

S'inaugura el centre de tecnificació d'hostaleria HIOPOS

Un centre únic i pioner a Catalunya, ubicat a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida, per formar amb la tecnologia més avançada als professionals de la formació que imparteixen els Cicles Formatius de Grau Superior de Direcció de Serveis de Restauració i Direcció de Cuina.

LLEIDA

Després de dotze anys d'haver-se iniciat el programa de formació superior ICGUniversity, impulsat pel Grup tecnològic ICG, amb la col·laboració del Departament d'Educació, i la participació de diversos professors i instituts-escoles d'hoteleria i Turisme de Catalunya, s'ha inaugurat el centre de tecnificació d'hostaleria HIOPOS.

Un projecte educatiu únic i pioner a Catalunya per formar amb la tecnologia més avançada i al més alt nivell, als professors de tots els centres educatius (instituts-escoles) que imparteixen



El president del Grup ICG, Andreu Pi, el conseller d'Educació, Josep G. Cambray, el vicepresident quart de la Diputació de Lleida, Ferran Accensi i el director de la Fundació ICG, Santiago Rodríguez, amb la directora comercial del Grup ICG, Ana Puertas, en un dels moments de presentació de les solucions globals HIOPOS amb les que es formaran els professors de les diferents Escoles d'Hoteleria de Catalunya

Un nou espai per impulsar i desenvolupar una formació professional tecnificada, referent i de qualitat

formació professional de grau mitjà i grau superior, perquè puguin transmetre el talent amb les eines més innovadores als alumnes i joves futurs professionals del sector de l'hoteleria i el turisme, tot facilitant-los una formació que els permeti professionalitzar-se tecnològicament i accedir a un mercat laboral cada cop més competitiu i digitalitzat. El nou espai està dividit en dues

àrees. Una destinada a establiments de menjar ràpid i l'altra a restaurants amb servei a taules. Per formar, aquest nou centre utilitzarà les solucions globals HIOPOS que inclouen solucions de software i hardware per a les diferents modalitats d'establiments d'hoteleria, gastronomia i alimentació,

amb nous punts de venda tàctils i de fàcil ús, pantalles de cuina, quioscs com a punts de venda d'autocomanda per evitar cues, tecnologia digital i de mobilitat per a les reserves i comandes Online, Delivery, Take Away, Pick Up, el robot cambrer amb intel·ligència artificial, software de gestió i anà-

lisi estadístic i empresarial basat en plataforma web, i els equips de gestió intel·ligent de l'efectiu més complets i moderns del mercat. El centre de tecnificació es posarà en marxa aquest estiu, creant el campus d'Estiu d'FP d'Hoteleria i Turisme de Catalunya, per formar als conjunt dels professors que

s'inscriuen en la formació permanent que ofereix el Departament d'Educació.

El nou espai ha comptat amb el suport i la col·laboració de La Diputació de Lleida, amb la cessió de l'espai físic al centre formatiu, la Fundació ICG i el Grup tecnològic ICG, a través de HIOPOS Solutions, amb la cessió de la tecnologia i el material curricular per a la formació del professorat, el Departament d'Educació, amb l'aportació de recursos per a la millora de l'espai, i la seva homologació i de l'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida (ESC-HOTUR), que ha adaptat les seves instal·lacions per acollir aquest nou centre.

L'acte va comptar amb el conseller d'Educació, Josep G. Cambray, l'alcalde de Lleida, Miquel Pueyo, la regidora d'Educació de l'Ajuntament de Lleida, Sandra Castro, el vicepresident quart de la Diputació de Lleida, Ferran Accensi, el president del Grup ICG, Andreu Pi, la directora general Financera i Acció Corporativa del Grup ICG, Meritxell Pi, el president de la Fundació ICG, Antoni Siurana, la directora de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida, Neus Brenuy, el vicepresident primer i el director de la Fundació ICG, Josep Grau i Santiago Rodríguez, respectivament, la directora Comercial del Grup ICG, Ana Puertas, i membres de l'equip directiu i docent del centre, entre d'altres

Tecnologia instal·lada al centre de Tecnificació d'Hostaleria de Catalunya

HIOPOS: Punts de venda tàctils amb software de gestió

HIOSCREEN: Pantalles de cuina de passí i de comanda

HIOBOT: Primer robot cambrer integrat completament amb el punt de venda

T-QUIOSK: Punt de venda tàctil d'autocomanda de pagament amb targeta

HIOPAY: Sistemes de demanar i pagar directament des de les taules.

PORTALREST: Plataforma pròpia de comandes online

RESERVES ONLINE: Amb sistemes de mobilitat i assignació de taules

CASHDRO: Sistema de gestió de l'efectiu integrat amb el punt de venda

HIOFFICE: Programa de gestió i planificació de recursos empresarials (ERP) nadiu de HIOPOS

