

HIP 2021, el primer gran evento presencial en Madrid, arranca mañana lunes para apoyar a la recuperación de la hostelería española

La Presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, inaugurará HIP 2021, que reunirá a los profesionales del sector del 22 al 24 de marzo

HIP, de la mano de más de 300 firmas expositoras, ha puesto en marcha una acción sin precedentes para ayudar a relanzar los negocios de hostelería

El Hospitality 4.0 Congress 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 tras la llegada de la pandemia

Madrid, 21 de marzo de 2021.- HIP – Horeca Professional Expo 2021, abrirá mañana lunes las puertas de su edición más excepcional que durará hasta el miércoles 24 de marzo en IFEMA. Además de ser el primer gran evento presencial este año en Madrid, tendrá como principal objetivo apoyar la recuperación de la hostelería española tan lastrada desde la llegada de la crisis sanitaria. La Presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, mostrará su apoyo a la hostelería inaugurando esta quinta edición de HIP en un año clave para el sector.

Para Manel Bueno, director del evento, “esta edición es especialmente importante para nosotros porque queremos que todos los profesionales de la hostelería que acudan a HIP salgan con las ideas, contactos y apoyos necesarios para impulsar sus negocios tras ser los más golpeados por esta crisis, además de realizar un reconocimiento público a sus esfuerzos por mantenerse a flote en un ambiente tan hostil”.

La seguridad estará garantizada durante los tres días de celebración de HIP, con protocolos sanitarios que van más allá de los recomendados por las autoridades, como la toma de temperatura en los accesos, la obligatoriedad de llevar mascarilla en todo momento y la supervisión constante del mantenimiento de la distancia de seguridad. Además, las condiciones del recinto de IFEMA garantizan un espacio seguro para todos los asistentes, ya que la ventilación de los pabellones se renueva cinco veces cada hora, y los aforos estarán restringidos a la mitad de los permitidos por la actual normativa.

Un encuentro clave para impulsar la recuperación de la hostelería española

Los profesionales de la hostelería y la restauración acudirán a HIP2021 para descubrir estrategias y la hoja de ruta para la reactivación de sus negocios. Además, HIP ha preparado una acción sin precedentes para ayudar a relanzar los negocios de hostelería a través de dos importantes

iniciativas: un paquete de ayudas y promociones directas que se entregarán a todos los asistentes en formato digital en el momento de su acceso a HIP; y unas aulas con más de 100 horas de formación estratégica a través del Hospitality 4.0 Congress.

Más de 300 firmas expositoras presentarán sus últimas innovaciones 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 CaixaBank, Campofrío, Deloitte, El Tenedor, Fagor, Grosfillex, Heineken, Ilunion, Oms y Viñas, Pascual, Rational, Unilever Food Solutions, Winterhalter, Danone, Estrella Damm, Gallina Blanca, Nespresso, Barcelona Culinary Hub, Pescanova y Makro, entre muchas otras, forman parte de esta edición sin precedentes de HIP 2021.

Nuevos modelos, tendencias, estrategias de éxito y los fondos europeos NextGenerationEU

El Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso mundial de innovación Horeca, 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.

De entre sus más de 20 summits, en los que participan 400 expertos, 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, cocinero y presidente 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, chef y propietario 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.

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.