

HIP 2020, la mayor cita de innovación del sector Horeca, generará un impacto económico de 51 millones de euros en Madrid

- **La Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto y la Presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, inauguran el lunes HIP 2020, que reunirá a más de 30.000 profesionales**
- **Más de 500 marcas expositoras participan en esta cuarta edición de HIP que amplía su espacio hasta los 40.000m2 con tres pabellones en IFEMA**
- **500 expertos internacionales debatirán sobre los retos futuros del sector en el Hospitality 4.0 Congress**

Madrid, 21 de febrero de 2020.- El próximo lunes arranca la cuarta edición de HIP, el evento que convertirá a Madrid en la capital europea de innovación del sector Horeca. Del 24 al 26 de febrero, más de **30.000 profesionales** de la hostelería y la restauración se darán cita en IFEMA para conocer las novedades y tendencias de un sector que supone el 7,3% del PIB en nuestro país. Más de **500 marcas expositoras** presentarán sus innovaciones en HIP, una cita que vuelve a ampliar su espacio expositivo a más de **40.000 m2** en tres pabellones del recinto ferial, y que dejará un impacto económico de **51 millones** en la ciudad de Madrid.

La **Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto y la Delegada de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, Almudena Maíllo**, inaugurarán el lunes esta cuarta edición de HIP. En el acto inaugural participarán también **Hugo Rovira y Carlos Pérez Tenorio**, Presidentes de HIP, 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 Europeo de Derecho y Gastronomía** que se celebra en el marco de HIP 2020. Participarán también en este acto **Rafael Catalá**, ex Ministro de Justicia; **Rafael Ansón**, Presidente de la Real Academia de Gastronomía; **Pepa Muñoz**, Presidenta de FACYRE, y **Javier Cremades**, Presidente Cremades & Calvo-Sotelo.

HIP 2020 es el mayor evento de innovación para el sector Horeca en el que tendrán especial protagonismo durante esta edición las últimas novedades en **robótica**, las aplicaciones de la **Inteligencia Artificial** en el sector, las **innovaciones en proteína vegetal** y las últimas **tendencias en delivery**, take away, así como **nuevos modelos de negocio** en el sector de la hostelería y restauración de la mano de empresas líderes y startups que están revolucionando el sector e introduciendo nuevas tendencias y formas de consumo.

Más de 500 expertos internacionales se dan cita en Hospitality 4.0 Congress

HIP es un evento en colaboración de:

La cuarta edición del Hospitality 4.0 Congress tiene como objetivo reformular las normas del sector Horeca gracias a la aportación de todos los actores que participan en él y de sus necesidades actuales. Para ello contará con más de 20 summits para todos los profesionales de la hostelería y la restauración con una agenda propia para cada perfil y tipología de negocio. Así, más de 500 expertos internacionales pondrán el foco en las **7 fórmulas de éxito** del sector: Sostenibilidad, Excelencia, Diferenciación, Personalización, Fidelidad, Rentabilidad y Escalabilidad.

Uno de los eventos más esperados de este año es el **Foodservice Robotics Pioneers**, el primer foro mundial de robótica aplicada al sector Horeca, que reunirá a las compañías de robótica más revolucionarias del sector junto a algunos de los mayores expertos mundiales que debatirán sobre la entrada de la robótica en la hostelería y sus futuras aplicaciones con el objetivo de generar y dinamizar nuevos puntos de vista. Entre las compañías que participarán, se encuentran **Makr Shagr, Silicon Valley Robotics, Dexai Robotics, Miso Robotics, Blendid, Robot Chef, Softbank, Moley Robotics o la startup india Mechanical Chef**.

También destaca el **Hotel & Restaurant Project 2030**, en el cual los asistentes a HIP podrán pasear y descubrir el restaurante y el hotel del futuro, dos espacios totalmente conectados y digitales para una experiencia única. Otro año más, tendrá lugar una nueva edición de la **Agenda USA**, donde 9 expertos norteamericanos compartirán y debatirán la posición de la industria en Estados Unidos para afrontar los retos de la próxima década. Además, se presentará en primicia en Europa el informe de la RNA en la que se definen las tendencias para los próximos años de la industria de la restauración en Estados Unidos.

HIP 2020 también albergará **Revolución en Sala**, el Summit de Dirección y Gestión de Sala que arrojará luz sobre la importancia de la gestión de sala y la revolución que ya se está produciendo en este espacio para ofrecer la mejor experiencia de cliente posible en todos los tipos de establecimientos. Así, **Hayan Abou Assali**, gerente de Cavalli Club Restaurant & Lounge Dubai, primer club del mundo en lograr la codiciada distinción “Triple Excellence in Nightlife”, mostrará como la revolución tecnológica y el uso de robots en el servicio puede ayudar a conseguir una excelente experiencia de cliente en el club más exclusivo del mundo.

La revolución de la proteína vegetal también estará presente en HIP a través de diferentes showcookings o con la presentación de nuevos productos como hamburguesas o pizzas vegetales para dar respuesta a las nuevas tendencias de alimentación. Así como nuevos conceptos Foodtech surgidos a raíz de la transformación que vive la industria agroalimentaria.

Por otra parte, en **Hotel Trends** se definirán las nuevas fórmulas del alojamiento y de relación hotel-cliente. Para ello, durante tres días se abordarán cuestiones candentes como sostenibilidad, crecimiento, experiencia de cliente, digitalización, tendencias generacionales, escalabilidad en la industria de la hospitalidad y distribución hotelera.

Además, los asistentes podrán ponerse al día en distintas temáticas a través del Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía, el Culinary Action, el Gastronomy Startup Fórum, Restaurant Trends, Barra de Ideas o los premios The Best Digital Restaurants.

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.
