

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

HIP2019 abre sus puertas el lunes con de más de 20.000 congresistas inscritos que dejarán un impacto económico de más de 36 millones de euros en la ciudad de Madrid

La Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto inaugura el martes el Congreso Hotel Trends, que amplía su agenda a los tres días de HIP

La **inauguración oficial** de HIP2019 tendrá lugar **el lunes a las 11:00 de la mañana** y estará presidida por el **Coordinador General del Ayuntamiento de Madrid, Luis Cueto**.

La digitalización del sector HORECA será la protagonista de la tercera edición que volverá a reunir a los profesionales y a **más de 400 empresas** que presentarán sus **innovaciones** para la industria como lo último en **robots para hostelería, impresión 3D o cocina con insectos y proteína vegetal**

La agenda congresual contará con **más de 400 speakers internacionales en 10 auditorios**, con contenido específico para cada perfil profesional, como el dirigido al sector hotelero en Hotel Trends, o el del mundo de la restauración organizada con Restaurant Trends

Compañías como Booking.com, Banco Santander, Makro, Campofrío, Coca-Cola, El Tenedor, Europastry, Calidad Pascual, Unilever Food Solutions, Grohe, Diageo, Fagor, Grossfilex, Heineken, Ilunion, Oms y Viñas o Samsung contribuirán en los contenidos del congreso

Madrid, 15 de febrero de 2019. Este próximo lunes día 18 de febrero abre sus puertas 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 insectos y proteína vegetal serán algunas de las innovaciones que se podrán ver y probar durante estos tres días.

En esta edición, HIP ampliará su espacio expositivo a tres pabellones de IFEMA, experimentando un crecimiento de más del 30% con 30.000 m2 que ocuparán más de 400 firmas expositoras y que le consolidan como el evento de referencia para el canal Horeca.

La **inauguración oficial** de HIP2019 tendrá lugar **el lunes a las 12 de la mañana** y estará presidida por **Luis Cueto, Coordinador General del Ayuntamiento de Madrid**.

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.

Como novedades, **Hotel Trends** amplía su agenda a los tres días del Congreso. El **martes la Ministra de Industria, Turismo y Comercio, Reyes Maroto presidirá la apertura oficial a las 12** a la que seguirá una sesión de estrategia hotelera con el horizonte puesto en el año 2030, con el Consejero Delegado de **NH Hotels**, Ramon Aragonés; el Presidente de **Hotusa**, Amancio Lopez; y el Consejero Delegado de **Iberostar**, Aurelio Vázquez.

Entre las novedades de esta edición destaca también 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 así como con Clara Isamat, directora del documental "Revolución Líquida".

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**.

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 las novedades y tendencias del sector 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.

Entre los ponentes internacionales destacan en esta edición **Joelle Restrom, Carl Rohe, Michael Knowlis, Andrew Freeman, Brian Duncan, Bruce Irving, Donald Burns y Kelley Jones**.

Los grandes cocineros también tendrán un peso muy destacado en la agenda de HIP2019. El lunes a las 10:30 horas, el **triestrellado chef español, Dani García**, compartirá con los asistentes su nueva estrategia para centrarse en la cocina casual y a las 12:45 el biestrellado **Ricard Camarena** explicará su estrategia como chef emprendedor. A lo largo de la jornada, Javi Estévez de la Tasquería y Nino Redruello del Grupo La Ancha analizarán el peso de la transformación digital en la gestión de un establecimiento hostelero y **Jon Giraldo, chef ejecutivo de Spoonik**, revelará cómo la experiencia culinaria más innovadora de 2019 será auditiva.

Actividades en el marco de HIP2019

La agenda del Congreso cuenta con distintas actividades y congresos paralelos para distintos perfiles profesionales. 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**, cuya inauguración estará presidida por **Ana Isabel Lima, Secretaria de Estado de Servicios Sociales**; y el **II Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía**, que se inaugura el **lunes a las 10 de la mañana** con la presencia del ex - Ministro de Justicia **D. Rafael Catalá** y José Américo Alonso, Secretario General Técnico del Ministerio de Justicia.

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.