

HIP se rodea de todo el sector para convertirse en la gran cita de la innovación en España en 2018 para el sector Horeca

- Hospitality Innovation Planet, la feria profesional que se celebra del 19 al 21 de febrero en Feria de Madrid, amplía espacio expositivo
- Hospitality 4.0, el mayor congreso internacional sobre innovación y tendencias para el canal contará con 5 escenarios, 8 summits y más de 250 ponentes internacionales

Madrid, 29 de junio de 2017.- HIP | Hospitality Innovation Planet, la cumbre anual de innovación para el sector Horeca se celebrará del 19 al 21 de febrero de 2018 en Ifema - Feria de Madrid, amplía su espacio expositivo.

HIP2018 ha celebrado esta semana su reunión del Consejo Asesor, del que forman parte las principales organizaciones empresariales, fabricantes, distribuidores y empresas del sector de la hostelería para unir esfuerzos en la dirección de celebrar una cita histórica para la industria Horeca. Y es que HIP2018 prevé un incremento de más del 40% en la cifra de profesionales que visiten la feria el próximo mes de febrero en Madrid, en busca de equipos, tendencias y soluciones para mejorar la competitividad de sus empresas -han anunciado los presidentes de HIP Octavio Llamas y Hugo Rovira.

La calidad de los profesionales que visitaron HIP en su última edición y su alto potencial de compra son los aspectos que más han destacado los fabricantes y distribuidores en el Consejo Asesor para apostar firmemente en esta cita, además del enfoque disruptivo que aportan las distintas áreas interactivas entre la

industria y el congreso Hospitality 4.0, lo que contribuye a proporcionar una agenda específica a cada profesional con las últimas innovaciones para cada segmento de la industria: hotel, restaurante, bar, colectividad, delivery/ take away y servicios al viajero.

Manuel Bueno, Director de HIP, afirma que “en un momento de profundos cambios, el sector hotelero y gastronómico se encuentra a merced de la innovación. Los actores principales del sector Horeca son conscientes que necesitan transformar sus negocios para adaptarse a las nuevas exigencias del consumidor y, HIP proporciona al empresario las herramientas e inspiración necesarias para impulsar sus negocios”.

Hospitality 4.0 Congress albergará 5 escenarios, 8 summits y más 250 ponentes internacionales para compartir cómo cambiar las reglas del juego, inspirar y desarrollar nuevos modelos de negocio.

Para Eva Ballarín, directora del congreso, “los objetivos de Hospitality 4.0 son una apuesta firme por la calidad y el altísimo valor estratégico de las temáticas para que cualquier profesional pueda adquirir en 3 días nuevas competencias y modelos de negocio para mejorar la experiencia de sus clientes y la cuenta de resultados”.

Además, la asociación Marcas de Restauración, celebrará en el marco de Hospitality 4.0 por segundo año consecutivo, la novena edición de Restaurant Trends, el mayor foro nacional de restauración organizada.

HIP reunió en su primera edición a más de 12.900 profesionales, a más de 200 marcas expositoras, con un amplio respaldo institucional, de patronales, organizaciones y principales asociaciones del sector.

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

Sobre NEBEXT: E organizador de Digital Business World Congress (DES), el mayor evento mundial sobre transformación digital de la empresa, con ejecutivos con amplísima experiencia en el mundo de la hostelería y la organización de eventos profesionales.



Para más información y material de prensa:

Silvia Avilés | David Falcón

+34 917 942 830

press@expohip.com