

El chef Jesús Sánchez, Sibuya, Rosi La Loca y VICIO ganan los premios The Best Digital Restaurants 2023

Los premios creados por el periódico digital DiegoCoquillat.com reconocen cada año la excelencia en la gestión digital y tecnológica del mejor o la mejor chef, grupo o franquicia, restaurante independiente y restaurante virtual de España

El chef tres estrellas Michelin, Jesús Sánchez, el grupo Sibuya, el restaurante Rosi La Loca de Madrid y el restaurante virtual VICIO, son los ganadores de la 6ª edición de los premios The Best Digital Restaurants 2023.

Los premios creados por el periódico digital DiegoCoquillat.com reconocen a aquellas personas y empresas del sector de la hostelería en España que han demostrado que la gestión de los entornos digitales y la innovación son unas de sus principales fuerzas transformadoras. Constan de cuatro categorías en el área digital: mejor chef, mejor grupo o franquicia, mejor restaurante independiente, y mejor restaurante virtual.

Son los únicos premios en el mundo que reconocen el esfuerzo y el trabajo en la gestión digital, creando una comunidad en torno a los valores de la marca, interactuando activamente con ésta y realizando iniciativas digitales y tecnológicas que impacten positivamente en la relación con sus clientes, con su entorno y en la propia empresa.

La sexta edición de los premios The Best Digital Restaurants ha contado con el apoyo de marcas líderes en el sector como Makro España, Last.app, Covermanager, Restoo y ExpoHIP, patrocinadores del evento. Se han entregado en una gala que ha tenido como marco una reflexión sobre los nuevos modelos digitales y los restaurantes 4.0, poniendo el broche de oro a una excelente edición de ExpoHIP, el mayor evento de innovación en el sector horeca de Europa, que se ha celebrado en IFEMA Madrid, con una asistencia de más de 35.000 profesionales, convirtiéndola en la gran cumbre de innovación para todo el sector.

En primer lugar, se ha entregado el premio The Best Digital Chef 2023, lo ha hecho Chema León, Director de Marketing de Makro España, al chef Jesús Sánchez, dueño y Jefe de Cocina del restaurante Cenador de Amós, condecorado con tres estrellas Michelin y Premio Nacional de Gastronomía al mejor Jefe de Cocina 2022, entre otros muchos reconocimientos.

A continuación, Mª Eugenia Montes, Head of Sales & Partnerships de Last.app ha entregado el premio The Best Digital Restaurant_Group 2023 a su ganador, el grupo Sibuya, y lo ha recogido Ángel Luís Díez, CMO del grupo, acompañado de varios miembros de su equipo.

Seguidamente ha sido el turno del premio The Best Digital Restaurant_Indie 2023, cuyo ganador de esta edición ha sido el restaurante Rosi La Loca, de Madrid, haciendo entrega del mismo María

Romero, Growth & Marketing Manager de CoverManager a Minerva Tapial, Directora del restaurante.

Y por último se ha dado a conocer al ganador del premio The Best Digital Restaurant_Virtual 2023, que ha sido para VICIO, el encargado de entregarlo ha sido Nacho Barral, Co-fundador y CPO Restoo, y lo ha hecho a Pau Rull, Head of Product de VICIO.

Sin duda, la gala de este año ha sido muy especial para todos y con más sentido si cabe, ya que la tecnología y la digitalización se están convirtiendo en palancas claves en la transformación del sector.

Datos de contacto:

Raquel Pérez

DiegoCoquillat.com

607386263

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

Categorías: [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Eventos](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>