

HIP Horeca
Professional
Expo

HOSPITALITY INNOVATION PLANET

POST-SHOW REPORT 2021

22 - 24 MARZO 2021 / MADRID - IFEMA

www.expohip.com

#HIP2021
Creando juntos
la nueva horeca



HIP, una edición sin precedentes para apoyar la reactivación de la hostelería



11.841 *
Visitantes
profesionales

*30.726 en 2020, antes
de la pandemia



77%
Empresarios
y directivos

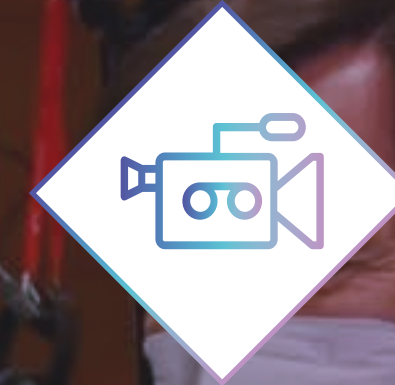


306 *
Marcas
expositoras

*502 en 2020, antes de
la pandemia



277
Innovaciones
presentadas



411
Periodistas
acreditados



410
Expertos
internacionales



26
Summits



8
Auditorios



112
Asociaciones y
stakeholders

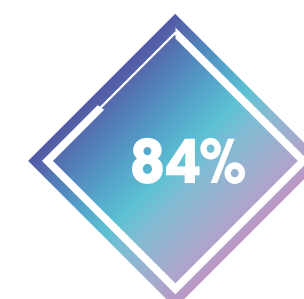


61
Media
partners

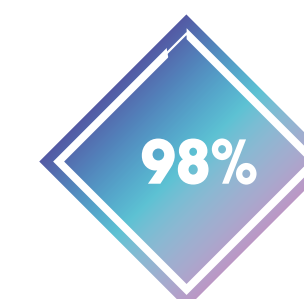
**El evento líder que aporta
más valor al sector**



VALORACIÓN
GENERAL DEL EVENTO



CONSIDERA HIP
COMO EL EVENTO
PROFESIONAL MÁS
RELEVANTE Y ÚTIL



RECOMIENDA HIP
A OTRO PROFESIONAL

Plan de Apoyo a la Hostelería Española

Más de 300 marcas y 400 expertos se unen para apoyar la recuperación del sector ofreciendo a todos los profesionales un talonario con más de 10.000€ en ayudas, promociones y descuentos; más de 150 horas de formación; y bonos regalo de 300€ para adquirir productos y soluciones de los expositores de HIP.



