

HIP inicia la temporada de ferias y congresos en Madrid

IFEMA y NEBEXT confirman la celebración del evento de innovación para el sector Horeca del 22 al 24 de marzo

La organización, los expositores y los ponentes del congreso han preparado una edición sin precedentes para apoyar a la recuperación de la hostelería española

Más de 300 firmas expositoras presentarán sus últimas soluciones y productos para una industria que no ha dejado de innovar

Madrid, 24 de febrero de 2021.- IFEMA y NEBEXT han anunciado hoy la celebración de **HIP – Horeca Professional Expo 2021**, el evento de innovación para profesionales de la hostelería y la restauración para los próximos **22 al 24 de marzo**. Durante tres días, Madrid acogerá de nuevo la celebración de HIP de forma presencial en una edición sin precedentes para apoyar a la recuperación de la hostelería española.

Una vez se ha visto la mejora de la situación epidemiológica para las fechas de celebración y después de haber mantenido reuniones con las empresas líderes del sector, las principales patronales y asociaciones, así como todos los miembros de la comunidad Horeca, la organización ha decidido llevar a cabo HIP 2021 con el objetivo compartido de impulsar la recuperación de uno de los sectores más perjudicados por la pandemia. *“La hostelería de nuestro país ha luchado cada día por levantar la persiana, mantener los puestos de trabajo o contribuir con sus impuestos, y es momento de que obtenga su reconocimiento. Desde toda la comunidad Horeca hemos preparado una cita para ayudarles, para reconocer su labor. A finales de marzo tendremos una mayor movilidad entre comunidades autónomas que aseguran la celebración de HIP con las máximas garantías”,* señala Manel Bueno, director del evento.

Además de todas las medidas sanitarias adoptadas desde la organización del evento, que van mucho más allá de las dictadas por los diferentes organismos estatales e internacionales, las condiciones del recinto de IFEMA también aseguran un espacio seguro para todos los asistentes. *“La ventilación de los pabellones se renueva cinco veces cada hora. Además, hemos adoptado amplios protocolos de prevención y las oportunas reducciones de aforo que marca la normativa actual”,* ha apuntado Eduardo López-Puertas, Director General de IFEMA, quien ha añadido que *“con HIP, en Madrid iniciamos de nuevo la temporada de ferias y congresos, retornando una actividad que es muy relevante para la recuperación de sectores fundamentales para nuestra economía como es el Turismo”*.

El evento cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Madrid, la Comunidad de Madrid y el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo para su celebración. *“El sector ha pasado de tener ganas de reunirse a tener una necesidad real de encontrarse con clientes y compañeros de profesión con los que compartir sus preocupaciones, las estrategias de salida de esta crisis y su visión de futuro”,* afirma Manel Bueno.

La cita clave para impulsar la recuperación de la hostelería española

HIP es un evento en colaboración de:

A día de hoy, HIP2021 cuenta ya con más de 9.000 profesionales inscritos del sector de la hostelería y la restauración que no quieren perderse esta cita única en la que descubrir estrategias y la hoja de ruta para la reactivación de sus negocios. Además, HIP ha preparado una acción sin precedentes para ayudar a remontar los negocios de hostelería a través de tres iniciativas: un paquete de ayudas y promociones directas; unas aulas con más de 100 horas de formación estratégica a través del Hospitality 4.0 Congress; y unos bonos regalo con 300€ en compras.

Durante tres días, HIP se convertirá en la cita clave para impulsar la recuperación de la hostelería española a través de las últimas innovaciones que presentarán las más de 300 firmas expositoras con soluciones en el ámbito de la 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). Firms líderes como **Campofrío, Deloitte, El Tenedor, Fagor, Grosfillex, Heineken, Oms y Viñas, Pascual, Rational, Unilever Food Solutions, Winterhalter, CaixaBank, Danone, Estrella Damm, Gallina Blanca y Makro**, entre muchas otras, forman parte de esta edición sin precedentes de HIP 2021.

Casos de éxito, estrategias y tendencias para la nueva Horeca

HIP acogerá un año más el **Hospitality 4.0 Congress**, el mayor congreso mundial de innovación Horeca, que dará las claves sobre cómo afrontar el año 2021 y descubrir las estrategias y casos de éxito de empresarios, hoteleros y restauradores que han conseguido reinventarse y sobrevivir a todas las dificultades de este último año tan atípico.

En total, más de 20 summits de la mano de más de 400 expertos entre los que destacan **Restaurant Trends**, el encuentro anual de directivos de restauración organizada en España de la mano de Marcas de Restauración, o **Hotel Trends**, la cubre anual de innovación para el sector hotelero. Más de 100 horas de formación con una agenda diseñada para cada perfil profesional y segmento de la industria.

Ponentes de la talla de **Ferran Adrià** de elBulliFoundation; **Raúl González**, CEO de Barceló Hotels & Resorts; **Simi Wang**, Director of Global Sales de Keenon Robotics; **Paco Pérez**, chef y empresario; **Carlos Miró**, Managing Director Development Spain & Portugal de Hilton; **Jesús Sánchez** del Cenador de Amós; o **Bianca Shen**, CMO de Restaurant Brands Iberia (Burger King, Popeyes y Tim Hortons), entre muchos otros, darán a conocer las claves para superar esta etapa tan difícil que está viviendo el sector Horeca y demostrar como la hostelería es una industria resiliente y capaz de superar cualquier adversidad.

Los fondos europeos de recuperación y los protocolos de prevención sanitaria serán protagonistas

Además, también se presentarán los diferentes programas tractores que se han diseñado para que la hostelería pueda aprovechar los fondos europeos NextGenerationEU en materia de sostenibilidad, eficiencia energética y digitalización. Todo ello junto a un sinfín de actividades para encontrar socios o establecer alianzas, como el Leadership Summit, los **Horeca New Business Models Awards 2021** o el Digital Gastronomy Startup Forum organizado con el Basque Culinary Center.

Entre las medidas adoptadas para garantizar un entorno de negocios seguro están la toma de temperatura en accesos, la obligatoriedad de llevar mascarilla durante toda la estancia en el recinto, el control de aforo constante y supervisión de mantenimiento de distancia de seguridad por parte de los asistentes, la recomendación de utilizar la App Radar Covid y el uso de tecnología contactless en accesos, interacción entre visitantes y expositores o consulta del programa del congreso, entre otras.

HIP es un evento en colaboración de: