

POST-SHOW REPORT 2020

#HIP2020

www.expohip.com



**Delivering
New Horeca
Formulas**

▲ HIP, el mayor evento de innovación Horeca



30.726
VISITANTES
PROFESIONALES



76%
EMPRESARIOS
Y DIRECTIVOS



40.000
M² INNOVACIÓN



502
MARCAS
EXPOSITORAS



468
EXPERTOS
INTERNACIONALES



26
SUMMITS



10
AUDITORIOS



342
PERIODISTAS
ACREDITADOS

LA PLATAFORMA DE NEGOCIOS IMPRESCINDIBLE PARA EL SECTOR



98% RECOMIENDA HIP
A OTRO PROFESIONAL



97% VISITARÁ HIP 2021



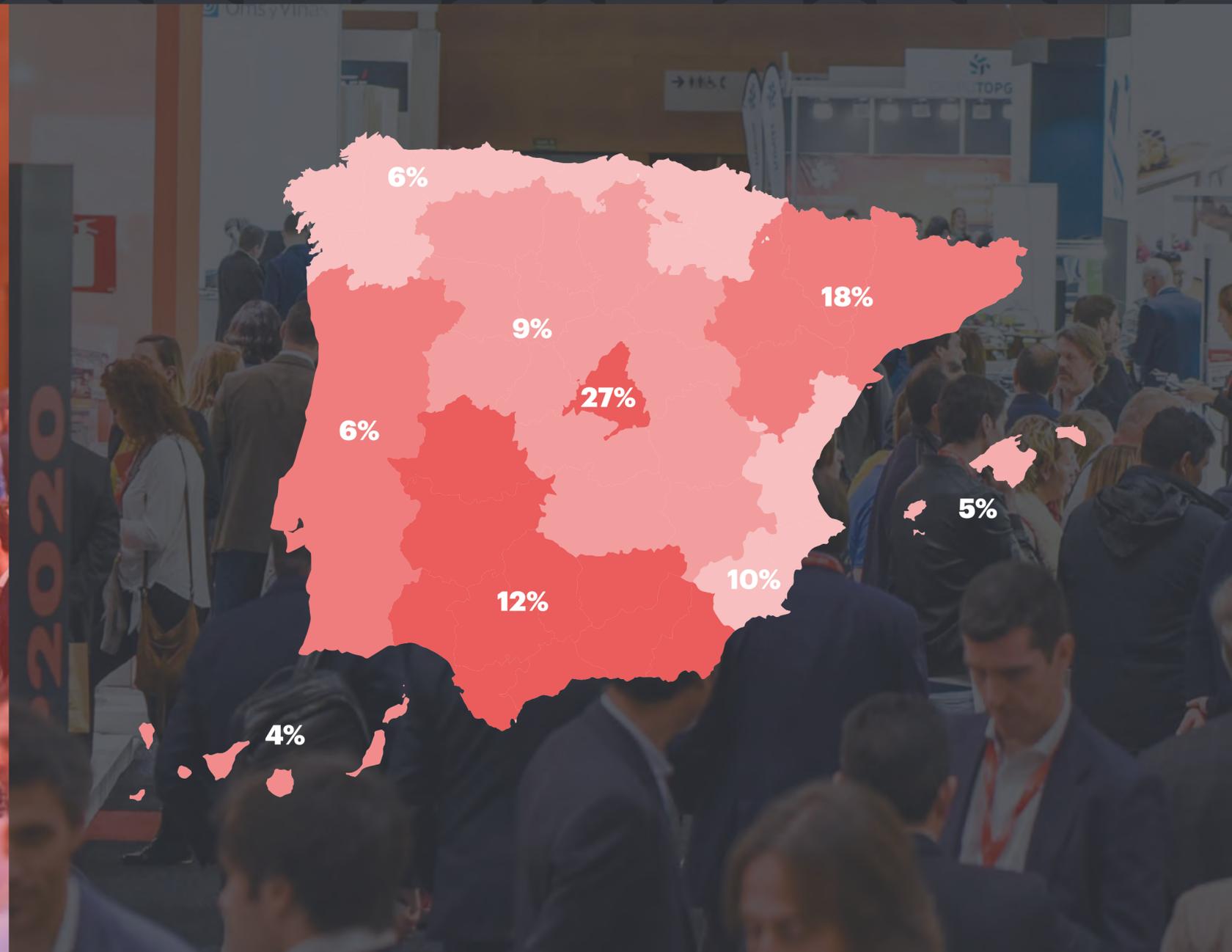
83% CONSIDERA HIP COMO
EL EVENTO PROFESIONAL
MÁS RELEVANTE Y ÚTIL



9/10 VALORACIÓN GENERAL
DEL EVENTO

▲ El evento del sector que más crece...

