

Hospitality Innovation Planet (HIP) se convierte en la cumbre anual para la hostelería y la restauración en España

Durante tres días se presentarán las innovaciones y tendencias que van a transformar al sector Horeca en los próximos años

Las principales patronales hoteleras y de la restauración, junto al respaldo de más de 40 organizaciones empresariales, cierran filas para hacer de Madrid Capital de la Innovación Hotelera y de la Restauración

El congreso Hospitality 4.0 presenta su programa oficial con más de 50 sesiones y 170 ponentes dónde, entre muchos otros, destacan el Chef José Andrés, Michael Whiteman, Kike Sarasola o Joan Roca

Madrid, 1 de febrero de 2017.- NEBEXT e IFEMA han presentado oficialmente Hospitality Innovation Planet (HIP), la feria profesional para el sector hotelero y de la restauración que se celebrará del 19 al 21 de febrero en IFEMA, y donde más de 180 firmas expositoras presentarán las innovaciones y tendencias que van a impulsar la transformación del sector en los próximos años frente a más de 12.000 profesionales.

Según **Manuel Bueno**, director de HIP, “antes de proponer esta cita a la industria, hemos estado analizando durante meses los retos que debía afrontar el sector hotelero y de la restauración en España para mejorar su competitividad y la experiencia de cliente en sus establecimientos”, esto ha permitido organizar un salón profesional dividido en tres ferias: Bar&Co., Restaurant Trends y Hotel World. Y un congreso y distintas áreas interactivas proporcionan una agenda específica para cada profesional. Éste ha sido el auténtico motor que está movilizándolo por completo a un sector que supone más del 11% del PIB en nuestro país.

1/3

Para **Eduardo López-Puertas**, Director General de IFEMA, “la incorporación de HIP al calendario de IFEMA representa una aportación de valor a un sector de especial peso en España como es la hostelería y la restauración, y una contribución a fortalecer su posición por la vía de la innovación y profesionalización. Estamos seguros de que para Madrid también será una gran oportunidad de convertirse en la Capital Europea de la Innovación Horeca”.

Por su parte, **Hugo Rovira** ha comentado que “dejamos atrás un año que nos ha traído unas cifras muy positivas para el sector de la hostelería y la restauración, por lo que ha llegado el momento de modernizarse, dar máxima prioridad a la transformación digital y a la mejora continua de las experiencias para los clientes”, afirma el director general de NH Hoteles para España, Portugal,

HIP es un evento en colaboración de:

Andorra y Estados Unidos, vicepresidente ejecutivo de la Asociación Turismo de Madrid, y presidente de HIP.

Restaurant Trends 2017

Con la visión de aunar esfuerzos en una sola cita que convierta Madrid en Capital Horeca europea, la patronal **Marcas de Restauración** ha decidido celebrar las próximas ediciones de su encuentro anual **Restaurant Trends** dentro del marco del Hospitality Innovation Planet, donde los responsables de las mayores cadenas de restauración organizada y otras entidades multisectoriales intercambiarán opiniones sobre las tendencias y claves del sector

Según **Octavio Llamas**, presidente de Autogrill Iberia, presidente de Marcas de Restauración, vicepresidente de la Federación de Hostelería y Restauración (FEHR), y presidente de HIP, “con HIP llega a nuestro país una cita sin precedentes para todos los agentes implicados en el mundo de la hostelería y la restauración. Se trata de una iniciativa que romperá las barreras de lo que hasta ahora hemos conocido como congresos o ferias para este sector. Estoy convencido de que HIP va a representar el gran punto de encuentro a nivel nacional e internacional para el sector Horeca en los próximos años y por ello hemos sumado esfuerzos juntando en las mismas fechas nuestro congreso Restaurant Trends”.

2/3

La industria, fabricantes, hoteleros y patronales se reúnen en HIP

HIP cuenta, además, con el **apoyo de las principales patronales hoteleras y de la restauración** como la Federación de Empresarios Hoteleros de Mallorca, la Federación Española de Hostelería y Restauración, el Gremio de Hoteles de Barcelona o la Asociación de Empresarios Hoteleros de Madrid, y hasta más de 40 organizaciones empresariales con los que se espera reunir durante los 3 días a 12.000 ejecutivos y empresarios hoteleros y de la restauración.

