

Se inaugura el centro de tecnificación de hostelería HIOPOS

Un centro único y pionero en Cataluña, ubicado en la Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida, para formar con la tecnología más avanzada a los profesionales de la formación que imparten los Ciclos Formativos de Grado Superior de Dirección de Servicios de Restauración y Dirección de Cocina.

LLEIDA

Después de doce años de haberse iniciado el programa de formación superior ICGUniversity, impulsado por el Grupo tecnológico ICG, con la colaboración del Departamento de Educación, y la participación de profesores e institutos-escuelas de hostelería y Turismo de Cataluña, se ha inaugurado el centro de tecnificación de hostelería HIOPOS.

Un proyecto educativo único y pionero en Cataluña para formar con la tecnología más avanzada y al más alto nivel, a los profesores de todos los centros edu-

Un nuevo espacio para impulsar y desarrollar una formación profesional tecnificada, referente y de calidad

cativos (institutos-escuelas) que imparten formación profesional de grado medio y grado superior, para que puedan transmitir el talento con las herramientas más innovadoras a los alumnos y jóvenes futuros profesionales del sector de la hostelería y el turismo, facilitándoles una formación que les permita profesionalizarse tecnológicamente y acceder a un mercado laboral cada vez



El presidente del Grupo ICG, Andreu Pi, el consejero de Educación, Josep G. Cambray, el vicepresidente cuarto de la Diputación de Lleida, Ferran Accensi y el director de la Fundación ICG, Santiago Rodríguez, con la directora comercial del Grupo ICG, Ana Puertas, en uno de los momentos de presentación de las soluciones globales HIOPOS

- Tecnología instalada en el centro de Tecnificación de Hostelería de Catalunya**
- HIOPOS: Puntos de venta táctiles con software de gestión**
 - HIOSCREEN: Pantallas de cocina de pase y de pedido**
 - HIOBOT: Primer robot camarero integrado completamente con el punto de venta**
 - T-QUIOSK: Punto de venta táctil de autopedido de pago con tarjeta**
 - HIOPAY: Sistemas de pedir y pagar directamente desde las tablas.**
 - PORTALREST: Plataforma propia de pedidos online**
 - RESERVAS ONLINE: Con sistemas de movilidad y asignación de tablas**
 - CASHDRO: Sistema de gestión del efectivo integrado con el punto de venta**
 - HIOFFICE: Programa de gestión y planificación de recursos empresariales (ERP)**

más competitivo y digitalizado. El nuevo espacio se divide en dos áreas. Una destinada a establecimientos de comida rápida y la otra a restaurantes con servicio a mesas. Para formar este nuevo centro utilizará las soluciones glo-

bales HIOPOS que incluyen soluciones de software y hardware para las diferentes modalidades de establecimientos de hostelería, gastronomía y alimentación, con nuevos puntos de venta táctiles y de fácil uso, pantallas de

cocina, quioscos como puntos de venta de autopedido para evitar colas, tecnología digital y de movilidad para las reservas y pedidos Online, Delivery, Take Away, Pick Up, el robot camarero con inteligencia artificial, software

de gestión y análisis estadístico y empresarial basado en plataforma web, y los equipos de gestión inteligente del efectivo más completos y modernos del mercado. El centro de tecnificación se pondrá en marcha este verano, creando el campus de Verano de FP de Hostelería y Turismo de Cataluña, para formar a los conjuntos de los profesores que se inscriban en la formación permanente que ofrece el Departamento de Educación. El nuevo espacio ha contado con el apoyo y la colaboración de La Diputació de Lleida, con la cesión del espacio físico al centro formativo, la Fundación ICG y el Grupo tecnológico ICG, a través de HIOPOS Solutions, con la cesión de la tecnología y el material curricular para la formación del profesorado, el Departamento de Educación, con la aportación de recursos para la mejora del espacio, y su homologación y del INS Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida (ESCHOTUR), que ha adaptado sus instalaciones para albergar este nuevo centro.

El acto contó con el consejero de Educación, Josep G. Cambray, el alcalde de Lleida, Miquel Pueyo, la concejala de Educación del Ayuntamiento de Lleida, Sandra Castro, el vicepresidente cuarto de la Diputación de Lleida, Ferran Accensi, el presidente del Grupo ICG, Andreu Pi, la directora general Financiera y Acción Corporativa del Grupo ICG, Meritxell Pi, el presidente de la Fundación ICG, Antoni Siurana, la directora de la Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida, Neus Brenuy, el vicepresidente primero y el director de la Fundación ICG, Josep Grau y Santiago Rodríguez, respectivamente, la directora Comercial del Grupo ICG, Ana Puertas, y miembros del equipo directivo y docente del centro, entre otros

