

HIP 2020 cierra su cuarta edición con 30.726 visitantes y un impacto económico de 51 millones de euros en Madrid

- Las principales autoridades como la Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, la Presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, la Secretaria de Estado de Turismo, Isabel María Oliver, el Delegado de Economía, Innovación y Empleo del Ayuntamiento de Madrid, Miguel Ángel Redondo, y el Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, no se han perdido la mayor cita de innovación para el sector de la hostelería
- Un prototipo de robot autónomo de reparto, el primer filete de proteína vegetal impreso en 3D, el hotel del futuro, el restaurante inmersivo, o el delivery del futuro son algunas de las innovaciones que se han presentado en HIP 2020

Madrid, 28 de febrero de 2020.- Este miércoles ha cerrado sus puertas la cuarta edición de HIP 2020, un evento que ha convertido a Madrid en la capital europea de la innovación en el sector Horeca durante tres días. Las cifras conseguidas este año avalan la consolidación de este evento como uno de los más importantes del sector a nivel europeo: 30.726 congresistas y visitantes profesionales, 51 millones de euros de impacto económico en la capital, y más de 500 marcas expositoras en sus más de 40.000m2. Por su parte, el Hospitality 4.0 Congress ha reunido a más de 500 expertos de todas las nacionalidades que a través de sus 10 auditorios y más de 20 summits arrojaron luz sobre las 7 fórmulas de éxito del sector: Sostenibilidad, Excelencia, Diferenciación, Personalización, Fidelidad, Rentabilidad y Escalabilidad.

Tras su inauguración oficial por parte de la Presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, la Secretaria de Estado de Turismo, Isabel María Oliver, el Delegado de Economía, Innovación y Empleo del Ayuntamiento de Madrid, Miguel Ángel Redondo, HIP abrió sus puertas a profesionales del sector de la hostelería y la restauración que, durante tres días, han podido descubrir en IFEMA los últimos avances basados en la tecnología más puntera destinados a mantener el posicionamiento de la hostelería española como una de las más potentes a nivel mundial.

En esta edición se ha celebrado 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, avanzó el futuro de la entrega a domicilio y presentó un prototipo de robot autónomo de reparto conocido como Yape, un vehículo de entrega que puede transportar hasta 70 kilogramos.

Los temas más candentes en el sector como la proteína vegetal o la revolución del delivery estuvieron presentes en HIP a través de profesionales como **Giuseppe Scianti**, fundador y CEO de NovaMeat, que presentó el primer filete de proteína vegetal impreso en 3D, y **Pedro Álvarez**, fundador de Mimic Seafood, con su atún vegetal como alternativa al sushi. Además,

responsables de empresas líderes del delivery como **Deliveroo, Rappi, UberEats y Glovo** debatieron sobre el nuevo modelo de negocio de las *dark kitchens*.

Los asistentes también tuvieron la oportunidad de conocer cómo será “**el hotel del futuro**” en el Hotel & Restaurant Project 2030, con las últimas innovaciones basadas en el IoT como habitaciones 100% personalizadas o experiencias con realidad virtual. Por su parte, el “**restaurante inmersivo**” puso de relieve el buen resultado de combinar tecnología y gastronomía gracias a una mesa interactiva o un simulador de olores que permiten vivir una experiencia gastronómica completa con los cinco sentidos.

Por **Hotel Trends** pasaron los directivos más importantes del sector hotelero, como Raúl González, CEO EMEA de Grupo Barceló; Luis Mota, Chief Strategy & Finance Officer de Iberostar; Fernando Vives, Chief Commercial Officer de NH Hotel Group, y Santiago Franco Castro, CIO de Amadeus, que debatieron sobre los retos a los que se enfrenta el sector, como la aplicación de las nuevas tecnologías, la distribución o la gestión de intangibles.