Más de 180 empresas estarán presentes en este evento, entre ellas compañías como **Booking.com, Campofrío, Coca-Cola, Coperama, El Tenedor, Europastry, Fagor, Just Eat, Mahou San Miguel, Calidad Pascual, Schweppes, Summa, Unilever Food Solutions, Oms y Viñas, Gallina Blanca, Grupo Norteños, Rational Production, Resol, Diageo, Winterhalter o Zennio** son algunas de la que presentarán sus productos y soluciones a los profesionales de la hostelería y restauración en la feria.

170 speakers internacionales en más de 50 conferencias

Además, la organización ha anunciado la agenda oficial del programa del Hospitality 4.0 Congress, el congreso de los *Game Changers* del sector, aquellos que están anticipando las prácticas más innovadoras, que nace con el objetivo de actuar como correa de transmisión de las tendencias que están transformando la industria a ritmos acelerados, asumiendo múltiples perspectivas y una nueva visión en todas las áreas del negocio. Estará compuesto por 5 summits con una gran asistencia de ponentes internacionales, centrados en las áreas de Compras, Marketing, Experiencia del cliente, Liderazgo, Innovación, Transformación Digital, la Reputación Corporativa, la gestión del Revenue y Back Office, Colectividades o Nuevos Modelos de Negocios.

HIP es un evento en colaboración de:

Sesiones con ponentes estrella del Hospitality 4.0 Congress

“We are Game Changers”, presentado por **Eva Ballarín** y con la participación de ponentes como **Kike Sarasola**, empresario y fundador de Room Mate Hotels o el **Chef José Andrés**, empresario gastronómico que ha desarrollado más de 20 restaurantes en los Estados Unidos, es un auténtico máster de gestión, que contará también con la intervención de reconocidos profesionales como **Joan Roca**, de El Celler de Can Roca, quien dará una sesión de 30 minutos bajo el título “*De bar de barrio a fábrica de sueños*”; **Michael Whiteman**, presidente de Baum & Whiteman y consultor líder en F&B de EE.UU., con su keynote “*New fast-casual concepts from the USA with narrow menus and aggressive flavors are set to conquer Europe*”; **Marius Robles**, CEO de Re-Imagine Food, con su sesión “*El menú del mañana: 30 conceptos, ideas, startups y tecnologías que cambiarán nuestra percepción de la comida*”; y **Misha Zelman**, CEO de Goodman Restaurant Group, con la sesión “*From monoproduct idea to global business*”, entre otros muchos.

3/3

Además de la feria, 2 áreas interactivas accesibles para todos los asistentes a HIP

Bar Show, el espacio donde los profesionales del sector encontrarán la innovación, inspiración y conocimiento con las demostraciones y shows con los que, durante 3 días, los mejores Mixology Masters, barmans y sommeliers desvelarán sus secretos mejor guardados.

Culinary Trends, donde se ofrecerán tendencias y soluciones, nuevas líneas de negocio, oportunidades, retos y los casos de éxito más reveladores del sector restauración de la mano de los mejores profesionales, chefs Michelin y emergentes del panorama nacional e internacional.

HIP – Hospitality Innovation Planet es una feria coorganizada por NEXT BUSINESS EXHIBITIONS (NEBEXT) e IFEMA.

Sobre NEBEXT: organizador de Digital Enterprise Show (DES), el mayor congreso mundial sobre transformación digital de la empresa, con ejecutivos con amplísima experiencia en el mundo de la hostelería y la organización de eventos profesionales.

Sobre 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 80 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 2,7 millones de visitantes de todo el mundo.

Para descargarse la acreditación de prensa

<https://acredita.ticketea.net/registro/registrar.asp?clave=3DB6D00F3B8D970A>

Para más información y material de prensa:

Ana Belén Tirado | Belén Nieva | Blanca Segade | Alicia García
+34 917 021 010 press@expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:

