

HIP2019 cerrará hoy sus puertas tras tres días en los que Madrid se ha convertido en capital de la innovación para el sector Horeca

Reyes Maroto, Ministra de Industria, Comercio y Turismo se ha sumado hoy a Restaurant Trends que celebra los 40 años de restauración organizada en España

La Ministra Maroto ha señalado este evento como un referente para todo el sector Horeca y ha resaltado el papel de la digitalización para mejorar la productividad y eficiencia de las empresas del sector

Hotel Trends ha puesto hoy sobre la mesa los **7 grandes dilemas a los que se enfrenta el sector hotelero**: Hoteles vs Alquileres turísticos; Turismo vs Turismofobia; Recursos humanos vs Inteligencia artificial; Cadenas vs independientes; Canal directo vs OTAs; Lujo vs commodities; Recepción vs Guest experience manager.

Además, durante esta jornada se ha celebrado el **Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum**, un escaparate y espacio de sinergias y networking

Más de 400 empresas han presentado sus **innovaciones** para la industria y más de 400 speakers internacionales han compartido las últimas tendencias del sector en los Congresos que se han celebrado en el marco de la tercera edición de HIP

Madrid, 20 de febrero de 2019. La tercera y última jornada de HIP2019 ha estado protagonizada hoy por la décima edición de **Restaurant Trends**, el encuentro anual de directivos de **restauración organizada** que ha sido inaugurado por la **Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto**. Durante su intervención, la Ministra ha puesto de manifiesto la relevancia de este evento como un referente nacional para toda la cadena alimentaria. Maroto ha señalado cómo se está trabajando ya en el Proyecto Turismo Sostenible 2030 que sentará las bases del futuro del sector para mejorar su competitividad y eficacia, así como en la reducción y agilización de los trámites administrativos para la apertura de nuevos locales, una de las demandas del sector. La Ministra ha puesto el foco también en los retos del sector entre los que se encuentran el desarrollo sostenible, tanto a nivel social, ambiental como económico, así como en la digitalización del sector. En este sentido, ha reconocido la falta y necesidad de un plan de formación digital que permita a los profesionales capacitarse para mejorar la productividad y eficacia de las empresas de hostelería apoyándose en la tecnología.

La agenda de **Hotel Trends** ha puesto hoy sobre la mesa los **7 dilemas** a los que se enfrenta el sector hotelero. Así, **Arnaldo Muñoz, Director General de Airbnb para España y Portugal** ha afrontado el dilema Hoteles vs Alquileres turísticos; **Pedro Bravo, Director de Soulandia**, ha analizado el Turismo vs Turismofobia; la investigadora de la **Boston University, Joelle Restrom** ha abordado el papel de los Recursos humanos vs Inteligencia artificial; **Jorge Álvarez, Director**

de **Hotel Gran Bilbao** ha analizado el papel de las Cadenas vs independientes; **Rubén Sánchez, CEO de Beoprice** el Canal directo vs OTAs; **Fiona Ferrer** ha compartido las claves del Lujo vs commodities y **Carl Rodhe** la Recepción vs Guest experience manager.

Además, durante esta jornada se ha celebrado el **Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum**, un escaparate y espacio de sinergias y networking frente una audiencia global y especializada, formada por líderes empresariales del sector, potenciales partners, inversores y jóvenes empresarios, en el que han participado profesionales como **Beatriz Romanos, Founder TechFoodMag**, **Juan Carlos Iglesias de Grupo ElBarri** o **Nick Popovici, CEO VitaMojo**.

La **robótica** aplicada a las residencias de mayores y las innovaciones en **Inteligencia Artificial** y robótica en el sector de la restauración han sido algunas de las innovaciones presentadas durante esta tercera jornada de HIP.

En la zona de **showcooking** ha destacado hoy el dedicado a la **Proteína vegetal: Heura®**, en el que Pablo Donoso, chef de Food for Tomorrow explicó cómo se fabrican estos alimentos 100% vegetales y nutritivos en forma de carne de ave y compartió las claves para capitalizar la tendencia 100% vegetal.

Más de **400 marcas líderes**, como **Booking, Banco Santander, Makro, Campofrío, Coca-Cola, El Tenedor, Europastry, Calidad Pascual, Grosfillex, Unilever Food Solutions, Diageo, Fagor, Heineken, Ilunion, Oms y Viñas, Grohe y Samsung** han compartido sus innovaciones para el sector horeca en esta tercera edición de HIP, entorno a alimentación y bebidas, maquinaria y equipos de alto rendimiento, menaje, interiorismo, tecnología o franquicias para el sector.

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.