

HIP2019 ha abierto hoy sus puertas en IFEMA, 30.000 m2 que acogerán a más de 20.000 profesionales durante tres días en torno a las últimas innovaciones para los profesionales del sector Horeca

El chef Dani García protagoniza la sesión de apertura de HIP2019 compartiendo su renuncia a las Estrellas Michelin a favor de la cocina casual

El **II Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía**, que contó con la presencia del ex - Ministro de Justicia **D. Rafael Catalá** y de José Amérigo Alonso, Secretario General Técnico del Ministerio de Justicia, y el **II Congreso de la Dependencia**, inaugurado por **Ana Isabel Lima, Secretaria de Estado de Servicios Sociales** han formado parte de la extensa jornada de este primer día de HIP2019

Con la digitalización del sector HORECA como protagonista, **más de 400 empresas** presentan sus **innovaciones** para la industria como lo último en **robots para hostelería, impresión 3D o cocina con insectos y proteína vegetal**

La agenda congresual ha estado marcada por las intervenciones de chefs como el “triestrellado” Dani García, el Director de Operaciones de grupo Larrumba Pablo Settineri, Benjamín Calleja, Global CEO de Livit Design y Donal Burns, Fundador CEO Restaurant Coach dentro de la agenda USA

Madrid, 18 de febrero de 2019. Hoy ha abierto sus puertas en IFEMA, Feria de Madrid, la tercera edición de HIP – Horeca Professional Expo (HIP2019), que hasta el 20 de febrero reunirá a más de **20.000 empresarios, directivos y profesionales** del sector Horeca junto a más de 400 firmas expositoras que pondrán en escena 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. Lo último en robótica aplicada a la hostelería, impresión 3D o cocina con proteína vegetal son algunas de las innovaciones que se han podido ver hoy.

La **inauguración oficial** ha estado presidida esta mañana por **Luis Cueto, Coordinador General del Ayuntamiento de Madrid** quien ha resaltado que “la Península Ibérica es el principal destino turístico del mundo, por su competitividad, la calidad de sus servicios y sus precios asequibles. Por eso el sector debe seguir sorprendiendo a los consumidores, y un evento como HIP, donde se dan cita profesionales de 23 países es el lugar perfecto para conseguirlo”.

Los grandes cocineros han tenido un peso muy destacado en la agenda del lunes. El **triestrellado chef español, Dani García**, compartió con los asistentes su nueva estrategia para centrarse en la cocina casual, mientras que el el biestrellado **Ricard Camarena** explicó su estrategia como chef emprendedor. Por su parte, tanto Javier Estévez de la Tasquería, como Nino Redruello del Grupo la Ancha analizaron la importancia de la transformación digital en la gestión hostelera. Aunque la relevación más sorprendente de la jornada corrió a cargo de **Jon Giraldo, chef ejecutivo de Spoonik**, que aseguró que la experiencia culinaria más innovadora

de 2019 será auditiva.

La primera jornada de HIP 2019 también ha acogido el **II Congreso de Derecho y Gastronomía**, que ha contado con la participación del **ex Ministro de Justicia, Rafael Catalá** y de **José Américo Alonso, Secretario General Técnico del Ministerio de Justicia**. Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de Gastronomía, abogó por que “un sector que, entendido en su sentido más amplio que engloba toda la cadena alimentaria, representa el 33% del PIB, cuente con una respuesta jurídica y una Ley General de Gastronomía”.

El **II Congreso Nacional de Negocios y Gestión de la Dependencia** también se inauguró este lunes y abordará durante tres días los principales retos del sector, desde la financiación de los servicios de atención a la dependencia, la atención a la demencia, la atención centrada en la persona al VIII Convenio Colectivo de sector. **Ana Isabel Lima, Secretaria de Estado de Servicios Sociales**, presidió la inauguración oficial de este congreso en la que reclamó entender el gasto en dependencia como inversión, remarcando la importancia de contar con unos Presupuestos Generales sociales, no solo como garantía del Estado del Bienestar, sino como generadores de riqueza y empleo.

Más de **400 marcas líderes**, como **Booking, Campofrío, Coca-Cola, El Tenedor, Europastry, Calidad Pascual, Grosfiller, Unilever Food Solutions, Diageo, Fagor, Heineken, Ilunion, Oms y Viñas, Grohe y Samsung** exponen sus innovaciones para el sector horeca en esta tercera edición de HIP. A lo largo de los 30.000 metros cuadrados de HIP, los profesionales han podido ver lo último en maquinaria para la industria como freidoras sin humos ni olores, impresoras 3D, lo último en packaging para compañías de delivery o novedosos ingredientes como la proteína 100% vegetal.

Entre las novedades de esta edición, se ha inaugurado hoy también el **Horeca Wine Show**, un espacio expositivo y de conferencias dirigido por Xavi Nolla, Director de EnoAula, donde se aborda el mundo del vino desde un punto de vista de negocio y de experiencia de cliente con la participación de sumilleres de primer nivel, así como con Clara Isamat, directora del documental “Revolución Líquida”.

Paralelamente a la zona expositiva, se celebra en el marco de HIP2019 una nueva edición 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 reúne a más de 400 expertos de todo el mundo en torno a contenidos únicos y de altísimo valor estratégico en 10 auditorios y la organización de 15 summits.

Esta edición incorpora además nuevas temáticas como el impacto que el sector Horeca tiene sobre el planeta en el foro **People Product Planet**, en línea con los **Objetivos de Desarrollo Sostenibles** marcados por **Naciones Unidas** o la **Agenda USA**, en la que gurús estadounidenses, como Donald Burns, quien la abierto hoy, pondrán al día a los asistentes sobre las novedades y tendencias del sector en Estados Unidos.

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.