TALONARIO HIP



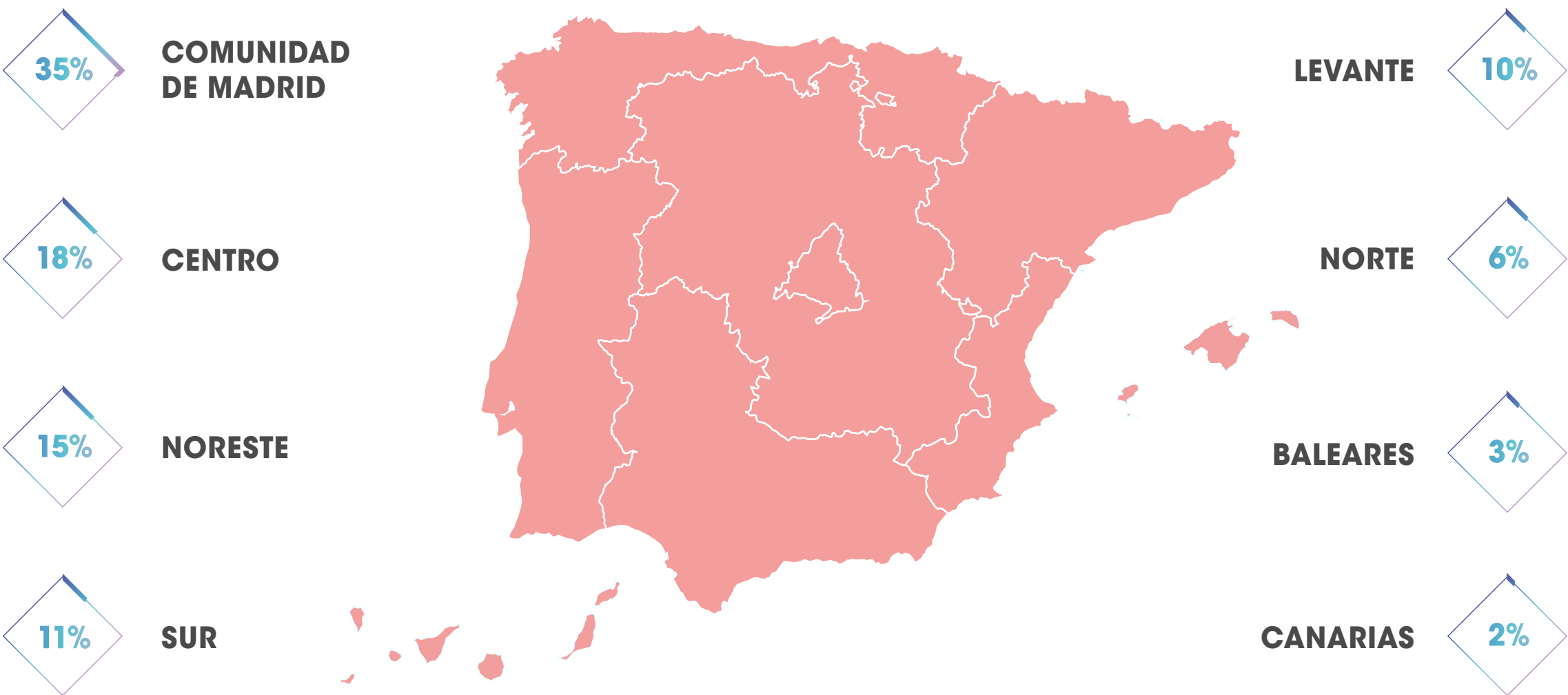
AULAS DE FORMACIÓN



BONOS 300€



HIP reúne a toda la hostelería española

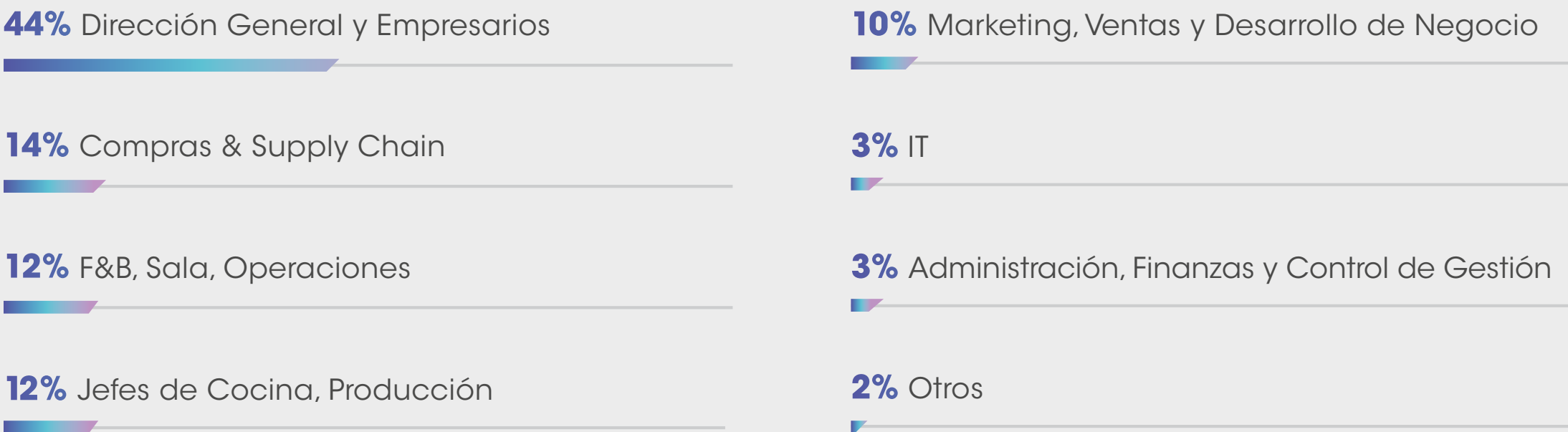


Los decision-makers acuden a HIP

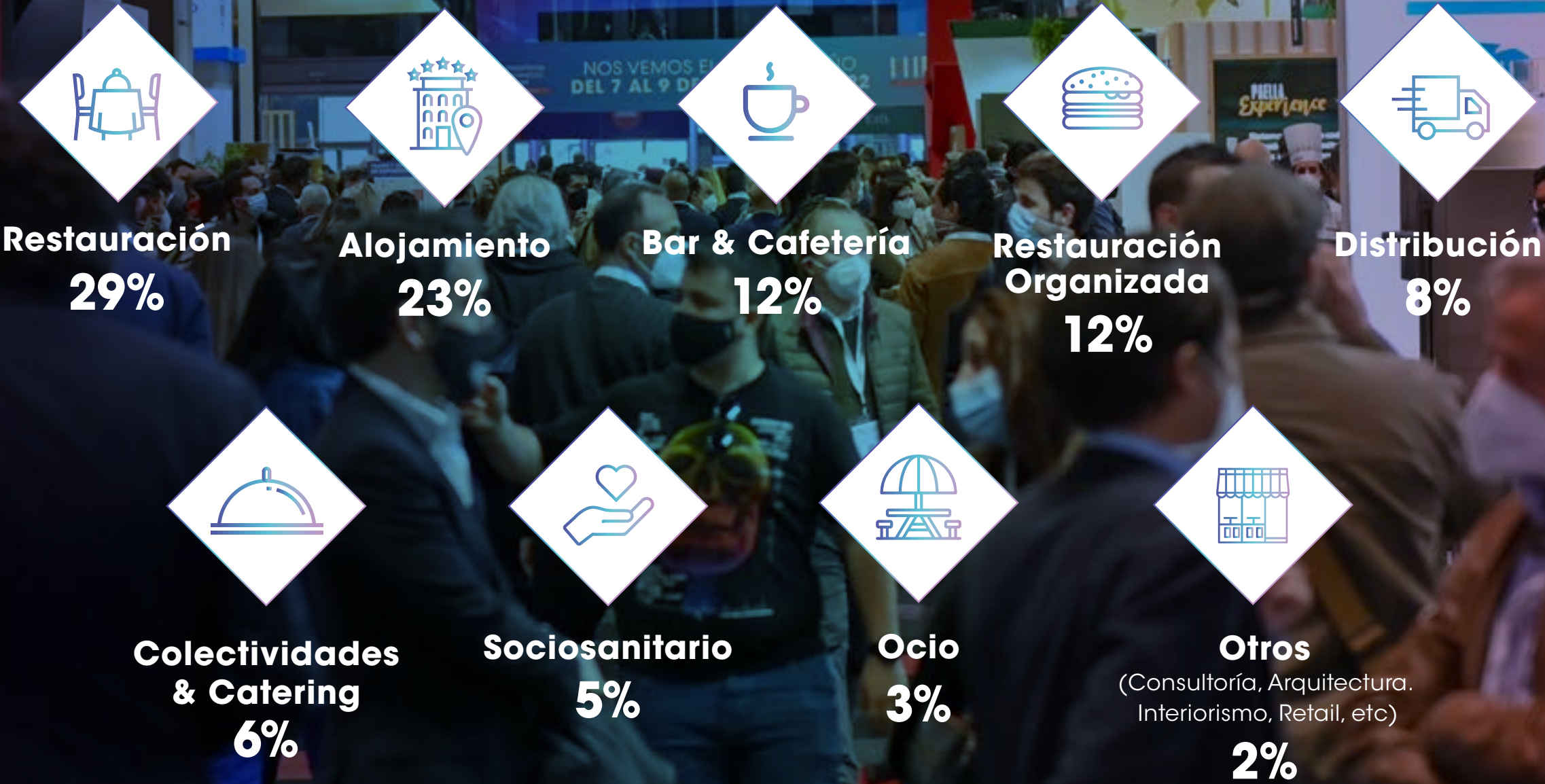
Decision Makers



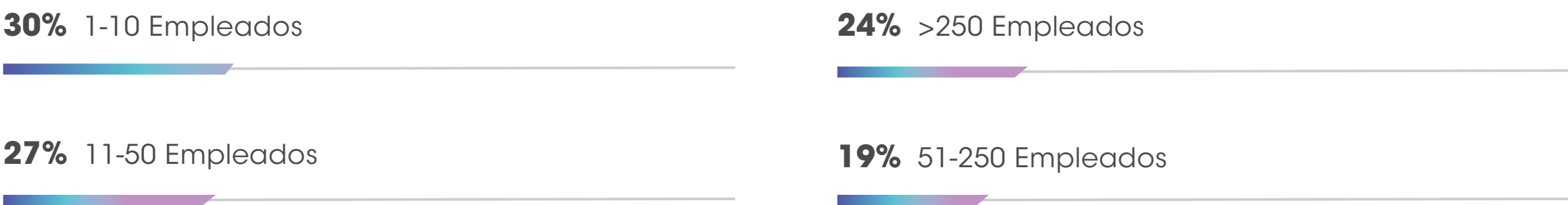
Área de Responsabilidad



HIP atrae a todos los segmentos Horeca



Tamaño de las empresas visitantes



Más de 4.000 empresas visitan HIP 2021 en busca de partner para impulsar su actividad

RESTAURACIÓN:	HOTELES:	OCIO:	COLECTIVIDADES:	DISTRIBUCIÓN:	SOCIOSANITARIO:
