

El sector Horeca acuerda celebrar HIP 2021 el próximo mes de febrero

HIP 2021 se convertirá en una edición sin precedentes para impulsar la recuperación de la hostelería española

Durante 3 días, más de 400 firmas expositoras ofrecerán todo tipo de soluciones, tendencias, tecnologías y nuevos conceptos de negocio para hoteles, bares y restaurantes

Madrid, 18 de noviembre de 2020.- HIP – Horeca Professional Expo 2021 reunió ayer a su Consejo Asesor en IFEMA para compartir la propuesta estratégica de su próxima edición que se celebrará del 15 al 17 de febrero en Feria de Madrid.

En una reunión en la que han participado los líderes de toda la cadena de valor de la hostelería (fabricantes, distribuidores, operadores, cadenas hoteleras, patronales, asociaciones y las distintas administraciones) se ha puesto de manifiesto la necesidad de actuar lo antes posible como revulsivo para impulsar la recuperación del sector Horeca. Después de evaluar las recientes noticias en relación a la obtención y puesta en marcha de la vacuna, así como el descenso generalizado en toda España del número de casos de Covid, la industria ha acordado llevar a cabo HIP 2021 el próximo mes de febrero.

En una edición sin precedentes, HIP reunirá a más de 400 marcas expositoras que aportarán múltiples iniciativas para impulsar la recuperación de la hostelería española a través de sus últimas innovaciones y soluciones en alimentación y bebidas, maquinaria, equipamiento, interiorismo, mobiliario, menaje, tecnología, higiene, packaging y nuevos conceptos para cualquier negocio Horeca: hotelería, restauración, bar y cafetería, delivery, colectividades, catering, ocio y sociosanitario.

En palabras de Manuel Bueno, director de HIP, *“en 2021 celebraremos la quinta edición de HIP, una iniciativa por y para el sector creada para impulsar el liderazgo mundial de la hostelería española. La próxima edición marcará un punto de inflexión en el sector Horeca, donde la hostelería debe estar unida para hacer frente al mayor desafío económico de los últimos tiempos. HIP 2021 aportará todo tipo de iniciativas, ideas y soluciones para ayudar a la recuperación de la hostelería española”*. Manuel Bueno también quiso destacar la importancia de que todos los eslabones de la cadena de valor *“vamos a crear juntos la nueva Horeca”* ya que *“el sector se está adaptando rápidamente a los nuevos hábitos del consumidor debido al escenario pandémico, y precisamente identificar y aprovechar esas nuevas oportunidades serán el eje de HIP”*.

Eva Ballarín, directora de Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso mundial Horeca con más de 400 expertos, remarca que *“el contenido estará adaptado totalmente a las necesidades actuales y futuras del sector para mostrar las mejores estrategias, nuevos conceptos y casos de éxito con herramientas prácticas de gestión para el empresario y la apuesta, un año más, por la digitalización y la sostenibilidad”*.

La organización se ha encargado de preparar una edición con todos los protocolos y medidas de prevención sanitaria, de acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, la OMS, el ICTE (Instituto Español para la Calidad Turística), y la UFI (Unión Internacional de Ferias). *“Un protocolo de actuación que nos proporcionará a todos un entorno seguro para que expositores, visitantes y congresistas solo tengan que preocuparse de hacer negocios”*, ha asegurado Carlos González, Director de Desarrollo de Negocio de IFEMA.

Por su parte, Alberto Planas, Director General de NEBEXT, compañía organizadora del evento, quiso destacar *“el gran trabajo de meses que muchas empresas fabricantes y todo tipo de organizaciones están desarrollando para hacer posible la celebración de HIP el próximo mes de febrero, que le convertirá en una edición sin precedentes en la historia ferial española por cuanto contribuirá a apoyar y recuperar la hostelería española”*.

Los copresidentes de HIP, Carlos Pérez-Tenorio (Consejero Delegado de Food Box y Presidente de la patronal de empresas de restauración organizada, Marcas de Restauración) y Hugo Rovira (Director General de NH Hotels y Vicepresidente de la Asociación de Hoteleros de Madrid) han transmitido un mensaje de plena confianza en la recuperación del sector en 2021, a lo que han invitado a que todo el mundo aproveche HIP para no quedarse atrás en esa recuperación.

Forman parte del Consejo Asesor empresas como Campofrío, Calidad Pascual, Damm, Makro, elTenedor, Oms y Viñas, McCain, Mahou San Miguel, P&G Professional, Vayoil Textil, Welbilt, Winterhalter, Compass Group, Areas, Andilana, Vincci Hoteles, NH Hotel Group, Aspro Parks y patronales como Hostelería de España, Marcas de Restauración, Asociación de Empresarios Hoteleros de Madrid (AEHM), Foodservice Institute o FACYRE, entre otras.

HIP – Horeca Professional Expo es el mayor evento de innovación para profesionales de la hostelería y la restauración que reúne cada año en Madrid las últimas soluciones, tendencias y modelos de negocio para mejorar la competitividad de esta industria. Además, en el marco de HIP se celebra el congreso Hospitality 4.0 Congress, con 8 auditorios, más de 25 summits y más de 400 ponentes con una agenda específica para cada profesional con las últimas innovaciones para cada segmento de la industria: hotel, restaurante, bar, colectividad, delivery / take away y servicios al viajero. HIP es un evento en colaboración de [NEBEXT](#) – Next Business Exhibitions e [IFEMA](#) – Feria de Madrid.