La segunda edición de People, Product, Planet volvió a poner el foco en la necesidad de encontrar soluciones sostenibles para el sector. Durante esta jornada los expertos pusieron sobre la mesa la importancia de aplicar las prácticas sostenibles en los negocios del sector, así como el impacto económico que supondrá aplicar estas políticas. Por las diferentes mesas redondas pasaron profesionales como Javier Floristán, fundador y gerente de La Mafia se sienta a la mesa; Eusebio Martínez, director de Recircula; o Juan Diego Sandoval, propietario de Coque y Jefe de Sala.

La transformación digital ocupó gran parte de los contenidos del Congreso por su importancia para la supervivencia de los negocios del sector. En **Cloud Restaurant**, dirigido por Federico Fritsch, CEO de Gstock, se dieron cita, entre otros, Héctor Martín, Vice President of Global Sales de Voxel Group, o Jorge Lurueña, CEO y fundador de Mapal Software, que presentó Digital Twin, la primera tecnología de simulación para restaurantes, entre muchos otros.

HIP 2020 albergó también la primera edición del **Summit Revolución en Sala** que contó con la presencia de reconocidos profesionales como Sara Fort, Directora de Sala del Restaurante Paco Roncero con 2 Estrellas Michelin, Cristina de la Calle Rodríguez, sumiller del restaurante Etxeko Martín Berasategui Hotel Bless, y Abel Valverde, jefe de sala del Restaurante SantCeloni, con 2 Estrellas Michelin.

Durante la tercera jornada de HIP tuvo lugar una nueva edición de **Restaurant Trends** coorganizada por Marcas de Restauración, en la que participaron profesionales del sector para debatir los contenidos más específicos de este sector dentro de la industria, y donde se presentó el informe Nielsen “Descubriendo al Realfooder: ¿Consumimos más o mejor?”, por parte de Esther Rivera, responsable de Horeca de Nielsen, con datos tan interesantes como que más de una cuarta parte de los participantes del estudio reconoce haberse sumado al movimiento Real Fooder, que 6 de cada 10 gasta más dinero en alimentos saludables, o que 7 de cada 10 piensa consumir menos productos procesados el próximo año.

También en ese último día tuvo lugar la entrega del **Premio a la Trayectoria Profesional 2020 a Simón Pedro Barceló**, Presidente del Grupo Barceló, por parte de la Secretaria de Estado de Turismo, Isabel María Oliver.

Además, marcas 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** presentaron sus últimas innovaciones en HIP 2020.

Horeca New Business Models Awards 2020

La gala de este año, donde se reconocía el esfuerzo en innovación en el sector de la hostelería y la restauración, estuvo protagonizada por los premiados como Benfood, que se alzó en el Premio Hostelería de España al Desarrollo Empresarial. Por su parte, la reapertura del Mercato Coperto di Ravenna por parte de Costa Group consiguió el premio Grohe Design & Experience. El premio Heineken Digital Horeca recayó en Mapal Software por su proyecto de Inteligencia Artificial made in Spain para el restaurante del futuro.

IDEA con su proyecto Hogarizar Usera, se proclamó ganador del premio Alimarket a la Innovación en el Sector Sociosanitario. El premio al Santander al New Business Model fue para Madrid es la Bomba por la entrega a domicilio de arroces de alta calidad. K&CO Sustainable Kitchen Bar, el primer espacio gastronómico auditado y certificado como sostenible en todo su conjunto en España fue ganador del premio Coca-Cola People, Product, Planet. Y, por último, el Parasol Eolo de Ezpeleta, se ha hecho con el premio Unilever a la Innovación de Producto por ser el más disruptivo.

En esta edición, más de 250 compañías y proyectos han presentado su candidatura a estos galardones que cada año premian los conceptos más disruptivos del sector Horeca.

Donación y colaboración con el Banco de Alimentos

HIP 2020 ha colaborado una vez más con el Banco de Alimentos para la donación de alimentos sobrantes durante el evento a través de la Operación Kilo. Este año se han recaudado un total de 4.400 kilos que se destinarán a paliar la grave situación que sufren muchas personas en la Comunidad de Madrid. Estos productos se distribuirán a través de 500 entidades benéficas de la Comunidad que diariamente atienden a 100.000 personas en residencias, comedores sociales u otras instalaciones donde son necesarios.