Organizada  En Ruta  Singular 					

Las empresas más innovadoras y comprometidas con la hostelería

CLICK AQUÍ PARA
CONSULTAR EL LISTADO
DE EXPOSITORES



GLOBAL MAIN PARTNERS



PROVEEDOR OFICIAL

BANCO OFICIAL



PREMIER PARTNERS



BUSINESS SAFE PARTNER

MOBILITY PARTNER

RESEARCH PARTNER



MAIN
ENTRANCE

- FOOD & BEVERAGE SOLUTIONS
- SMART KITCHENS & EQUIPMENT
- DESIGN & EXPERIENCE
- HEALTH & SAFETY
- DIGITAL WORLD
- DELIVERY & FOOD AS A SERVICE
- NEW CONCEPTS & FRANCHISES
- SOCIOSANITARIO

HIP2021, en imágenes

CLICK AQUÍ PARA VER
TODA LA GALERÍA
DE IMÁGENES



Hospitality 4.0, el mayor congreso internacional de tendencias Horeca

CONSULTA LA AGENDA
DETALLADA [AQUÍ](#)



410
EXPERTOS
INTERNACIONALES



26
SUMMITS



8
AUDITORIOS



278
SESIONES



Una agenda específica para cada profesional y segmento de la industria

CONSULTA LA AGENDA
DETALLADA AQUÍ



SUMMITS

RESTAURANT
Trends

HOTEL
TRENDS
HOSPITALITY INNOVATION PLANET

FOODSERVICE
ROBOTICS
PIONEERS

PEOPLE
PRODUCT
PLANET

SUMMIT DE
COLECTIVIDADES

PERFECT
RESTAURANT
PROJECT

AGENDA
DIGITAL

Design
&
experience

THE VIP ROOM

BAR & CO.

