

HIP2019 bate todos los récords con 25.314 visitantes y se consolida como la mayor cita de innovación para el sector Horeca

Más de 25.000 directivos y profesionales de la hostelería y la restauración han visitado HIP2019 durante los últimos 3 días dejando un impacto económico finalmente de más de 42 millones de euros en Madrid

Las más de 400 firmas expositoras resaltan la calidad del perfil del visitante que ha propiciado la generación de negocio durante estos tres días

La Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, participó durante dos días en distintos eventos en el marco de HIP apoyando a la industria y su tejido empresarial

Madrid, 21 de febrero de 2019. La tercera edición de HIP – Horeca Professional Expo (HIP2019), cerró ayer sus puertas superando con éxito todas las expectativas. Un total de **25.314 empresarios, directivos y profesionales** del sector Horeca junto a más de **400 firmas expositoras** se dieron cita en IFEMA para conocer los nuevos paradigmas de negocio que la era digital está instaurando en el sector de la hostelería y la restauración, así como las últimas innovaciones entorno a alimentación y bebidas, maquinaria y equipos de alto rendimiento, menaje, interiorismo, tecnología o franquicias para el sector.

Empresas como **Unilever Food Solutions, Campofrío, Coca-Cola, Booking.com, Banco Santander, Makro, El Tenedor, Europastry, Calidad Pascual, Grohe, Diageo, Fagor, Grossfilex, Heineken, Ilunion, Oms y Viñas o Samsung** destacaron el nivel del perfil del visitante, mayoritariamente propietarios y directivos con poder de decisión, lo que propició la generación de negocio durante los tres días de evento.

“Estamos muy satisfechos con el resultado de esta tercera edición de HIP, no sólo por el éxito de convocatoria que ha superado todas nuestras expectativas con más de 25.000 visitantes, sino, y lo que es más importante, con la calidad de los mismos. Así nos lo han transmitido las firmas que han visto colmadas sus expectativas en cuanto a la generación de negocio y que han confirmado ya, muchas de ellas, su participación en la próxima edición de HIP en 2020” explica **Manel Bueno, Director de HIP**.

El **apoyo institucional** también puso de manifiesto la relevancia de este evento como una plataforma única para la industria de la hostelería y de la restauración, tanto como foro de negocio como un espacio en el que presentar y conocer las últimas novedades del sector y las tendencias de la industria. Así, la **Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto**, participó durante dos días en distintas actividades dentro de HIP como el Leadership Summit, que reunió a un centenar de directivos de empresas del sector, la décima edición de Restaurant Trends, el foro anual de directivos de marcas de restauración organizada o la

presentación de Gastronomía en femenino, una iniciativa de Facyre y Confederación Nacional de Mujeres en Igualdad para potenciar el papel de la mujer en el sector.

Durante sus intervenciones, Reyes Maroto, destacó el papel de las empresas hosteleras y hoteleras como dinamizadoras de la economía y generadoras de empleo y animó a sus directivos a seguir trabajando y a asumir los nuevos retos, como la digitalización del sector, en favor de una mayor productividad y eficiencia.

Desde el **Ayuntamiento de Madrid**, su **coordinador general, Luis Cueto**, también resaltó la importancia de este evento para la industria y para la ciudad de Madrid, en la que este evento ha dejado un impacto económico de más de 42 millones de euros.

Lo último en robótica o Inteligencia Artificial aplicada a la hostelería, impresión 3D o cocina con insectos y proteína vegetal son solo algunas de las innovaciones que se han podido ver durante estos tres días.

Los contenidos de **Hospitality 4.0 Congress**, el mayor congreso internacional sobre innovación y transformación del sector horeca, con una agenda propia y soluciones verticales para cada segmento de la industria y perfil profesional han contribuido al éxito de HIP2019. Más de **400 expertos** de todo el mundo compartieron contenidos únicos y de altísimo valor estratégico en 10 auditorios y 15 summits.

Ponentes internacionales como **Joelle Restrom, Carl Rodhe, Michael Knowlis, Andrew Freeman, Brian Duncan, Bruce Irving, Donald Burns y Kelley Jones** y reconocidos chefs como **Dani García, Ricard Camarena, Javi Estévez, Nino Redruello o Jon Giraldo** junto a presidentes y CEOs de cadenas hoteleras como **Amancio López y Ramón Aragonés**, todos ellos formaron parte de la amplia agenda del Congreso.

Asimismo, al finalizar la tercera y última jornada de HIP 2019, **el Banco de Alimentos de Madrid recogió 4.800 kg de alimentos**, un incremento de más del 60% con respecto a 2018 gracias a la colaboración de todos los partners y expositores presentes.

En esta edición, HIP amplió su espacio expositivo a tres pabellones de IFEMA, experimentando un crecimiento de más del 30% con **30.000 m2** consolidándose como el evento de referencia para el canal horeca.

Sobre HIP | Horeca Professional Expo

HIP es el evento profesional dirigido al sector Horeca y la cita de referencia en materia de innovación que reúne en Madrid las últimas tendencias y modelos de negocio para el sector. Además, en el marco de HIP se celebra el congreso Hospitality 4.0 Congress, con 10 auditorios, 15 summits y más de 400 ponentes que proporcionará 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. HIP es un evento en colaboración de Nebext con IFEMA – Feria de Madrid.