▲ ...y reúne a los empresarios y directivos de toda iberia



IBERIA

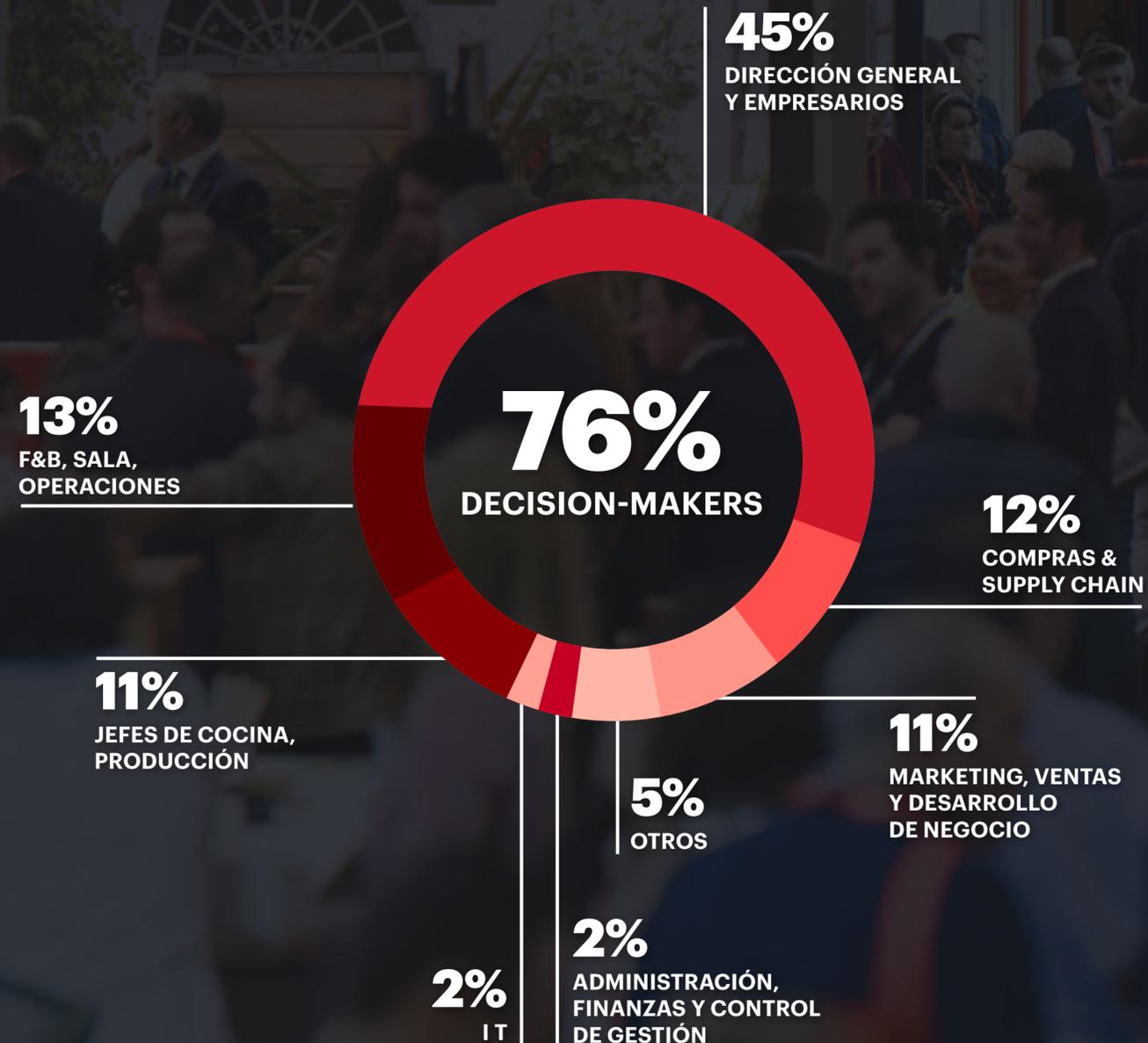
97%

OTROS PAÍSES

3%

Los decision-makers del sector acuden a HIP2020

HIP atrae a todos los segmentos Horeca



TAMAÑO DE LAS EMPRESAS VISITANTES



▲ Los líderes y más de 12.000 empresas nos han visitado

RESTAURACIÓN:

Organizada



En Ruta



Singular



HOTELES:



OCIO:



COLECTIVIDADES:



DISTRIBUCIÓN:



SOCIOSANITARIO:



Más de 500 empresas y 40.000m² de innovación

CONSULTA NUESTRO LISTADO DE EXPOSITORES 2020 CLICANDO AQUÍ 