CONGRESO NACIONAL
DEPENDENCIA Y SANIDAD

SUMMIT
SUPPLY CHAIN

Cook room
HIP

CONGRESO EUROPEO
DERECHO Y GASTRONOMÍA

DELIVERY
& FOOD
AS A SERVICE

act
bee
culinary
action

ASIAN
FOOD
SUMMIT

F&B
SUMMIT

NEW CONCEPTS
& FRANCHISES

SUMMIT DE
GOBERNANTAS

revolución
ensala

DIGITAL
GASTRONOMY
& HOSPITALITY
STARTUP FORUM

Barra
de ideas

SAFE
HORECA

HORECA TALENT

makro
AULA MAKRO

AGENDA
USA

MEET THE
EXPERTS



Algunos de los expertos más disruptivos de Hospitality 4.0 Congress



Ferran Adrià
Presidente
elBulliFoundation



Paco Pérez
Chef y empresario 5*
Miramar, Enoteca,
Chickoa...



Kike Sarasola
Presidente y fundador
Room Mate Hotels



Jesús Sobrino
CEO
Palladium Hotel Group



Raúl González
CEO EMEA
Barceló Hotels & Resorts



Bianca Shen
CMO
Restaurant Brands Iberia



María Jesús García
CEO Goiko



Jesús Sánchez
Chef y empresario 3*
Cenador de Amós



Marcos de Quinto
Former Executive
Vicepresident & CMO
(Worldwide).
The Coca-Cola Company.



Inma de Benito
Directora de Turismo,
Cultura y Deporte
CEOE



Simi Wang
Director of
Global Sales.
Keenon Robotics



Javier de las Muelas
CEO
Dry Martiny Organization



Diego Calvo
CEO & Founder.
Concept Hotel Group



Ismael Clemente
Consejero Delegado.
Merlin Properties



Rodrigo de la Calle
Chef y empresario 1*
Invernadero



José Rodríguez
Presidente.
Sercotel



Paco Roncero
Chef y empresario.
2* Paco Roncero
Restaurante



Fran Mora
General Manager
Hotel Urban 5* GL.
Derby Hotels



Vishal Verma
Former Glovo,
UberEats, Lazada



Ferran Centelles
Drinks Manager.
elBulliFoundation



Charlie Sáiz
CEO.
Grupo Larrumba



Javier Olleros
Chef 2*
Culler de Pau



Hermanos Torres
Chefs y empresarios 2*
Cocina Hermanos
Torres



Juan Moll
Head Maitre
Robuchon Group



Diego Guerrero
Chef y propietario 2*
DSTAgE



Giacomo Giannotti
Head Bartender.
Paradiso Cocktail Bar



Juan Carlos Moreno
Cocktail Manager.
Catsaris by Larrumba



Javier Rueda
CEO
Grupo La Máquina



José Manuel Vidal
CEO
80grados



José María Cervera
CEO
Rumbo Consulting

Los Horeca New Business Models Awards premian a los héroes de la hostelería

Premio Hostelería de España al Desarrollo Empresarial.



Freshperts revoluciona el delivery combinando diferentes cocinas en un solo pedido.

Premio Campofrío Design & Experience.



Hoteles que son mucho más que edificios donde la gente pernocta.

Premio Pascual a la Mejor Innovación de Producto.



Green Cuisine, todo lo bueno de los vegetales con una oferta de productos 0% carne y 100% sabor.

Premio CaixaBank a la Mejor Innovación Tecnológico.



Urban Air Purifier adapta sus purificadores con nuevos filtros y lámparas ultravioleta para destruir el ADN de SARS Covid-2.

Premio Heineken People Product Planet.



Bumerang Takeaway ofrece un sistema de envases reutilizables para delivery y takeaway con una solución digital a través de una app.

Premio Unilever Food Solutions New Business Model.



Gallery Hotels reenfoca la estrategia en tiempo de crisis creando el primer coliving en un hotel.

