

*Desde hoy y hasta el miércoles 21, HIP2018 reúne en IFEMA a 300 firmas expositoras y a más de 13.000 directivos de la hostelería y la restauración con el objetivo de compartir las últimas tendencias e innovaciones del sector*

## **El Ministro de Justicia, Rafael Catalá, ha inaugurado esta mañana el Congreso HIP2018, que se prevé deje un impacto de más de 24 millones de euros en la ciudad de Madrid**

- Rafael Catalá, Ministro de Justicia, ha inaugurado esta mañana el I Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía que se celebra en el marco de HIP2018
- Hospitality 4.0 Congress, también ha abierto hoy sus puertas para acoger a más de 350 ponentes nacionales e internacionales que darán ponencias inspiradoras y de negocio para los distintos perfiles profesionales del sector Horeca.

**Madrid, 19 de febrero de 2018.**-HIP2018, la cita de referencia del sector de la hostelería y restauración, ha abierto hoy sus puertas en IFEMA, para recibir a más de 13.000 profesionales del sector. Una nueva edición que ha crecido un 60% en empresas participantes, de la que se espera un impacto económico de más de 24 millones de euros, elevando la ocupación hotelera en la ciudad de Madrid.

HIP2018 ha arrancado con la inauguración del I Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía, por parte del **Ministro de Justicia, Rafael Catalá**, quien destacó la importancia de que el derecho esté cercano a la sociedad y a sus problemas reales para generar seguridad jurídica, como forma de generar desarrollo y empleo, así como la necesidad de proteger los derechos de autor de chefs y cocineros. Tanto **Javier Cremades, Presidente de Cremades& Calvo-Sotelo**, como **Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de la Gastronomía Española**, y entidades organizadoras del Congreso, destacaron la pertinencia de un congreso de estas características que analice si el marco jurídico actual es el adecuado para el cambio que está experimentando el sector de la gastronomía en nuestro país.

Durante la inauguración oficial de HIP2018, **Luis Cueto, Coordinador General de la Alcaldía de Madrid** resaltó el potencial de España y Madrid como destino turístico y el afán del Ayuntamiento de Madrid por buscar el equilibrio entre el bienestar de los madrileños y turistas, y potenciar Madrid como uno de los principales destinos de turismo urbano, con una oferta gastronómica y hostelera líder en el mundo.

Por su parte **Hugo Rovira, copresidente de HIP y Director General de NH Hoteles para el Sur de Europa**, resaltó “el buen momento que atraviesa el sector turístico en España y cómo HIP es una gran oportunidad para reflexionar sobre cuál debe ser el futuro del sector, reinventarse y anticiparse”. Por su parte **Octavio Llamas, copresidente de HIP**, ha recordado el crecimiento exponencial de HIP en tan sólo dos años, además de recalcar la gran importancia de que el

HIP es un evento en colaboración de:

sector de la restauración apuesta por la innovación.

Hoy ha abierto también sus puertas en HIP el I Congreso Nacional de Negocios y Gestión de la Dependencia, que ha sido inaugurado por la **Secretaria General de Servicios Sociales de la Junta de Andalucía, Purificación Gálvez**, y por el **Gerente de Servicios Sociales de la Junta de Castilla y León, Carlos Raúl de Pablos**, y que mostrará soluciones, últimas innovaciones y tendencias para la geroasistencia.

**Hospitality 4.0 Congress**, el mayor congreso internacional sobre innovación y transformación del sector HORECA, que se celebra en el marco de HIP2018, ha arrancado también esta mañana. Más de 350 ponentes nacionales e internacionales forman parte del programa del congreso que contará con sesiones de revenue, experiencia de cliente y neuromarketing, marketing, estrategia nuevos modelos de negocio, transformación digital, management o, sostenibilidad y eficiencia.

Entre los ponentes de esta mañana destaca **Anne Boysen**, fundadora de After The Millenials, que ha analizado cómo la Generación Z y la generación millennial, están cambiando la industria del turismo.

Por segundo año consecutivo, la feria **Hospitality Innovation Planet (HIP)** reunirá en Madrid durante los próximos tres días a empresarios y directivos de la hostelería y la restauración con el objetivo de compartir las últimas tendencias e innovaciones del sector. HIP cuenta con dos pabellones en IFEMA, alrededor de 30.000 m2 que le consolidan como el evento de referencia para el canal Horeca. Más de 300 empresas participan como expositores, y compañías como **Booking, Campofrío, Coca-Cola, El Tenedor, Europastry, Calidad Pascual, Schweppes, Unilever Food Solutions, Diageo, Fagor, Heineken, Ilunion, Oms y Viñas y LG** presentan sus innovaciones durante esta semana en Feria de Madrid.

---

**NEBEXT** es el organizador de ferias y congresos profesionales de alto nivel para ejecutivos y directivos. En 2017, ha organizado DES | Digital Business World Congress, el mayor evento mundial de transformación digital, Advanced Factories, plataforma con las últimas novedades en automatización industrial y HIP | Hospitality Innovation Planet, el evento más importante de innovación para el canal Horeca en España. Desde 2016 han inspirado a más de 40.000 profesionales de todo el mundo.

**IFEMA** es el primer organizador ferial de España y uno de los más importantes de Europa, con más de tres décadas y media de experiencia y una cartera de 100 ferias anuales especializados en los principales sectores económicos y productivos. Sus recintos de Feria de Madrid, epicentro de toda la geografía de la península ibérica, con conexiones únicas a nivel internacional, cuentan con 200 mil metros cuadrados cubiertos de exposición y reciben cada año a más de 2,9 millones de visitantes de todo el mundo.

**Para más información y material de prensa:**

Ana Belén Tirado | Elena Barrera | Paloma Pastor  
+34 917 021 010 [press@expohip.com](mailto:press@expohip.com)