

HIP amplía su espacio expositivo ocupando 30.000 m2 en tres pabellones de IFEMA y se consolida como la mayor plataforma de innovación para los profesionales del sector Horeca

La digitalización del sector horeca protagonista de la tercera edición de HIP 2019

Tecnología, equipamiento, franquicias, innovación “*foodservice*”, sostenibilidad y las startups del sector tendrán su propio espacio en HIP2019

El contenido dirigido al sector hotelero a través de **Hotel Trends** se amplía con una agenda de tres días; **Restaurant Trends** celebrará su decima edición en el marco de HIP2019

Michael Nowlis, Vicedecano de la Cornell University; Dani García, chef y empresario del Grupo Bibó; Benjamín Calleja, CEO de Livit; Roberto Brisciani, CEO de Thinking Food; o Brian Duncan, Fundador de Down to Earth, entre los ponentes más destacados

Madrid, 30 de enero de 2019. Esta mañana se ha presentado a los medios de comunicación la nueva edición de HIP – Horeca Professional Expo (HIP2019), que entre el 18 y 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.

En esta edición, HIP contará con la ocupación de tres pabellones de IFEMA, experimentando un crecimiento de más del 30% y la ocupación de unos 30.000 m2 que le consolidan como el evento de referencia para el canal Horeca. Más de 400 firmas ya han confirmado su participación como expositores, y compañías como Booking.com, Banco Santander, Makro, Campofrío, Coca-Cola, El Tenedor, Europastry, Calidad Pascual, Unilever Food Solutions, Diageo, Fagor, Grossfilex, Heineken, Ilunion, Oms y Viñas o Samsung contribuirán en los contenidos del congreso.

“La digitalización siempre ha sido uno de los principales ejes de HIP por considerarse uno de los principales factores competitivos para el sector, pero en esta edición hemos querido llegar a soluciones para todos los segmentos de la industria. Buscamos que todos los profesionales, independientemente de su perfil y negocio, puedan analizar y aprender qué herramientas digitales tienen a su alcance para diferenciarse, ser más competitivos y llevar su negocio a una nueva dimensión en términos de competitividad y experiencia al cliente”, afirma **Manel Bueno, director de HIP.**

“Estamos muy satisfechos de dar continuidad a un proyecto de éxito como HIP, que en tan solo dos ediciones se ha convertido en un referente en innovación del sector horeca. Esta tercera

edición se presenta además con un salto cualitativo y cuantitativo ampliando su espacio expositivo a tres pabellones y se consolida como una herramienta imprescindible para los profesionales del sector, a la altura de los retos de la industria. Sin duda HIP es un espacio de referencia para el sector horeca, no solo como punto de encuentro sino también como una plataforma para hacer negocio", añade **Eduardo López- Puertas, director general de IFEMA**.

"La inversión hotelera continúa al alza en España ofreciendo numerosas oportunidades de desarrollo de nuevos conceptos y puesta al día de la oferta existente. Es por ello que la agenda del Hospitality 4.0 Congress nos da la oportunidad de descubrir nuevas estrategias de crecimiento", afirma **Hugo Rovira, director general de NH Hotel Group para el Sur de Europa y copresidente de HIP**.

Hospitality 4.0 Congress, la cita para analizar los desafíos más importantes de la industria

Paralelamente a la zona expositiva se celebrará 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 reunirá 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.

"Este año seguimos centrados en la digitalización pero también hemos incorporado temáticas sobre el impacto que el sector Horeca tiene sobre el planeta en el foro People Product Planet, nuevos conceptos disruptivos en la gastronomía, la vanguardia culinaria o las claves para establecer un restaurante perfecto", explica **Eva Ballarín, directora del programa del congreso**.

"Algunos de los speakers más destacados este año son Benjamín Calleja, CEO de Livit Diseño de Restaurantes; Eusebio Martínez de la Casa, presidente de RECIRCULA; el sociólogo Carl Rohde y Roberto Brisciani, CEO de Thinking Foods. Junto a ellos, creadores de cultura corporativa Horeca y expertos en branding y comunicación como Andrew Freeman, Hospitality Consultant; Brian Duncan, Fundador de Down to Earth Wine Concepts; o Bruce Irving, Digital Marketing for Restaurants, que nos pondrán al día de todo lo que está pasando en USA, país líder de la industria foodservice mundial. Además también estarán las estrellas Michelin, como Dani García, Kiko Moya, Ricard Camarena o Diego Sandoval, entre muchos otros", comenta Ballarín.

Junto con la zona de exposición se celebrarán diferentes foros, shows y áreas interactivas:

- **BAR & Co**, con lo último del mundo de las bebidas, que contará con el ganador de World Class 2018 Daniele Cordini, entre otros.
- **Agenda USA** en la que gurús estadounidenses pondrán al día a los asistentes sobre todo lo que está pasando en Estados Unidos.
- **Barra de Ideas** centrado en los modelos de negocio más disruptivos.
- **Culinary Action!** que de la mano de **Basque Culinary Center**, traerá a los chefs más prestigiosos e innovadores del momento.

Además por tercer año consecutivo tendrá lugar **Supply Chain Summit**, con más de 300 directivos de compras, así como el **II Congreso Nacional de Negocios y Gestión de la Dependencia** y el **II Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía**.

Principales novedades de HIP2019

Una de las principales novedades es el **Horeca Wine Show**, un espacio expositivo y de conferencias dirigido por Xavi Nolla, Director de EnoAula, donde se tratará el mundo del vino desde un punto de vista de negocio y de experiencia de cliente y que contará con sumilleres de primer nivel como Almudena Alberca, **primera mujer en España Master of Wine**, o Clara Isamat, directora del documental "Revolución Líquida".

También se inaugura por primera vez **The Perfect Restaurant Project**, una agenda donde expertos en distintos campos de trabajo de la restauración, como Iván Salvado, **CEO del grupo Tragaluz**, o Enrique Lozano, **Director F&B de Melià Hotels**, pondrán en común sus conocimientos para establecer las bases de un restaurante perfecto.

CookRoom será este 2019 mucho más que un espacio de cocina showcooking para convertirse, de la mano de FACYRE, en la punta de lanza de la vanguardia gastronómica más potente con productos tan innovadores como los insectos y la proteína vegetal de carne roja y de ave.

Otros de los focos más importantes de HIP es **Hotel Trends**, la cumbre anual para el sector hotelero, que crece en contenidos con una agenda de tres días y contará con **Vip Room**, una jornada para directivos de grandes cadenas hoteleras en la que se presentarán casos de éxito globales. Algunos de los speakers son Arnaldo Muñoz, **CEO de Airbnb en España y Portugal** y **Michael Nowlis**, Vicedecano de la Johnson Graduate School of Management of Cornell.

Por su parte, la celebración de la décima edición de **Restaurant Trends de Marcas de Restauración**, consolida a este foro como un referente para directivos de las empresas más importantes del sector de la restauración organizada en España, dónde los expertos en estrategia imparten sus experiencias más disruptivas.

También cobran especial protagonismo el sector franquicia, el delivery y el sociosanitario con espacios y contenidos propios. Así como las startups, que tienen la oportunidad de acelerar su crecimiento con el **Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum by Labe** de la mano del Basque Culinary Center.