Premios The Best Digital Restaurants de diegocoquillat.com



Actividades de networking para generar contactos y establecer alianzas estratégicas



Leadership Summit



Reconocimiento a la Trayectoria Empresarial de Miquel Fluxà, Presidente Grupo Iberostar



Restaurant Trends de Marcas de Restauración



The VIP Room Hotel Trends



Supply Chain Summit

Impacto de #HIP2021 en medios

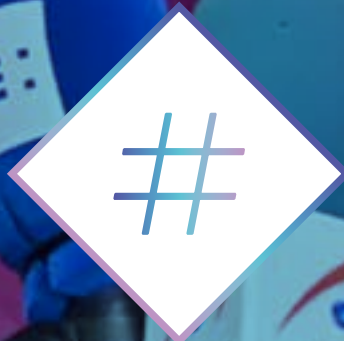
Los líderes del sector comparten su visión para reactivar el sector Horeca



171.310
Visitas web



+10.200
Tweets y
retweets



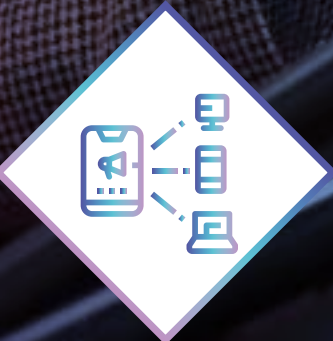
#HIP2021
Trending topic



283.000
Impresiones
en LinkedIn



313.000
Impresiones
en Instagram



1491
impactos en
medios



58
Impactos
en TV



66
Impactos
en radio



411
Periodistas
acreditados



61
Media
Partners



TODAS LAS ENTREVISTAS DEL
HIP TV STUDIO AQUÍ



NOTICIAS



HIP RECUPERA LA
ACTIVIDAD FERIA DE IFEMA
UN AÑO DESPUÉS

[LEER +]



"HIP APOYA LA RECUPERACIÓN DE
LA HOSTELERÍA CON SU
NUEVA EDICIÓN"

[LEER +]

Alimarket

" PALLADIUM, BARCELÓ Y ROOM
MATE RECLAMAN EN HIP 2021
AYUDAS MÁS RÁPIDAS Y DIRECTAS
PARA LA RECUPERACIÓN DEL
SECTOR"

[LEER +]



"REYES MAROTO PONE EN VALOR EL
REINICIO DEL CANAL HORECA EN
LA FERIA HIP AL CONSIDERARLO UN
SECTOR "CLAVE""

[LEER +]

Expansión

"FERRAN ADRIÀ APOYA UN
PLAN ESTRATÉGICO PARA LA
HOSTELERÍA EN HIP"

[LEER +]

LA VANGUARDIA

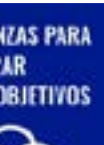
"HIP ARRANCA COMO MOTOR DE
LA RECUPERACIÓN ECONÓMICA DE
LA HOSTELERÍA ESPAÑOLA"

[LEER +]

HIP e IFEMA crean un entorno seguro para todos los asistentes

HIP, comprometido con los Objetivos de Desarrollo Sostenible



 2 HAMBRE CERO	 +2.200 kg DE ALIMENTOS DONADOS	 3 SALUD Y BIENESTAR	 CONGRESO NACIONAL DEPENDENCIA Y SANIDAD	 5 IGUALDAD DE GÉNERO	 WOMAN HORECA LEADERSHIP
 8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	 HORECA TALENT MARKETPLACE	 12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES	 PEOPLE PRODUCT PLANET	 13 ACCIÓN POR EL CLIMA	 17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS

La mayor comunidad del sector Horeca

Strategic Media Partners



Radio Oficial



Media Partners



Institutional Partners



Strategic Partners



Supporting Partners



HIP Academy





NETWORK



KNOWLEDGE



BUSINESS OPPORTUNITIES

**Nos vemos del 7 al 9 de marzo de 2022
en Madrid – IFEMA**

www.expohip.com



HIP es un evento en colaboración de:



NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS



#HIP2021