

Basque Culinary Center y HIP se unen para impulsar la innovación en la hostelería

- La institución académica y el evento líder del sector HORECA se han asociado para promover la innovación y la transformación del sector
- Hospitality 4.0 Congress acogerá el taller Culinary Action! dentro del programa del congreso

Madrid, 29 de noviembre de 2017.- HIP-Hospitality Innovation Planet y Basque Culinary Center se asocian para impulsar la innovación del sector de la hostelería y de la restauración en nuestro país.

HIP2018, que se celebra los próximos 19, 20 y 21 de febrero en Feria de Madrid, prepara su segunda edición ampliando su espacio expositivo y las colaboraciones estratégicas con los agentes más innovadores para la industria hostelera. Y es que los organizadores han hecho de la transferencia tecnológica y los nuevos modelos de negocio la base de su apuesta para reunir a miles de profesionales en busca de competencias para mejorar sus áreas de gestión.

Por ello la "joint venture" con Basque Culinary Center supone un paso más en el impulso y la transformación que desde HIP se quiere aportar al sector. Junto a una zona expositiva con las innovaciones más impactantes para los restaurantes y hoteles, este año serán 8 los auditorios destinados al Hospitality 4.0 Congress con un elenco de jornadas, actividades y conferenciantes que, por la parte gastronómica, encabezará el Basque Culinary Center.

Una de las actividades destacadas para el sector de la restauración será el "**¡Culinary Action!**", unas jornadas destinadas a promover la creación, el desarrollo y el fomento del emprendimiento en el sector agroalimentario y gastronómico.

Para Manuel Bueno, director de HIP, “la labor realizada por Basque Culinary Center le avala como una institución académica pionera e influyente a nivel mundial que apuesta por la innovación como base para el futuro de la gastronomía en nuestro país”.

Joxe Mari Aizega, Director General de Basque Culinary Center, por su parte ha destacado, “para Basque Culinary Center es un verdadero privilegio poder trabajar con HIP para impulsar la innovación vinculada a la gastronomía, sin duda uno de los pilares de nuestro Centro”

HIP es la cumbre de innovación para el canal Horeca para España y Portugal. Una plataforma totalmente disruptiva que reúne a más de 12.000 profesionales del sector de la hostelería y de la restauración en busca de las tendencias, tecnologías y competencia para sus negocios, desde equipamiento, hasta soluciones de todo tipo, pasando por las todas las estrategias de gestión que les ayudan a mejorar la competitividad de sus empresas en un momento de crecimiento e inversión en este sector. HIP convierte a Madrid en capital de la innovación Horeca una semana al año, siendo el evento con mayor capacidad para atraer empresarios y directivos de toda la península e islas, en una zona expositiva con más de 350 empresas que muestran las últimas soluciones junto a Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso europeo de innovación y transformación del sector Horeca.

Basque Culinary Center, con sede en San Sebastián, nació en 2009 como un ambicioso proyecto de formación, investigación e innovación, destinado al desarrollo del sector gastronómico, con una clara vocación internacional y bajo la idea de relacionar la cocina con la gestión, la ciencia y otras disciplinas. Basque Culinary Center es un proyecto singular e innovador que reúne 3 actividades principales: la Facultad de Ciencias Gastronómicas, adscrita a Mondragon Unibertsitatea, que apuesta por una oferta formativa altamente cualificada destinada a formar a los profesionales del sector culinario en el siglo XXI; BCC Innovation, el Centro de Investigación e Innovación en Alimentación y Gastronomía y una plataforma de eventos y promoción de la gastronomía.

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 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 más información y material de prensa:

Silvia Avilés | David Falcón

+34 917 942 830

press@expohip.com