

HIP vuelve en marzo de 2022 para definir la Horeca de esta década

Los líderes del sector Horeca acuerdan la celebración de la próxima edición de HIP – Horeca Professional Expo del 7 al 9 de marzo de 2022 en IFEMA MADRID

Durante 3 días, más de 500 firmas expositoras y 400 expertos internacionales ofrecerán todo tipo de soluciones, tendencias, tecnologías y nuevos conceptos de negocio para hoteles, bares y restaurantes

El protagonismo del vino y las bebidas espirituosas es una de las grandes novedades que tendrán cita en HIP 2022

Madrid, 22 de julio de 2021.- HIP – Horeca Professional Expo 2022 reunió la pasada semana a su Consejo Asesor con el fin de establecer las líneas de la nueva edición que se celebrará del 7 al 9 de marzo en IFEMA MADRID. En el encuentro, en el que han participado los líderes de toda la cadena de valor de la hostelería, se ha puesto de manifiesto la necesidad de continuar celebrando eventos como HIP para descubrir de qué manera el sector Horeca se va a transformar a partir de ahora. Bajo el lema *“Ready? A new Horeca is coming”*, HIP 2022 hace un llamamiento a todos los profesionales de la hostelería para no quedarse atrás y coger el tren de esta nueva Horeca que ha llegado con la pandemia.

Tras una última edición en la que HIP se ha convertido en el mayor instrumento de apoyo a la hostelería durante la crisis sanitaria, vuelve su sexta edición con más de 500 marcas expositoras confirmadas que presentarán sus últimas soluciones en alimentación y bebidas, vino y espirituosos, equipamiento, interiorismo y mobiliario, tecnología, nuevos conceptos y franquicias, delivery y Food as a Service, seguridad e higiene, y sociosanitario para cualquier segmento de la industria Horeca: restauración, alojamiento, bar y cafeterías, distribución, colectividades, restauración organizada y ocio. En palabras de Manuel Bueno, director de HIP, *“esta nueva edición se centrará en impulsar la recuperación del sector a través de las últimas soluciones, tendencias y conceptos de negocio, para poder descubrir así las claves de la nueva Horeca”*.

Como novedad, HIP 2022 contará con la incorporación de una nueva área centrada en los vinos y las bebidas espirituosas como una de las líneas de negocio con más potencial de crecimiento en el sector Horeca. Una oportunidad para que las bodegas puedan proponer nuevas soluciones de negocio alrededor del vino y conocer de cerca las necesidades de un sector en plena transformación.

Un año más, HIP acogerá la celebración del Hospitality 4.0 Congres, en el que más de 400 expertos internacionales centrarán el debate en definir cómo será la nueva Horeca que marcará los próximos años. Más de 20 summits repartidos en 8 auditorios en paralelo en los que

descubrir cómo aprovechar las nuevas oportunidades de mercado y nuevos modelos de negocio que han aparecido a raíz de la pandemia en el sector de la hostelería. Todo ello a través de diferentes agendas para cada perfil profesional y segmento de la industria para obtener una experiencia totalmente personalizada a los profesionales del sector Horeca. Además, este año el Hospitality 4.0 Congress situará el foco en el CEO's Summit -una agenda destinada a los máximos directivos de diferentes negocios de hostelería - y el People Product Planet, un vertical dedicado a la sostenibilidad del sector.

Eva Ballarín, directora del Hospitality 4.0 Congress, adelantó en el Consejo Asesor los principales ejes sobre los que se desarrollará el congreso: *“Este año centraremos nuestra agenda en cómo se han movido últimamente las fronteras de la industria, en cuáles son los nuevos factores que impulsan la competitividad entre las empresas y en esta nueva relación digital entre clientes, proveedores y empleados”*.

Por su parte, Alberto Planas, Director General de NEBEXT, empresa organizadora del evento junto a IFEMA MADRID, quiso poner en valor el orgullo que para ellos supone organizar un evento como este: *“Desde los inicios nos posicionamos como un evento pionero a través de la digitalización, la sostenibilidad y los nuevos modelos de negocio. Tres pilares que ahora son trascendentales en el panorama europeo y sobre los que pivotará la recuperación del sector de cara a un futuro en el que nada volverá a ser como antes”*.

Los copresidentes de HIP, Carlos Pérez-Tenorio (Presidente de Marcas de Restauración) y Hugo Rovira (Director General de NH Hotel Group) han transmitido durante el Consejo Asesor la importancia de celebrar una nueva edición de HIP. Pérez-Tenorio destacó que *“la expansión y el crecimiento que está consiguiendo la hostelería organizada se prevé a doble dígito en 2022, con lo que afrontamos la celebración de HIP con mucha ilusión”*. Por su parte, Rovira comentó que *“HIP es sinónimo de actitud, de contribuir a la transferencia de conocimiento y compartir las mejores experiencias entre los profesionales del sector”*.