

## Simón Pedro Barceló recibe el Premio a la Trayectoria Profesional 2020 en HIP

- Durante esta jornada se ha celebrado **Restaurant Trends**, organizado por **Marcas de Restauración**, por donde han pasado profesionales como **José Antonio del Castillo, Director de Marca de Manolo Bakes, Javier Álvarez-Beigbeder, Director de Marketing marca Don G y Pieology de Comess Group, Esther Rivera Lopez, Horeca Leader de Nielsen y Álvaro Dexeus, Director Comercial de Deliveroo**
- **Los míticos bares y barras de nuestro país han tenido sesiones dedicadas a ellos con representantes de Madrid, Málaga, Barcelona y Alicante**
- **La tendencia de la proteína vegetal ha protagonizado un debate dentro de la Agenda USA**

**Madrid, 26 de febrero de 2020.-** La Secretaria de Estado de Turismo, Isabel María Oliver, ha presidido hoy el homenaje al Hotelero Simón Pedro Barceló, Presidente del Grupo Barceló, segundo conglomerado hotelero español, que se ha celebrado en HIP 2020, donde le ha entregado el Premio Trayectoria Empresarial en reconocimiento a su aportación al sector. El homenajeado ha señalado que “desde el sector tenemos que hacer un esfuerzo por convencer a la sociedad de que esta es una actividad que genera riqueza, y a su vez, como expertos, de manera interna, debemos reunirnos en eventos como esta feria HIP que nos brindan una gran oportunidad a todos”. Por su parte, la Secretaria de Estado de Turismo ha destacado sobre el premiado que “desde su llegada al grupo en el 93 y hasta ahora, tanto el grupo empresarial como el sector han cambiado mucho, y sin duda, Simón ha sabido ver y comprender el futuro, adelantándose a él y conduciendo a partir de ahí la empresa al camino del éxito.”

Durante la jornada de hoy se ha desarrollado una nueva edición de **Restaurant Trends organizada por Marcas de Restauración**, en la que ha participado profesionales del sector para debatir los contenidos más específicos de este sector dentro de la industria, como Vanessa Borobia, directora de TI de “La Mafia se sienta a la mesa” que ofreció una Keynote sobre cómo el Big Data y la Inteligencia Artificial pueden transformar la restauración organizada. También se ha presentado **el informe Nielsen “Descubriendo al Realfooder: ¿Consumimos más o mejor?”**, por parte de Esther Rivera, responsable de Horeca de Nielsen, que ha revelado datos como que más de una cuarta 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.

Dentro de la **Agenda USA se ha celebrado un debate sobre la tendencia de la proteína vegetal**, con Donal Burns, fundador y presidente de la Fundación Donald Burns, Ron Ruggless, editor senior de Informa Connect, Kelley Jones, Fundador y Socio de Kelley Jones Hospitality y Hospitality Alliance, y Andrew Freeman, Fundador de Af&Co & Carbonate. Durante esta conversación, Jones quiso incidir en el hecho de que “estas hamburguesas no tienen menos calorías que las habituales, y esto es algo de lo que los consumidores se olvidan por lo que se

suman a su consumo de una manera equivocada”. Por su parte, Freeman, quiso poner el foco en que todo el plant based food está basado en el concepto del cuidado del planeta y en la sostenibilidad, un aspecto que funciona como “driver” de la mayoría de las personas que se adhieren a este movimiento.

Uno de los referentes de la hostelería de nuestro país, **los bares y sus míticas barras**, han tenido un espacio exclusivo donde se han presentado casos de éxito por el bar El Pimpi y el KGB de Málaga, el Nou Manolón y Baret de Miquel de Alicante, el Alegría y Granja Elena de Barcelona, y el Marginal y el Manero de Madrid.

El toque más alternativo y disruptivo lo ha puesto el **artista sonoro Ralph Killhertz**, compositor experimental y creador de nuevas tecnologías musicales que fue ganador de un Grammy en 2012 y que presentó sus teorías sobre **el diseño de ambiente sonoro en los negocios de hostelería** a través de las tecnologías inteligentes.

La cuarta edición de HIP, ha convertido a Madrid durante estos tres días en la capital europea de la innovación Horeca, por donde han pasado más de **30.000 profesionales** de la hostelería y la restauración. Por su parte, más de **500 marcas expositoras** han presentado sus innovaciones en HIP a lo largo de sus más de **40.000m2**.