GLOBAL MAIN PARTNERS



PROVEEDOR OFICIAL



BANCO OFICIAL



PREMIER PARTNERS



HALL 14.1



HALL 14.0

HALL 12

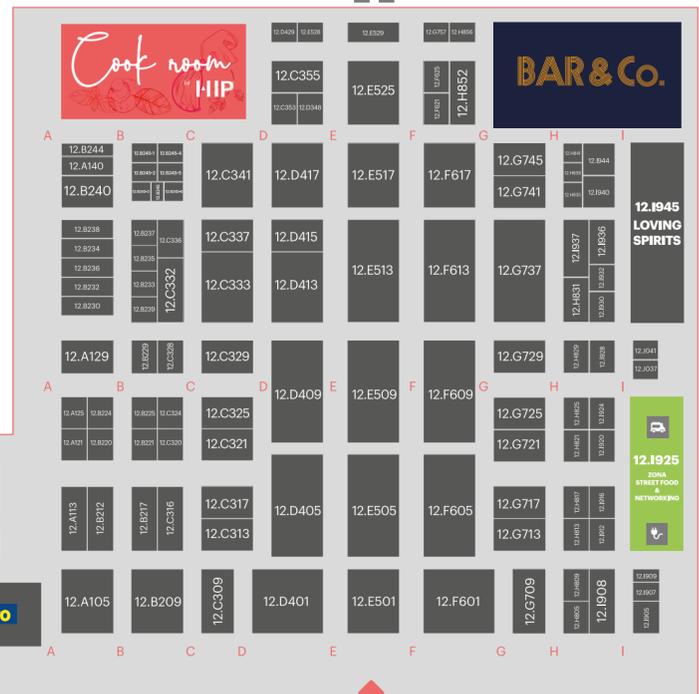
-  FOOD & BEVERAGE SOLUTIONS
-  PACKAGING

HALL 14.0

-  SMART KITCHENS & EQUIPMENT
-  DESIGN & EXPERIENCE
-  NEW CONCEPTS & FRANCHISES
-  SOCIOSANITARIO

HALL 14.1

-  DIGITAL WORLD



HALL 12

WIFI FREE
HIP ES UN EVENTO FREE WIFI Y QUE LA RED ES: IFEMA FREE

▲ Hospitality 4.0 Congress, el mayor laboratorio internacional de nuevos conceptos y fórmulas de éxito

