

## HIP2021 marca el camino para la reactivación de las ferias en España

**El evento del sector Horeca deja un impacto económico de 23 millones de euros en Madrid**

**La hoja de ruta para la recuperación post-Covid, la sostenibilidad, el boom del delivery, la automatización y el auge de la proteína vegetal han sido los temas centrales de esta excepcional edición**

**El primer evento profesional celebrado de forma presencial en Europa ha contado con el apoyo de las principales autoridades Reyes Maroto, Isabel Díaz Ayuso, Begoña Villacís, Fernando Valdés y Almudena Maíllo, que han mostrado su apoyo al sector horeca y a la reactivación de la actividad ferial**

**Madrid, 25 de marzo de 2021.-** La quinta edición de HIP - Horeca Professional Expo 2021 ha marcado el pistoletazo de salida de la recuperación de la hostelería, demostrando como, a través de la innovación, reinención y capacidad de resiliencia, los profesionales hosteleros son capaces de hacer frente a cualquier adversidad. Pero, además, ha supuesto un hito internacional al ser la primera feria profesional celebrada de forma presencial en toda Europa este 2021, además de ser la encargada de reabrir las puertas de IFEMA tras más de un año sin actividad ferial. El evento ha dejado un impacto económico de más de 23 millones de euros en la ciudad de Madrid.

Tanto los expositores como los visitantes del evento han podido comprobar como en todo momento se garantizaba la seguridad de los asistentes cumpliendo con **estrictos protocolos** que han ido más allá de los recomendados por las autoridades sanitarias. Unas medidas que pudieron comprobar de primera mano la Presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, que, junto a la Vicealcaldesa del Ayuntamiento de Madrid, Begoña Villacís, inauguró el evento este pasado lunes. Díaz Ayuso aprovechó para reiterar su apoyo a todo el sector horeca y la vuelta de actividad a IFEMA como vectores clave para la reactivación económica y de la actividad empresarial.

En esta edición, y dentro del Hospitality 4.0 Congress, se ha celebrado el primer **Summit Safe Horeca, protagonizado por los Hermanos Torres**, donde se han analizado las medidas y protocolos que los chefs han implementado para garantizar una hostelería segura, sirviendo, así como ejemplo de caso de éxito para otros profesionales hosteleros.

Este año **Hotel Trends** ha vuelto a recibir a los CEOs más importantes del sector como **Jesús Sobrino**, CEO de Palladium Hotel Group; **Kike Sarasola**, presidente de Room Mate Hotels y **Raúl González**, CEO EMEA de Barceló Hotel Group, que debatieron sobre la situación actual y el futuro del sector. Además, destacaron la necesidad de establecer diálogos con la administración, de la que esperan ayudas directas para reactivar el sector.

Por otro lado, la irrupción de la **automatización y la digitalización** en la hostelería también han formado parte del Hospitality 4.0 Congress. Paco Roncero, quien ha participado en el **Summit Foodservice Robotics Pioneers**, ha analizado las oportunidades de esta tecnología en la restauración. Otra de las grandes tendencias que ha explotado tras la llegada de la pandemia, **el delivery**, ha tenido también su espacio en el congreso protagonizando un debate entre los principales actores del sector como Borja Hernández de Alba, CEO de Burger King España, Patrick Bergareche, CEO de Just Eat España, y Sergio Osona, General Manager de España y Portugal de Deliverect, cuya principal conclusión es que este canal de venta ha llegado para quedarse, que ha sido la principal salida a la crisis sanitaria para muchos negocios de restauración, y que se debe seguir invirtiendo en él como un nuevo segmento de negocio. Ligado a esta tendencia también se ha podido conocer más sobre las **dark kitchens**, la evolución de las cocinas de los restaurantes para convertirse en centros de producción que sirven a muchos más canales que la sala.

La sostenibilidad, que ya era uno de los principales ejes del congreso en los últimos años, ha tomado una nueva dimensión tras la llegada del coronavirus y, por tanto, ha sido una de las grandes protagonistas de esta edición. A través del **Summit People Product Planet**, y de la mano de profesionales como Javier Olleros, chef y propietario de Culler de Pau, Juan Diego Sandoval, Director de Coque, Coquette, o Carlos Zamora, CEO Deluz y Compañía, se han podido conocer los nuevos enfoques de la restauración para conseguir un negocio de éxito que tenga la capacidad ofrecer alternativas sostenibles a los consumidores más exigentes.

En este sentido, en la zona expositiva, los visitantes han podido conocer de primera mano la propuesta de Drink Zeena, un vino sostenible envasado en la lata destinado al delivery. O el nuevo formato de 8 litros de “bag in box” de Bezoya, así como los nuevos packaging de Font Vella y Lanjarón en botellas 100% rPET. También en los pasillos de la zona expositiva ha estado presente otra de las grandes corrientes que está sacudiendo el sector: la proteína vegetal, donde Audens Food presentó, entre otros productos, su “empanadilla sin pollo” como alternativa vegana para los consumidores.

Además, firmas 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, han presentado sus últimas innovaciones durante los tres días de celebración de HIP2021.

### **Donación y colaboración con el Banco de Alimentos**

HIP 2021 ha colaborado una vez más con el Banco de Alimentos para la donación de alimentos sobrantes durante el evento a través de la Operación Kilo. Este año se han recaudado un total de 2.200 kilos que se destinarán a paliar la grave situación que sufren muchas personas en la Comunidad de Madrid. Estos productos se distribuirán a través de 500 entidades benéficas de la Comunidad que diariamente atienden a 100.000 personas en residencias, comedores sociales u otras instalaciones donde son necesarios.