

La industria del sector Horeca prepara una acción sin precedentes para apoyar la recuperación de la hostelería española

Cada establecimiento de hostelería obtendrá un talonario con más de 10.000€ en ayudas y promociones que proporcionan las 360 firmas participantes en HIP2021

Más de 100 horas de formación gratuita para adoptar las mejores prácticas y estrategias para reconvertir los negocios mientras dure la pandemia

Vales de 300€ para llenar almacenes de alimentos o bebidas, compra de maquinaria para cocinas, menaje, tecnología o decoración para bares, restaurantes y hoteles es otra de las medidas que se llevarán a cabo

Madrid, 10 de diciembre de 2020.- La industria dedicada al sector Horeca ha dado un paso al frente y prepara una acción sin precedentes para apoyar la recuperación de la hostelería española. Después de un año extremadamente duro para miles de pequeños empresarios y autónomos que se han visto obligados a cerrar sus negocios debido a la pandemia y que les ha sumido en unas importantes pérdidas cuando no en el abismo de tener que cerrar definitivamente, este grupo de empresas se han unido para aportar un balón de oxígeno al sector.

La iniciativa, que van a llevar a cabo un grupo de más de 300 firmas del sector Horeca, entre los que se encuentran fabricantes y distribuidores de alimentación y bebidas; fabricantes de equipamiento hostelero; distribuidores de menaje, decoración y mobiliario; empresas de tecnología; se han unido entorno a HIP – Horeca Professional Expo 2021 para actuar de salvavidas para todos los negocios de hostelería que hay en España. *“Hay en juego más de 60.000 familias que tienen en su bar, restaurante u hotel, su modus vivendi, y que corren el riesgo de desaparecer si no actuamos todos de manera coordinada”*, ha declarado Manel Bueno, Director de HIP.

Con el fin de apoyar a cada uno de los establecimientos de hostelería que existen en España – bien sean parte de cadenas o grupos empresariales, o bien sean pequeños establecimientos – esta plataforma ha puesto en marcha tres iniciativas sin precedentes, con la idea de abandonar las reivindicaciones y pasar a la acción *“antes que sea demasiado tarde”*. Consisten en un paquete de ayudas y promociones directas; unas aulas de estrategia; y unos bonos regalo con 300€ en compras.

Ayudas directas, promociones y formación gratis para salvar a la hostelería

Cada establecimiento que visite HIP2021 tendrá derecho a un talonario exclusivo para beneficiarse de más de 10.000€ en descuentos para adquirir productos y soluciones en alimentos y bebidas, maquinaria, equipamiento, mobiliario, menaje, tecnología y packaging, entre otros, para reinventar, adaptar o mejorar su negocio.

Las denominadas “Aulas de Estrategia” contarán con más de 100 horas de formación gratuita con ideas y soluciones para adaptarse rápidamente a los nuevos hábitos del cliente, dónde se proporcionará las herramientas necesarias para impulsar las ventas, optimizar la gestión y establecer las bases para el futuro de cualquier negocio de hostelería. Un máster de 3 días en el que adquirir las competencias y estrategias para poder adaptar el negocio a una situación de

incertidumbre, pero también para salir rápidamente del bache y no demorarse cuando las circunstancias lo posibiliten.

Entre los asistentes también se sortearán bonos de 300€ para ayudarles en las compras o reposición de sus almacenes de alimentos y bebidas, equipamiento, tecnología o menaje, entre otras cosas, y que podrán adquirir entre todas las firmas participantes en la iniciativa en una única transacción.

La iniciativa, que se enmarca dentro de la celebración de la quinta edición de HIP – Horeca Professional Expo 2021 organizada por NEBEXT e IFEMA, está destinada a todos los establecimientos que visiten de forma presencial el evento entre el 15 y el 17 de febrero de 2021, y que dispondrán hasta el 15 de junio de 2021 para hacer uso de todos estos beneficios.

Protocolos de prevención para combatir el virus y seguir desarrollando actividad económica

HIP2021 ha adoptado todos los protocolos de prevención sanitaria para crear un entorno de negocios y transferencia de innovación totalmente seguros. *“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, 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 HIP2021 para no quedarse atrás en esa recuperación.

Forman parte de HIP2021 empresas como Campofrío, Calidad Pascual, Damm, Makro, elTenedor, Oms y Viñas, McCain, P&G Professional, Vayoil Textil, Welbilt, Winterhalter o Rational entre más de 300 firmas, y patronales como Hostelería de España, Marcas de Restauración, Asociación de Empresarios Hoteleros de Madrid (AEHM), Foodservice Institute o FACYRE, entre más de 50 asociaciones.