CONSULTA LA AGENDA
DETALLADA AQUÍ



468
EXPERTOS
INTERNACIONALES



26
SUMMITS



10
AUDITORIOS



320
SESIONES

Una agenda top para cada perfil y segmento de la industria

CONSULTA LA AGENDA
DETALLADA AQUÍ



SUMMITS



RESTAURANT
Trends

AGENDA
USA

AGENDA
DIGITAL

FOODSERVICE
ROBOTICS
PIONEERS

PERFECT
RESTAURANT
PROJECT

F&B
SUMMIT

revolución
ensala

DELIVERY
& FOOD
ON DEMAND

SUMMIT
SUPPLY CHAIN

PEOPLE
PRODUCT
PLANET

act
bcc
culinary
action

COOK
ROOM

makro
AULA MAKRO

BAR&Co.

Barra
de ideas

NEW CONCEPTS
& FRANCHISES

Lab
DIGITAL GASTRONOMY
& HOSPITALITY
STARTUP FORUM

HOTEL
TRENDS
HOSPITALITY INNOVATION PLANET

HORECA
TALENT
MARKETPLACE

MEET THE
EXPERTS

SUMMIT DE
COLECTIVIDADES

CONGRESO NACIONAL
DEPENDENCIA Y SANIDAD

III CONGRESO EUROPEO
DERECHO Y GASTRONOMÍA

SUMMIT DE
DISTRIBUCIÓN

SUMMIT DE
GOBERNANTAS

Design
&
experience



▲ Algunos expertos mundiales que compartieron la fórmula del éxito

CONSULTA TODOS
LOS PONENTES
AQUÍ



Hayan Abou Assali
General Manager
Cavalli Club & Lounge
Dubai



Jesús Sánchez
Chef y propietario.
Cenador de Amós.
3* Michelin



Brita Rosenheim
Partner.
Better Food Ventures



Benjamín Calleja
CEO Livit



Claire Sonnet
Jefa de Sala.
Restaurante Louis XV
de Alain Ducasse



Dimas Gimeno
Ex Presidente
El Corte Inglés



Sergio Carrascosa
Co-founder &
Managing Director.
HiPartners



Juan Moll.
Head of Maitre.
Group Robuchon.
32* Michelin



Fernando Vives
CCO.
NH Hotel Group



Mar Barri
Calidad y
Sostenibilidad. Teresa
Carles Healthy Foods.



Diego Guerrero
Chef y propietario.
DSTagE. 2* Michelin



Borja Cortina.
Manager coctelería
Varsovia



Dimitri Bellos
Restaurant Manager.
Fat Duck de Heston
Blumenthal



Santiago Franco
CIO Amadeus



Gregory Merchand
Chef de Frenchie,
París. 1* Michelin



Guillermo Cruz
Mejor Sumiller 2014.
Ambivium



Gustavo García
CEO Deliveroo



Juliette Gust.
Founder. Ethic Suites



John Ha
CEO Bear Robotics



Jorge Guarner
Fundador y Presidente
Healthcare Activos



Ander Castillo
Gobal Head of Cook.
Glovo



Carles Abellán
Grup Carles Abellán



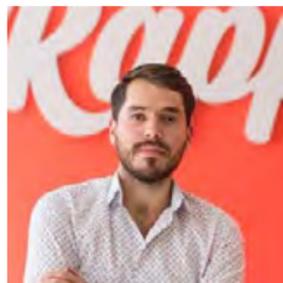
Luis Mota
Chief Strategy Officer.
Iberostar



Beniamino Campolo
F&B Manager Mas
Salagros Eco Resort



Marta Anadón.
General Manager.
Uber Eats



Mateo Albarracín
Regional Manager.
Rappi



Paco Morales
Chef y propietario.
Noor. 2* Michelin



Patrik Bergareche
CEO. Just Eat



Daikichi Saito
Chef y propietario.
Shina Tora Ya.



