

## **Reyes Maroto defiende desde HIP la seguridad de celebrar eventos profesionales de forma presencial**

**HIP2021 ha acogido una nueva edición de Restaurant Trends, donde los directivos de la restauración organizada en España han debatido sobre la hoja de ruta de recuperación del sector**

**El boom del delivery a raíz de la pandemia ha sido uno de los protagonistas de la tercera jornada con casos de éxito como el de Burguer King, Deliverect o Just Eat**

**El chef malagueño Juan Carlos Reyes (restaurante Abac), ha sido el ganador del concurso 'Mejor receta asiática de España' de los Asian Culinary Awards**

**Madrid, 24 de marzo de 2021.-** La última jornada de HIP – Horeca Professional Expo 2021 ha contado con la visita de la Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, que con su presencia ha querido mostrar su apoyo tanto a la celebración de eventos profesionales presenciales, como al sector de la hostelería. Según sus propias palabras, “esta feria tiene dos grandes fortalezas, por un lado, la de ser la primera feria presencial tras un año sin este tipo de eventos, y que por tanto marca el principio de la actividad congresual consiguiendo también que España sea un referente a nivel mundial implementando todas las medidas sanitarias que garantizan un entorno completamente seguro. Y, por otro lado, que esté centrada en el sector horeca, un sector de los más castigados por esta crisis sanitaria. Por lo tanto, celebrar este tipo de eventos es una satisfacción y un ejemplo de actividad que busca la recuperación de un sector tan importante”.

Este miércoles se ha celebrado una nueva edición de Restaurant Trends, uno de los encuentros internacionales más importantes de profesionales de la restauración organizada. Dentro de este foro, ha tenido lugar el debate sobre el modelo delivery con representantes de las principales empresas del sector, como Sara Serantes, CEO de Freshperts, que destacaba que “el crecimiento del delivery de estos últimos 12 meses ha sido el que se esperaba para los siguientes 3 o 5 años. Los restauradores deben ser conscientes de la potencia de este canal y sumarse a algún agregador y al valor de la tecnología”.

Para Borja Hernández de Alba, CEO de Burguer King España, “el delivery ha llegado para quedarse. Aunque ya era algo que estaba presente antes de la pandemia, esta crisis ha hecho que todos los operadores creciéramos en este segmento a ritmos mucho más rápidos de los que crecemos en el restaurante”. Por su parte, Patrick Bergareche, CEO de Just Eat España, ha señalado que durante la pandemia han incorporado 8.000 restaurantes a su aplicación, el mismo número que los 9 años anteriores, poniendo de relevancia lo que ha supuesto la llegada del coronavirus para este canal de venta y que ha sido realmente la tabla de salvación para muchos restaurantes.

Otra de las grandes citas de la jornada ha sido la final de la quinta edición de los Asian Culinary Awards, el concurso de referencia de cocina asiática que organiza UDON Asian Food, y que este año ha proclamado como ganador a Juan Carlos Reyes, del restaurante ABAC en Barcelona, que

se ha impuesto a los 85 profesionales que han presentado este año su receta original e innovadora, marcando un récord de participación en este concurso.

HIP2021 se ha convertido durante estos tres días en el primer evento profesional que se celebra de forma presencial en Europa este 2021. Tanto visitantes como expositores han podido comprobar como en todo momento se garantizaba la seguridad de los asistentes cumpliendo con **protocolos sanitarios Business Safe** que han ido más allá de los recomendados por las autoridades. Unas medidas ejemplares para demostrar que la vuelta a los eventos presenciales es posible y que han recobrado la ilusión de la hostelería en un momento muy difícil económicamente y altamente afectado por la pandemia.