

Esta noche se conocerán los ganadores de los Horeca New Business Models Awards, los premios que reconocen a los proyectos más innovadores del sector, a los que se han presentado más de 250 candidaturas

Ramón Aragonés y Amancio López desvelan la Estrategia 2030 para el sector hostelero

Reyes Maroto, Ministra de Industria, Comercio y Turismo, resalta el papel del turismo como palanca de crecimiento junto a los líderes hoteleros en HIP2019

Entre las innovaciones que se han podido ver en esta segunda jornada de HIP destaca el showcooking “Cocina con insectos”

El foro Gastronomía es Femenino ha puesto de manifiesto la necesidad de reivindicar el papel de la mujer en el sector

Madrid, 19 de febrero de 2019. En el marco de la segunda jornada de HIP2019 se ha celebrado hoy el **Leadership Summit**, un almuerzo con los CEOs del sector hotelero y hostelero que ha estado presidido por **la Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto**. La Ministra ha aprovechado su intervención para hacer un repaso por la política turística llevada a cabo en estos meses por su Ministerio en favor de un sector que genera el 12% del empleo en España y que representa el 11% del PIB. Maroto ha apostado por seguir modernizando el modelo productivo con el turismo como palanca. En este sentido, ha reconocido la profesionalidad de un sector robusto que ha sabido hacer de la tecnología una herramienta de diferenciación. También ha animado al sector a seguir trabajando juntos con una hoja de ruta compartida y ha abogado por la calidad del destino como seña de identidad del turismo español.

Durante su visita a HIP2019, la Ministra Reyes Maroto también participó hoy en la presentación de **Gastronomía es femenino**, una iniciativa de **Facyre y Confederación Nacional de Mujeres en Igualdad** para impulsar el papel de la mujer en este sector. Maroto reconoció y defendió el protagonismo de la mujer en la gastronomía y en todas las áreas y abogó por una convivencia en igualdad que ya es imparable en la sociedad española.

Por su parte, **Hugo Rovira, co- Presidente de HIP** ha reconocido la voluntad de diálogo de este Gobierno con el sector y ha reclamado un Pacto de Estado por el turismo que establezca políticas a largo plazo apostando por la calidad que permitan a España mantenerse como líder de la industria turística internacional.

Otro de los platos fuertes de esta segunda jornada de HIP2019 ha sido el encuentro que en el marco de Hotel Trends ha llevado al **CEO de NH Hoteles** y al **Presidente de HOTUSA** a analizar la **Estrategia y oportunidades 2030** para el sector hotelero. Durante este encuentro, el CEO de NH Hoteles, Ramón Aragonés, ha mostrado su confianza en la industria hotelera española para hacer frente a los cambios y nuevos retos y ha remarcado la importancia de la digitalización como una obligación, y ya no como una opción. Amancio López, Presidente de Grupo HOTUSA,

por su parte, señaló a las viviendas turísticas como la principal amenaza del sector y resaltó el potencial del sector turístico español con cadenas hoteleras que están abordando un proceso cada vez mayor de internacionalización.

En la agenda congresual, el foro **People Product Planet**, que analiza el impacto que el sector Horeca tiene sobre el planeta, contó con la participación de **Carmen Gómez-Acebo, Directora de RC de CCEP Iberia (COCA COLA)**, Diego Sandoval, Presidente Restaurantes Sostenibles Madrid y Jefe Sala Coque, Isabel Coderch, Fundadora Te Lo Sirvo Verde y **Jordi Vidal , CEO de UDON**, que debatieron sobre los retos y avances de la RSC en el sector.

Entre las ponencias de hoy han destacado las intervenciones de **Michael Nowlis** de la Cornell University, el investigador **Carl Rodhe** y **Maialen Carbajo, Google Head of Travel Spain & Portugal**.

La innovación en la cocina también tiene su espacio en HIP, y hoy ha tenido lugar un showcooking de **cocina con insectos** a cargo de **Eva Hausmann** y **Jaime Liebermann, Head Chef del restaurante Spoonik de Barcelona**.

El broche a esta segunda jornada lo pondrá esta noche la entrega de **los los Horeca New Business Models Awards**, los premios que reconocen a los proyectos más innovadores del sector, a los que se han presentado más de 250 candidaturas, y cuyos ganadores se conocerán en el transcurso de una cena de gala en el Casino de Madrid.

[Sobre HIP | Horeca Professional Expo](#)

HIP es el evento profesional dirigido al sector Ho+reca 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.