



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

HIP nombra a Erika Silva nueva directora del foro de innovación Hospitality 4.0 Congress

HIP nombra a Erika Silva nueva directora del foro de innovación Hospitality 4.0 Congress

, 17 de diciembre 2022

El foro de innovación horeca, *Hospitality 4.0 Congress*, cuenta con nueva directora, Erika Silva; una profesional que cuenta con una dilatada carrera en el ámbito hostelero como fundadora de la Escuela Online de Marketing Gastronómico y como asesora de compañías como Coca-Cola, Sodexo o Bfun. El nombramiento fue oficializado por HIP el pasado 20 de diciembre.

HIP – Horeca Professional Expo 2023 ha anunciado el nombramiento de Erika Silva como nueva directora del *Hospitality 4.0 Congress*, foro que se celebra en el marco del mismo HIP y que se ha convertido en el mayor congreso de innovación y nuevos conceptos horeca a nivel nacional. La séptima edición del evento se celebrará del 6 al 8 de marzo y reunirá en Ifema Madrid a más de 35.000 profesionales de toda la cadena de valor de la industria hostelera que tienen por objetivo conocer las últimas soluciones, tecnologías y tendencias que están transformando el sector.

Una profesional con una dilatada trayectoria internacional

Erika Silva, graduada en Administración Hotelera con mención en Restauración y Gastronomía, ha dedicado toda su carrera profesional a la hostelería. En concreto, ha ocupado diferentes cargos de responsabilidad en hoteles y restaurantes de ciudades como Santiago de Chile, Londres y Madrid.

Desde 2008, Silva se ha involucrado en la labor de la docencia, pero fue en 2010 cuando creó su propia escuela, la Escuela Online de Marketing Gastronómico. El principal objetivo de este centro es ayudar a empresarios de todo el mundo a gestionar de manera innovadora su establecimiento de hostelería o a vender más a través del *marketing* digital. Actualmente, este centro de formación virtual es el único en el mundo en su especialidad, por lo que se ha convertido en un referente a nivel internacional. Además, la directora del Hospitality 4.0 Congress también ha sido asesora de grandes compañías como Coca Cola, Sodexo, Bfun, o Amore Group en LatAm.

Con su nuevo cargo en HIP, Erika Silva destaca que *“para mí es un honor y una alegría enorme que yo fuera la elegida”*. Según Silva, *“el Hospitality 4.0 Congress es el mejor congreso internacional del sector, de modo que poder aportar mi visión a un foro tan innovador y pionero que cuenta con la presencia de grandes expertos a nivel mundial es una gran responsabilidad que me llena de energía e ilusión. Cuando miro hacia atrás y veo todo lo que he hecho en estos últimos años siento que dirigir el congreso de HIP es el reto que me quedaba por cumplir”*.

Las novedades del próximo Hospitality 4.0 Congress

La nueva directora del *Hospitality 4.0 Congress* asegura que en la edición de 2023 se pondrá el foco en dos desafíos que hoy en día preocupan especialmente a los empresarios de la hostelería. Por una parte, se analizará el área de administración del negocio o *management*, principalmente ante la situación económica de incertidumbre que vivimos debido a la inflación generalizada. *“Queremos que los asistentes a HIP sepan cómo hacer un mejor control, o cómo conseguir más optimización y obtener un aumento de rentabilidad”*, destaca Silva.

Por otra parte, se abordará la manera en que la hostelería está tratando de hacer un giro en cuanto a la gestión del talento, ocupándose de mejorar las condiciones laborales, teniendo en cuenta la conciliación y el bienestar del empleado. *“Todo ello para combatir con la problemática de la falta de talento, pero desde el prisma de hacer un sector más atractivo y que seamos capaces de retener esa mano de obra que tanto necesitamos. Al respecto, aportaremos soluciones tanto tecnológicas como de dirección, liderazgo, inteligencia emocional y coaching de equipos”*, asegura la directora.

Otra cuestión que se atenderá será la, *“cada vez más presente”*, revolución de la automatización total de los restaurantes. *“Así, enseñaremos las mejores soluciones en digitalización con el propósito de agilizar y simplificar los procesos, conoceremos cómo trabajar bajo un esquema optimizado de cocinas como las smart kitchen para conseguir una mayor productividad, y cómo el uso de robots ayuda a mejorar la operativa de cocinas y establecimientos”*, detalla Erika Silva. En este sentido, la automatización y la robotización también se plantearán en el contexto de HIP como medidas para ayudar a paliar la crisis de la falta de personal y para mejorar la rentabilidad de una manera significativa.

Más novedades que se presentan en el congreso de cara a 2023 son los *Inspiring Minds*, sesiones lideradas por un *top speaker* de alto valor que no tiene un origen vinculado exclusivamente a la hostelería, pero que con su visión inspirará a los profesionales sobre diferentes campos de acción.

Asimismo, en el *Hospitality 4.0 Congress* se dará más relevancia a la sala y se expondrán nuevos modelos de negocio, como el llamado *Eatertainment*, relacionado con la necesidad de crear experiencias únicas con los comensales para diferenciarse de la competencia y tener mayores perspectivas de crecimiento. *“Nuestro objetivo es que los empresarios llenen sus establecimientos los 365 días del año poniendo a su cliente en el centro de la estrategia, de modo que en HIP les enseñaremos cómo hacerlo de la mano de los modelos de negocio más innovadores, la mejora del customer experience para fidelizar al consumidor, y los métodos más efectivos de marketing”*, explica Silva.

Finalmente, la sostenibilidad seguirá siendo un asunto sobre el que se reflexionará en la cumbre para los profesionales de la hostelería, aunque no solo se hará hincapié en la parte que afecta directamente al cuidado del planeta, sino también *“a la sostenibilidad del negocio mediante el respeto a las personas, la optimización de los recursos, la regeneración y la vuelta al origen”*. *“Del mismo modo, conoceremos cómo aplicar la nueva Ley de desperdicio alimentario y veremos causas que ayudan a nuestro entorno más cercano”*, culmina la nueva directora del Hospitality 4.0 Congress.

Noticias Relacionadas

- [HIP 2023, centrada en su pasión ilimitada por la innovación, la sostenibilidad y el impacto social](#)
- [Alimentaria 2024, la edición más internacional, busca conquistar nuevos mercados](#)
- [Tecnología y colaboración, claves para afrontar el tsunami que viene en materia de envases](#)
- [El Barcelona Biofilm Summit propone nuevas vías de control del riesgo de los biofilms](#)