

## La robótica, la inteligencia artificial y la proteína vegetal, protagonistas de HIP 2020

- HIP convertirá a Madrid en un laboratorio internacional de tendencias para el sector de la hostelería y restauración del 24 al 26 de febrero de 2020
- Para su cuarta edición, HIP vuelve a ampliar su espacio hasta los 40.000m2 con tres pabellones en IFEMA y más de 500 marcas expositoras
- El Hospitality 4.0 Congress acogerá el primer foro mundial de robótica aplicada a hostelería, la primera edición del Summit de Revolución en Sala, y la segunda edición de la Agenda USA, entre otros muchos eventos, con el objetivo de reformular las normas del sector Horeca

**Madrid, 5 de febrero de 2020.-** Esta mañana se ha presentado en Madrid la cuarta edición de HIP – Horeca Professional Expo que se celebrará en IFEMA del 24 al 26 de febrero. Este año, el mayor evento de innovación para los profesionales de la hostelería y la restauración ampliará su espacio expositivo llegando a ocupar tres pabellones del recinto ferial de Madrid, que se traducirán en 40.000m2 de innovación donde se reunirán más de 500 empresas y por el que pasarán más de 30.000 profesionales. Además, el Hospitality 4.0 Congress se convertirá en el mayor laboratorio internacional de tendencias para el sector y nuevos conceptos traídos de todas partes del mundo.

“Este es el año de consolidación de HIP, somos ya la cita anual que nadie del sector quiere perderse. El nivel de nuestros visitantes y ponentes hace que todos salgan de HIP con nuevos conocimientos que pueden aplicar a sus negocios para poder seguir siendo competitivos, así como descubrir los últimos avances en innovación Horeca con el objetivo de ofrecer la mejor experiencia de cliente posible”, afirma **Manuel Bueno**, director de HIP.

Según Eduardo López-Puertas, director general de IFEMA “contar en nuestra agenda con citas de especial peso como HIP, cuyo formato y contenidos han cautivado al sector de la restauración y la hostelería, representan siempre una ventaja competitiva. Y ello, por cuanto viene a aportar a empresas y profesionales una auténtica palanca de innovación y un elemento clave para la competitividad del sector.”.

El sector hostelero en España es uno de los más importantes para la economía nacional. En 2018 elevó su facturación un 3,1% y supera ya los 300.000 establecimientos tras registrar un récord de empleo con una plantilla de 1,7 millones de trabajadores y llegar a facturar 123.612 millones de euros, según recoge el Anuario de la Hostelería de España. Las perspectivas de crecimiento son todavía más optimistas, ya que en nuestro país todavía hay mucho recorrido para franquicias, desarrollo del delivery y otras tendencias internacionales que vendrán con fuerza y para las que hay que estar preparados.

Según Carlos Pérez Tenorio, copresidente de HIP “gracias a HIP es la primera vez en la historia de la restauración que se le da el valor que realmente tiene a este sector, que en 2018 supuso

HIP es un evento en colaboración de:

un 7,3% del PIB nacional. Tras la crisis por la que pasó todo el país, desde el 2015 la restauración ha registrado una recuperación muy satisfactoria y ahora se presenta como un sector dinámico, creativo y con muchas expectativas de futuro. De hecho, en 2019, a falta de confirmar los datos, probablemente haya marcado un crecimiento del 1,5%.”

Para Hugo Rovira, copresidente de HIP, “tras un año de récord para la industria hotelera de nuestro país, tanto en número de visitantes como de gasto, y con España posicionada como un súper destino turístico, las empresas hoteleras deben seguir esforzándose. Por eso HIP es la oportunidad perfecta para conocer a qué retos nos enfrentaremos en un futuro y asegurarnos de que lo haremos con las máximas garantías de éxito.”

### Las novedades de Hospitality 4.0 Congress

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 todo el universo Horeca con una agenda propia para cada perfil profesional y tipología de negocio.

“Este año queremos poner el foco en las 7 fórmulas de éxito del sector: Sostenibilidad, Excelencia, Diferenciación, Personalización, Fidelidad, Rentabilidad y Escalabilidad. Para ello contaremos con más de 500 expertos que darán a conocer nuevos conceptos, tendencias y casos de éxito en el sector Horeca”, declara Eva Ballarín, directora del Hospitality 4.0 Congress.

Uno de los eventos más disruptivos que albergará este año el congreso será el **Foodservice Robotics Pioneers**, el primer foro mundial de robótica aplicada al sector Horeca. Aquí se reunirán 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 Shkr, Silicon Valley Robotics, Dexai Robotics, Miso Robotics, Blendid, Robot Chef, Softbank, Moley Robotics o la startup india Mechanical Chef**. También destaca el **Proyecto 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.

Se celebrará una nueva edición de la **Agenda USA**, donde un total de 9 expertos norteamericanos compartirán y debatirán la posición de la industria en Estados Unidos para afrontar los retos de la próxima década. Los modelos de negocio más allá del 2020, el impacto de la cultura de empresa en el éxito de un restaurante, la guerra por el talento, la digitalización y las claves del marketing en la nueva era digital serán algunos de los temas centrales del programa. Entre los ponentes más destacados encargados de conducir estas sesiones figuran expertos reconocidos del sector como **Kelley Jones**, un multifacético empresario de F&B para restaurantes, bares, ocio nocturno, y hoteles, **Ronald "Bo" Bryant**, especialista en medir, escalar y mejorar restaurantes mediante el desarrollo y la mejora de los procesos y autor de varios libros, y **Chris Clifton**, especialista en crear soluciones integrales, desde la visión conceptual y las operaciones hasta la optimización del rendimiento financiero y el desarrollo de nuevas oportunidades de crecimiento.

HIP es un evento en colaboración de:

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.