

Mario Sandoval, Goiko Grill y el restaurante El Pimpi, ganadores de The Best Digital Restaurants 2019

Los premios creados por el periódico digital DiegoCoquillat.com se entregaron en una gala que puso el broche de oro a la feria HORECA Expo HIP2019 en Madrid. Los galardones reconocen la excelencia en la gestión digital y tecnológica de un chef, cadena o franquicia, y un restaurante independiente en España durante el año anterior El Chef Mario Sandoval, la cadena Goiko Grill y el restaurante malagueño El Pimpi son los ganadores de los premios The Best Digital Restaurants 2019 (#TheBestDR19) al mejor chef o cocinero digital, a la mejor cadena, grupo o franquicia digital, y al mejor restaurante independiente digital, respectivamente.

Los premios son un reconocimiento a aquellos chefs y restaurantes que hay demostrado que la gestión de los entornos digitales y la innovación es una de de sus principales fuerzas transformadoras. Se entregaron en una gala repleta de invitados que puso fin a Expo HIP, el mayor evento de innovación HORECA que se celebra en Europa. Son los únicos premios en el mundo que reconocen el esfuerzo y el trabajo en la gestión digital creando una comunidad online en torno a los valores de la marca, interactuando activamente con esta comunidad y realizando iniciativas digitales que hayan impactado positivamente en la relación con sus clientes y en la empresa.

La segunda edición de The Best Digital Restaurants ha contado con el apoyo de marcas líderes en el sector como Unilever Food Solutions, Makro y El Tenedor, patrocinadores de los premios. Los ganadores en la anterior edición fueron el chef Quique Dacosta, el restaurante Silk & Soya de Madrid, y la cadena Starbucks España.

El creador de estos premios, Diego Coquillat, director del periódico digital DiegoCoquillat.com y de la revista digital iRestaurant Magazine, expresó que: “The Best Digital Restaurants suponen el reconocimiento a aquellos restaurantes y chefs que van a ser los grandes líderes del sector en los próximos años. Aquellos que están gestionando su empresa con un nuevo modelo donde la digitalización y la innovación son claves para la rentabilidad presente y futura de su proyecto”.

El premio The Best Digital Chef 2019 fue entregado por Alex Viñeta, responsable de Marketing de Unilever Food Solutions, y Peio Cruz, responsable del Equipo de Cocina de Unilever Food Solutions, a Mario Sandoval, chef del restaurante Coque con dos estrellas Michelin.

El premio The Best Digital Restaurant_Indie 2019 fue entregado por Chema León, Director de Marketing de Makro España, al restaurante El Pimpi de Málaga. Su representante, Pablo Gonzalo Portillo, se mostró muy agradecido al recibir este reconocimiento.

El premio The Best Digital Restaurant_Group 2019, fue entregado por Marcos Alves, CEO de El Tenedor, a la cadena Goiko Grill. Su fundador, Andoni Goicoechea, subió a recibir el premio acompañado de su equipo.

El próximo año, estos premios traerán novedades importantes con la incorporación de nuevas categorías, y a partir de mañana mismo comenzaremos a trabajar en la tercera edición, en #TheBestDR20.

Sobre DiegoCoquillat.com. Diegocoquillat.com es el periódico digital líder especializado en contenidos sobre innovación, nuevas tecnología y tendencias en la industria de los restaurantes y el sector de la hostelería. Un medio que da respuesta a las necesidades de información del sector a través de contenidos actuales y dinámicos para afrontar con éxito el presente y el futuro de las empresas de hostelería en el nuevo entorno digital y tecnológico. Más información en www.thebestdigitalrestaurants.com, comunicacion@diegocoquillat.com, [@diegocoquillat.com](https://twitter.com/diegocoquillat.com)

Datos de contacto:

Raquel Pérez
www.diegocoquillat.com
911 010 950

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

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Comunicación](#) [Marketing](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>