

HIP 2020 abre hoy sus puertas a más de 30.000 profesionales del sector de la hostelería y la restauración

- La Secretaria de Estado de Turismo, Isabel María Oliver, y el Delegado de Economía, Innovación y Empleo del Ayuntamiento de Madrid, Miguel Ángel Redondo, inauguran esta mañana la cuarta edición de HIP
- La mayor cita de innovación del sector Horeca dejará un impacto económico de 51 millones de euros en la ciudad de Madrid
- Más de 500 marcas expositoras y más de 500 expertos internacionales darán a conocer las últimas soluciones, tendencias y modelos de negocio para mejorar la competitividad del sector

Madrid, 24 de febrero de 2020.- HIP 2020, el mayor evento de innovación para los profesionales de la hostelería y la restauración, abre hoy sus puertas hasta el miércoles a más de 30.000 congresistas y profesionales para descubrir las últimas soluciones, equipos y maquinaria, tendencias y modelos de negocio para mejorar la competitividad del sector Horeca. Tres días de innovación en el que se reunirán las marcas líderes del sector junto a más de 500 expertos internacionales que compartirán su experiencia y conocimiento en el Hospitality 4.0 Congress, y que generará un impacto económico de 51 millones de euros en la ciudad de Madrid.

La Secretaria de Estado de Turismo, **Isabel María Oliver**, inaugurará esta mañana la cuarta edición de HIP, en un acto en el cual también participarán **Miguel Ángel Redondo**, Delegado de Economía, Innovación y Empleo del Ayuntamiento de Madrid, y **José Miguel Herrero Velasco**, Director General de Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura. Además de los dos presidentes de HIP, **Hugo Rovira**, Director General de NH Group para el Sur de Europa, y **Carlos Pérez Tenorio**, Presidente de Marcas de Restauración y Foodbox, así como **Manuel Bueno**, director del evento, y **Eva Ballarín**, directora del Hospitality 4.0 Congress.

Por su parte, la Presidenta de la Comunidad de Madrid, **Isabel Díaz Ayuso**, inaugurará el III Congreso de Derecha y Gastronomía, que se celebra en el marco del Hospitality 4.0 Congress, y la Ministra de Industria, Comercio y Turismo, **Reyes Maroto**, realizará una visita a HIP para conocer las últimas soluciones que presentan las empresas para mejorar la competitividad de la industria de la hostelería y la restauración.

Robótica, proteína vegetal y el delivery protagonizan la primera jornada de HIP

HIP, que convertirá a Madrid un año más en la capital europea de la innovación Horeca, amplía su espacio a 40.000 m2 de innovación en tres pabellones de IFEMA para conocer las novedades y tendencias de un sector que supone el 7,3% del PIB de nuestro país.

Además, el Hospitality 4.0 Congress contará con más de 20 summits con una agenda propia para cada perfil profesional y tipología de negocio. Una primera jornada que arrancará con el primer foro mundial de robótica aplicada a hostelería, el **Foodservice Robotics Pioneers**, en el que **Patrik Bergareche Sainz de los Terreros**, director general Just Eat España, avanzará el futuro de la entrega a domicilio con tecnologías disruptivas.

Las innovaciones en proteína vegetal y las últimas tendencias en delivery, take away y nuevos modelos de negocio también serán protagonistas de la primera jornada de HIP. Así, responsables de empresas líderes del delivery como **Deliveroo, Rappi, UberEats y Glovo** abordarán el nuevo modelo de negocio de dark kitchens, mientras que el New Concepts acogerá nuevos conceptos gastronómicos que están revolucionando el sector. **Giuseppe Scionti**, fundador y CEO de NovaMeat, mostrará cómo se imprime carne en 3D, y **Pedro Álvarez**, fundador de Mimic Seafood, presentará su atún vegetal como alternativa al sushi.

Un primer día que también contará con expertos de alto nivel como **Jesús Sánchez**, chef y propietario de El Cenador de Amós; **Hayan Abou Assali**, General Manager de Cavalli Club Restaurant & Lounge; **Benjamín Calleja**, CEO de Livit; **Laura Rivilla**, HR Global Manager de McDonald's; **Carlos Díez de Lastra**, CEO de Les Roches; y **Donald Burns**, fundador y CEO de The Restaurant Coach, entre muchos otros.

Asimismo, más de 500 marcas presentarán sus innovaciones en HIP2020 como **Benfood, Campofrío, Coca-Cola, Deliveroo, DistiPlas Floors, El Tenedor, Europastry, Fagor, Fritermia, Grohe, Grosfillex, Heineken, Ilunion, Just Eat, Nestlé Professional, Oms y Viñas, Calidad Pascual, Resuinsa, Samsung, Unilever Food Solutions, Vallformosa, Makro y Santander** entre otras.