Carles Tejedor
CEO Oilmotion

▲ Horeca New Business Models Awards 2020

▲ Networking B2B al más alto nivel



▲ **PREMIO HEINEKEN HORECA DIGITAL**
a Mapal Software



▲ **PREMIO UNILEVER INNOVACIÓN DE PRODUCTO**
a Ezpeleta



▲ **Leadership Summit**
Encuentro anual de Presidentes y CEOs de las principales empresas y stakeholders del sector



▲ **PREMIO GROHE DE INTERIORISMO**
a Costa Group



▲ **PREMIO COCA-COLA PEOPLE PRODUCT PLANET**
a K&Co, Sustainable Kitchen Bar

▲ **Terminal T4 Experience**
Encuentro de Directivos de Compras y Foodservice para descubrir de primera mano la restauración del aeropuerto



ORGANIZADORES:   SPONSORS:   



▲ **MADRID es LA BOMBA**
▲ **PREMIO HOSTELERÍA DE ESPAÑA DESARROLLO EMPRESARIAL**
a Madrid es la Bomba



▲ **PREMIO BANCO SANTANDER NEW BUSINESS MODEL**
a Benfood

▲ **Ruta Singular by Hostelería Madrid**
Un grupo de empresarios descubrió de primera mano algunos de los establecimientos de éxito del centro de Madrid: Bulbiza, Castelados y Laredo.

HOSTELERÍA MADRID   



▲ **PREMIO ALIMARKET INNOVACIÓN SOCIOSANITARIA**
a IDEA



▲ **RECONOCIMIENTO A LA TRAYECTORIA EMPRESARIAL**
a Simón Pedro Barceló, Presidente de Grupo Barceló



▲ **The Best Digital Restaurants Awards**
Reconocimiento de diegocoquillat.com a la gestión digital de chefs, maitres y restaurantes
DiegoCoquillat.com

▲ Campaña de comunicación ON y OFF para generar un impacto global

▲ Impulsamos la sostenibilidad Horeca



NOTICIAS

EL PAÍS
Retina

“LOS ROBOTS, LISTOS PARA ENVIAR COMIDA A DOMICILIO EN ESPAÑA”

[LEER +]

INNOVADORES
by Indux
LA RAZON

“EL REFERENTE ANUAL DE LA INNOVACIÓN EN LA RESTAURACIÓN”

[LEER +]

Alimarket

“MÁS DE 600 PROFESIONALES SE DAN CITA EN EL CONGRESO NACIONAL DE DEPENDENCIA Y SANIDAD BY ALIMARKET”

[LEER +]

FCSI

“LOOKING AHEAD TO SPAIN'S PREMIER HOSPITALITY SHOW”

[LEER +]

Expansión

“HIP2020, EL MAYOR LABORATORIO DE INNOVACIÓN PARA EL SECTOR”

[LEER +]

LA VANGUARDIA

“HIP2020, ASÍ SON LOS ROBOTS QUE TE VAN A COCINAR O SERVIR Y QUE TE REPARTIRÁN LA COMIDA A DOMICILIO”

[LEER +]



+4.900 kg DE ALIMENTOS DONADOS AL BANCO DE ALIMENTOS EN HIP2020



HORECA TALENT MARKETPLACE



CONGRESO DE GESTIÓN DE LA DEPENDENCIA



PEOPLE PRODUCT PLANET



WOMAN HORECA LEADERSHIP EN HOSPITALITY 4.0 CONGRESS



PLASTIC FRIENDLY INITIATIVE

▲ La mayor comunidad del sector Horeca

Strategic Media Partners



Radio Oficial



Media Partners



Hospitality Influencers



Strategic Partners



Supporting Partners



HIP Academy



Business Partners



SAVE THE DATE!
15-17 FEBRERO 2021

HIP Horeca
Professional
Expo
HOSPITALITY INNOVATION PLANET

www.expohip.com