

The Valley y HIP crean "Project 2030" un itinerario para presentar el hotel y el restaurante del futuro

Los visitantes de esta exposición profesional de horeca podrán ver e interactuar con las tendencias tecnológicas más disruptivas del sector mientras hacen un recorrido completamente experiencial por el hotel y el restaurante del futuro, el itinerario tecnológico que The Valley co-organiza junto a HIP. Además, The Valley presentará el informe "Tendencias del sector: el Hotel como Ágora" e impulsará una serie de conferencias que cuentan con el sello powered by The Valley

La transformación digital, el nuevo cliente millennial y las diferentes experiencias de usuario están guiando la evolución del sector HORECA hacia el futuro. Conscientes de ello, el ecosistema de conocimiento digital The Valley, ha desarrollado el informe de tendencias "El Hotel como Ágora" que recoge las 7 manifestaciones tecnológicas que están impactando en el ámbito del turismo y que marcarán su futuro a corto y largo plazo.

Juan Luis Moreno, partner y Chief Innovation Officer en The Valley presentará las conclusiones de dicho estudio el próximo 24 de febrero en el HIP durante la sesión "Tendencias del sector: el Hotel como Ágora", en la que se hablará de:

- Experiencia de Usuario (UX) adaptada a la experiencia de cliente omnicanal.
- Marketing contextual para enriquecer la experiencia de usuario con contenido relevante.
- Smart hotel en el que el cliente puede controlar todos los aspectos de su estancia desde el móvil, proporcionando al huésped una experiencia digital completa.
- Conserjes o mayordomos robóticos que actúan como botones, room-service o puntos de información.
- Llaves móviles o acceso con biometría facial o dactilar.
- Tecnología como la mensajería instantánea para conectar al personal hotelero con los clientes y mantener el human touch.
- Realidad aumentada y hologramas.

Posteriormente, en esa misma jornada, The Valley impulsará 2 sesiones divulgativas en las que se abordará el impacto de diferentes factores en el futuro del sector. Las charlas "Disrupción e innovación

en el sector Hotelero, ¿moda o realidad?” y “El caso de éxito de la cadena hotelera Palladium Hotel Group” cuentan con el sello de Powered by The Valley y serán presentadas y moderadas por Toni Mascaró, CEO de eMascaró y profesor en The Valley.

Vivir una experiencia en el hotel y el restaurante del futuro en el HIP2020

Para demostrar cómo está cambiando el sector y cómo será su futuro a corto y largo plazo, The Valley ha creado junto con el HIP el “Project 2030”, un itinerario para presentar el hotel y el restaurante del futuro, el cual se podrá visitar a partir del próximo 24 de febrero en el Hospitality Innovation Planet (HIP 2020).

El “Project 2030” incluye dos espacios de innovación y tecnología experimental de 80m2 cada uno. Los asistentes podrán conocer e interactuar con las tecnologías más innovadoras como Robots, Realidad Virtual, IoT o Plataformas Incloud.

En “el hotel del futuro”, el recorrido comienza en la recepción del hotel en la que tanto el check-in como el check-out se realizan mediante una app del móvil y se pueden consultar dudas a un chatbot-recepcionista. De ahí se pasa a la habitación 100% personalizable gracias a la domótica y el IoT. El hotel cuenta también con una zona de ocio, en la que los usuarios pueden vivir experiencias relajantes y vertiginosas con realidad virtual; o un gimnasio, compuesto por dos bicicletas sensorizadas que permiten interactuar con el contenido de la actividad gamificada. Más allá, atendiendo a las necesidades de bleisure (work+leisure) de los clientes digitales, el hotel incluye una zona de co-working en la que los usuarios pueden interactuar con sus documentos de trabajo en una mesa interactiva o preparar una presentación en la pizarra conectada.

Por su parte, el “restaurante inmersivo” es una auténtica apuesta por la fusión de la tecnología y la gastronomía. Incluye una mesa interactiva, un simulador de olores, paredes con proyección audiovisual en 360º, asientos hápticos con vibración, y muchas más tecnologías para vivir una experiencia gastronómica completa con los cinco sentidos.

Datos de contacto:

Redacción
Redacción

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Turismo](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Innovación](#) [Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>