

New Concepts & Franchises Show presentará en HIP los casos de éxito que revolucionan el sector de las franquicias de restauración

Marcas de Restauración, asociación empresarial que agrupa las principales marcas de restauración organizada, coorganiza este espacio para que los asistentes puedan descubrir las franquicias más rentables y de mayor éxito

Una zona expositiva y de congreso en la que se analizarán nuevos conceptos y modelos de negocio de las principales cadenas de restauración organizada

El espacio, abierto a cualquier franquicia de restauración innovadora, contó el año pasado con enseñanzas como Brasa y Leña, La Mafia se sienta a la mesa, FoodBox, Compañía del Trópico y Tastia Group

Madrid, 29 de octubre de 2019.- En el marco de HIP 2020, que se celebrará del 24 al 26 de febrero en IFEMA (Madrid), regresa la segunda edición de New Concepts & Franchises Show, organizado conjuntamente por Marcas de Restauración, asociación empresarial que agrupa a las principales cadenas de restauración organizada y moderna en España, HIP. Un espacio disruptivo en el que se mostrarán nuevos conceptos y modelos de franquicias de éxito para potenciales inversores interesados en el sector de la restauración.

Marcas de Restauración está integrada actualmente por 41 empresas, entre las que se encuentran enseñanzas como: McDonald's, Rodilla, Telepizza, Goiko Grill, Smöoy, Cafestore, BuffaloGrill, Restalia, Autogrill, Five Guys y Viena, entre otras. La entidad representa a más de 80 marcas aproximadamente, representando cerca del 0,6% del PIB y el 12% de la restauración española con cerca de 190.000 empleados.

El sector de la restauración organizada se encuentra en constante expansión y en 2018 alcanzó en España una cuota de mercado del 26,2%, con nuevas marcas y impulsados por los nuevos hábitos de consumo y una creciente demanda. Todo ello sumado a un perfil de emprendedor que busca una inversión con garantía de éxito y en un mercado, el español, con mucho recorrido de crecimiento para las franquicias.

Bajo este contexto, New Concepts & Franchises Show surge como el espacio de referencia donde mostrar los principales modelos de franquicias de restauración, ocio y nuevos conceptos a inversores. "Este nuevo espacio congresual tiene como objetivo analizar la capacidad de atracción de capital inversor y los nuevos modelos no tradicionales en nuestro país, poniendo el foco en el universo del food on demand, con el gran protagonismo de las dark kitchen; la revolución foodtech

HIP es un evento en colaboración de:

que incorpora a la cocina soluciones que cambiarán la forma de entender la gestión de la despensa; y las estrategias de diferenciación de diferentes conceptos internacionales”, explica Eva Ballarín, directora del congreso de HIP.

En la pasada edición, se dieron a conocer las mejores prácticas y los casos de éxito de grupos como Brasa y Leña, La Mafia se sienta a la mesa, FoodBox (con marcas como Santa Gloria, Papizza, MasQMenos, Volapié), Compañía del Trópico y Tastia Group (con enseñas como Muerde la pasta, Savoiardí y Abbiocco). Además de dar a conocer las claves para digitalizar las operaciones de un restaurante o como seleccionar e invertir en una franquicia.

Carlos Pérez Tenorio, presidente de Marcas de Restauración señala que “la Restauración Organizada sigue creciendo de forma sostenible y que, además, las franquicias juegan un papel muy importante en un sector que continúa cambiando y transformando por completo el escenario del consumo”.

Manuel Bueno, director de HIP, afirma que “estamos en un momento de profundos cambios debido a la tecnología y a los nuevos hábitos de consumo de los más jóvenes, lo que marca el camino hacia nuevos conceptos y modelos de negocio. Y en este escenario, las marcas de restauración cogen un peso cada vez más importante”.

Además, la asociación Marcas de Restauración celebrará por cuarto año consecutivo en el marco de HIP la undécima edición de Restaurant Trends, que reúne a empresarios y directivos de las mayores cadenas de restauración en un evento que, a lo largo de su trayectoria, se ha convertido en uno de los máximos encuentros internacionales de la restauración organizada

HIP congregó en su última edición a más de 25.000 profesionales y 400 marcas expositoras, con un amplio respaldo institucional, de patronales, organizaciones y principales asociaciones del sector, dejando un impacto económico de más de 42 millones de euros en Madrid y consolidándose como la mayor cita de innovación para el canal Horeca.

HIP es un evento en colaboración de: