Horeca Wine & Spirits, el nuevo espacio para el mundo del vino y los destilados en HIP2022

El nuevo espacio contará con una zona expositiva y un congreso propios.

Horeca Wine & Spirits nace con el objetivo de mostrar el valor diferencial del sector del vino y los destilados para la hostelería

Madrid, 7 de septiembre 2021. La cita con la innovación en el sector horeca vuelve con [HIP – Horeca Professional Expo](#), del 7 al 9 de marzo de 2022 a Ifema-Madrid, y lo hace con un nuevo espacio donde el vino y los destilados serán los protagonistas: **Horeca Wine & Spirits**.

El evento de referencia de los últimos años para el canal horeca presentará en marzo las claves de la nueva hostelería, tras una época disruptiva, donde el sector ha tenido que adaptarse y reinventarse para afrontar los nuevos retos, acelerados por el contexto pandémico. Por este motivo surge **Horeca Wine & Spirits**, con el objetivo de que **el vino y las bebidas espirituosas sean el impulso** que necesitan los negocios de hostelería: hoteles, restaurantes, *winebars*, vinotecas, locales de ocio, coctelerías, etc.

En este espacio, los 35.000 directivos del canal horeca que visitan anualmente HIP podrán encontrar **soluciones a medida** para sus cartas de vinos, diferentes perfiles de espirituosos adaptados a cada momento de consumo, fórmulas para reinventarse y diferenciarse, opciones para captar nuevos consumidores, así como **propuestas para sacar la máxima rentabilidad** con estos productos en sus establecimientos.

Horeca Wine & Spirits contará con **un espacio expositivo en el que estarán presentes destacadas bodegas españolas, grandes grupos bodegueros, distribuidoras, destilerías**, así como otras compañías de servicios relacionados, para que los *key players* del sector horeca, entre empresarios, directivos y decisores de compra, conecten con el sector del vino y los destilados, y encuentren la solución mejor adaptada a sus respectivos modelos de negocio.

Horeca Wine & Spirits se complementará con un congreso donde los mejores expertos mostrarán las fórmulas que ayudarán a los negocios hosteleros a obtener el máximo provecho del sector del vino y los destilados para mejorar la experiencia de cliente, y aumentar las ventas y la rentabilidad. Un programa donde también se incluirán catas, degustaciones, además de talleres y demostraciones de producto.