómo las redes sociales y la IA están permitiendo mejorar el impacto de las firmas en el entorno digital.

Asimismo, con el fin de desmarcarse de la competencia, la elevación de la experiencia de cliente es un aspecto clave. Para lograrlo, la IA implementada en diferentes partes de la cadena de valor permite hiperpersonalizar momentos y estimular la eficiencia operativa, aspectos en los que profundizará **Ariana Cubeddu**, Organized Channel Leader de Unilever Food Solutions España, a partir de diferentes casos de éxito. Directivos de **Catalonia Hotels, del Hotel Riu Plaza España, del Grupo Vincci y de Hoteles & Ginkgo Restaurants** también pondrán en común proyectos que han llevado a cabo y en los que incorporan la solución digital, cuestión que en paralelo tratará **Juan Gil**, Travel & Hospitality Director de Microsoft.

Pero la IA no solo se concibe desde una perspectiva tecnológica, sino que igualmente se puede entender como un apoyo a la hora de ejecutar distintas tareas. **Alba Chamizo**, IT Project Manager de Goiko; **Ignacio Castillo**, Director de Talento Europa del Grupo Alsea -del que forman parte marcas como Domino's Pizza, Starbucks o VIPS- y **Carlos Díez de Lastra**, CEO de Les Roches Global Hospitality Education, revelarán el soporte que está haciendo la herramienta inteligente al equipo para que se centre en funciones de más valor en sus rutinas.

Robots para ahorrar tiempo y dinero

En el contexto de la revolución digital que experimenta la hostelería, la integración de la robótica también está cambiando sus dinámicas. Así, los androides están siendo la solución con la que hacer frente a la falta de talento al mismo tiempo que se incrementa la productividad y, en consecuencia, la rentabilidad. Como epicentro de tendencias, HIP 2025 explorará las innovaciones que están surgiendo en esta esfera con las voces de **Francisco Javier Martín**, Gerente de campo de Keenon Robotics; **Raquel Giménez**, Responsable de Marketing de Areas España; e **Ignacio Sancho**, Director Comercial de KUKA Iberia.

De igual manera, la sinergia entre IA y robótica se abordará a través de distintas historias de éxito. Por ende, **Román Salazar**, cofundador de WeTechFood, descubrirá el valor de su compañía, que trabaja ya para Healthy Poke o Sodexo diseñando máquinas inteligentes con las que se crean miles de recetas. Por su lado, **Ilona Schukina**, Vicepresidenta de Desarrollo de Negocio de Circus Group, ahondará en la trayectoria de la firma, que incluye la IA en robots para construir cocinas autónomas donde son capaces de producir más de 2.000 comidas recién preparadas. En esta línea, **Ana Potti**, Head of Operations & Talent de Goiko y **Sònia Soldevila**, CEO en CONBOT, compartirán cómo los robots de *indoor delivery* están redefiniendo los estándares de servicio en la marca de hamburguesas.

El cambio comienza con la cocina inteligente

Más allá de la aplicación de la IA, otro elemento que ha sentado las bases de la era tecnológica en el canal Horeca ha sido la irrupción de las *smart kitchens*. Este concepto ha transformado los procesos en las cocinas, impulsando la eficiencia y reduciendo el desperdicio de alimentos. Compañías de referencia como **Welbilt Iberia** o **Makeat** presentarán las innovaciones que han desarrollado en este sentido, al mismo tiempo que **Iván Morales**, cofundador de la Taberna Arzábal, dará su perspectiva sobre las capacidades que brindan las *smart kitchens* a los chefs.

Será el chef de Fierro, **Germán Carrizo**, quien igualmente anticipará en HIP las tendencias que están por venir en el *foodservice*, junto con el asesor, **Gonzalo Mateos**, y el fundador de la consultoría Oh My Business, **Óscar Pastor**.

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: