

Los directivos con más poder de compra del sector Horeca debatirán en HIP sobre los retos de la nueva década

- El Supply Chain Summit analizará las nuevas tendencias gastronómicas y cómo cubrir con éxito las demandas de un consumidor cada vez más responsable, preocupado tanto por su nutrición, como por el impacto medioambiental que conllevan sus decisiones alimentarias
- Los cambios en las cartas de los establecimientos derivados de aspectos como alimentación personalizada, dietas inteligentes, productos ECO, eclosión de productos Plant-Based y la sostenibilidad, serán objeto de debate por parte de actores principales del sector
- Casos de éxito respecto a cómo reducir el desperdicio en un crucero, cómo ser más sostenibles transportando productos alimentarios en los autobuses de línea o el primer eco-resort de España, se presentarán en el Supply Chain Summit

Madrid, 21 de enero de 2020. En un entorno en el que un consumidor exigente valora cada día más lo que come sin renunciar a cuidarse o cuidar el planeta, el Supply Chain Summit, que se celebra en el mayor evento de innovación para hostelería HIP -Horeca Professional Expo, tendrá como objetivo dotar de las herramientas necesarias a los responsables de compras y logística para dar respuesta a los nuevos retos que demanda el mercado. En este foro de compras se mostrarán las tendencias y se definirán las estrategias que el comprador Horeca necesita para ofrecer a su compañía los productos y servicios que permitan marcar la diferencia en sus establecimientos y acompañarlos en su crecimiento. Una jornada que reunirá a los directivos de compras más influyentes del mundo hotelero, restauración organizada, colectividades, centrales de compras, entre muchos otros.

“El objetivo que tenemos con el Supply Chain Summit es que el comprador sea capaz de afrontar las nuevas demandas del mercado: salud *porque somos lo que comemos*, productos Eco y Km0, reducción del consumo de proteína animal, eficiencia en la última milla, y sostenibilidad en el global de la cadena de suministro. La próxima década será conocida como la era de la consciencia, de una mayor responsabilidad en los actos de consumo y como directores de compras no podemos ser ajenos a ello. Ser respetuosos con el medio ambiente y con los clientes es una prioridad para nuestra hostelería. Rentabilidad sí, pero con responsabilidad”, destaca Mayte Ballesteros, Project Director de HIP y Directora del Supply Chain Summit.

Sostenibilidad y proximidad, los retos de los directivos de compras

El Supply Chain Summit debatirá sobre las nuevas tendencias gastronómicas y cómo cubrir con éxito las demandas de un consumidor cada vez más exigente. Por eso, Edurne Uranga, Director en

HIP es un evento en colaboración de:

Kantar Worldpanel, analizará el presente y el futuro del consumo en hostelería, detectando las tendencias del consumidor, qué tipo de productos se demandan y qué franjas horarias crecen y decrecen. Además, Toni Massanés, director de la Fundación Alicia -centro de innovación tecnológica en cocina dedicado a la mejora de los hábitos alimentarios- analizará la oferta gastronómica de los hosteleros en el futuro, en un momento en el que la salud se está convirtiendo en un importante *driver* del sector.

En un contexto de preocupación por parte del consumidor respecto a los alimentos que se ingieren, los productos de proximidad y de Km0 cogen fuerza. Esta tendencia supone un reto añadido para el director de F&B, que tiene que gestionar distintos puntos de consumo y superar todas las complejidades que existen en el aprovisionamiento y en la transformación de la materia prima en un modelo 100% eco. En esta línea de trabajo, Beniamino Campolo, chef y director de F&B de Mas Salagros, el primer eco-resort de España, presentará el caso de éxito de este establecimiento totalmente ecológico.

Por otro lado, la sostenibilidad es uno de los grandes retos de la hostelería, que debe dirigir sus esfuerzos a las RRR (Reducir, Reciclar y Reutilizar). Empresas asociadas al Cluster Foodservice, Costa Cruceros, Frit Ravich y Grupo Áreas, darán a conocer algunas de sus iniciativas en este sentido. Rafael Fernández, Marketing and Communication Director en Costa Cruceros, presentará su proyecto 4GOODFOOD destinado a reducir el desperdicio en un crucero, una exitosa iniciativa que le va a permitir alcanzar los objetivos marcados por la ONU diez años antes de lo establecido en su ODS 12.3 de la Agenda 2030. Marta Álvarez, Responsable de Calidad de Grupo Áreas, compartirá el programa Circular Journey, creado para reducir el uso de plástico en sus establecimientos, superando las dificultades que ello genera en la cadena de suministro. Finalmente, Javier Mir, Director de Marketing de la empresa Frit Ravich, presentará un proyecto piloto diseñado para optimizar el espacio infrautilizado de los autobuses de línea regulares transportando también productos alimentarios, lo que permitirá reducir el número de viajes por carretera y, en consecuencia, mejorar las emisiones de CO² y huella de carbono.

En la próxima edición del Supply Chain Summit se dedicará especial atención a la denominada “última milla” para el sector Horeca. Además, FEDISHORECA (Federación Española de Empresas de Distribución a Hostelería y Restauración) liderará una mesa redonda en la que se debatirá la importancia de la colaboración entre el hostelero y el distribuidor, así como las dificultades generadas por la concentración en los horarios de descarga tanto en el centro de las ciudades como en los centros comerciales y la problemática que supone la diversificación de la compra en varios proveedores con la consiguiente dispersión respecto a entregas, fallos de operatividad y reducidos criterios de sostenibilidad. Una mesa redonda en la cual participarán José Antonio Aparicio, de la Asociación Hosteleros de la Plaza Mayor y Madrid de los Austrias; Pere Chias, presidente del Gremio de Restauración de Barcelona; Juan Peiro, consejero delegado del Grupo Transcontinental; Peter Gries, director general de Makro; Xavier Costa, director del área de negocio Horeca de Gallina Blanca y Antonio Agustín, consultor FMCG y socio fundador de Foodservice Institute.

HIP es un evento en colaboración de:

Un Congreso imprescindible para los directivos y responsables del área de compras y logística de la hostelería dentro de la agenda del Hospitality 4.0 Congress, un laboratorio de ideas para el sector de la mano de más de 450 expertos internacionales y con una zona expositiva con más de 500 firmas. Tras sus tres ediciones, HIP se ha convertido en el evento de referencia en innovación para los profesionales de la hostelería y la restauración.

HIP es un evento en colaboración de: