**La dieta plant-based llega a la hostelería: los nuevos alimentos de origen vegetal, protagonistas de HIP2022**

**En su sexta edición, el Hospitality 4.0 Congress estrena el ‘Plant-Based Summit’, que analizará la inclusión de estos productos en la hostelería**

**Firmas como Heura, Kombucha Komvida, The Vegetarian Butcher, Alpro, Better Balance o Garden Gourmet presentarán sus últimos productos plant-based para el sector Horeca**

**Madrid, 01 de febrero de 2021 –** En el marco de la sexta edición de **HIP** **– Horeca Professional Expo**, el evento de referencia para profesionales del sector de la hostelería que se celebrará del 7 al 9 de marzo en IFEMA Madrid, los alimentos plant-based tendrá un protagonismo especial, ya que por primera vez se celebrará el **‘Plant-based Summit’**, en el que se abordará el boom de los alimentos de origen vegetal con debates y sesiones que analizarán las tendencias que impulsan el crecimiento de este tipo de productos y dietas.

Según el estudio The Green Revolution realizado por Lantern[[1]](#footnote-1), ya son más de 5 millones de españoles los que siguen una dieta vegetariana o vegana, aproximadamente un 13 % de la población. De hecho, según los datos, de 2017 a 2021 el porcentaje de personas que decidieron comenzar una dieta veggie se incrementó un 34%. En este contexto, el Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso de innovación Horeca que acoge cada año HIP, ha apostado por introducir esta tendencia en plena fase de crecimiento dentro su agenda, atendiendo así a una nueva generación de consumidores vegetarianos o veganos, y también a aquellos que, no siguiendo una dieta totalmente vegetal, creen necesario adoptar estilos de vida saludables y sostenibles desde una óptica flexible.

En este sentido, **Jordi Barri**, cofundador y CEO de Flax & Kale, compartirá en HIP cómo en 40 años un pequeño restaurante de Lleida (en Cataluña) ha ido evolucionando y adaptándose a las nuevas tendencias hasta llegar a los supermercados con la marca Flax & Kale y su gama de productos de kombuchas y carnes, quesos y platos preparados plant-based.

El **‘Plant-based Summit’** también contará con diferentes showcookings en los que se podrán observar nuevas recetas y usos de esta categoría de alimentos en los fogones. Uno de ellos lo liderará **Xavier Pellicer**, dueño del restaurante “Healthy Kitchen” de Barcelona y escogido el mejor restaurante de verduras del mundo en 2018 por la We’re Smart Green Guide. En su showcooking, el chef reflexionará sobre el concepto de ultra-sostenibilidad al utilizar productos de origen vegetal en el marco de la dieta mediterránea y que servirá para elaborar nuevas referencias *plant-based* en los menús de los restaurantes. Una sesión que servirá también para poner encima de la mesa las claves sobre cómo elaborar e incorporar nuevas recetas plant-based en las cartas sin perder identidad y rentabilidad en el negocio.

Además, HIP contará con una zona expositiva en la que compañías de referencia en la producción de alimentos y proteínas vegetales presentarán sus novedades y productos para el sector Horeca. Es el caso de firmas como **Heura Foods, Kombucha Komvida,** The Vegetarian Butcherde **Unilever**, la nueva marca de proteína vegetal **Better Balance** de Sigma Alimentos, las bebidas vegetales de **Alpro**, los productos hechos a base de proteína vegetal Garden Gourmet de **Nestlé**, o las hamburguesas plant-based de **Zyrcular Foods**.

“*En el ADN de este Congreso siempre ha estado traer las últimas tendencias del mercado, y en este caso somos conscientes de que cada vez más gente busca una dieta más sostenible con el medio ambiente y, al mismo tiempo, saludable, lo que ha llevado a un auge de la alimentación veggie, así como también de los productos plant-based, que cada vez es más común encontrarlos tanto en restaurantes como en los lineales de los supermercados*”, destaca Eva Ballarín, Directora del Hospitality 4.0 Congress. “*Para dar una visión general sobre esta tendencia, nos hemos esforzado en diseñar una agenda completa de sesiones y demostraciones con algunos de los expertos más reputados en el ecosistema de la alimentación con productos vegetales, que seguro ayudarán a la hostelería a descubrir más sobre esta opción alimentaria*”, añade.

**Acerca de** [**HIP – Horeca Professional Expo**](https://www.expohip.com/) **(7-9 Marzo 2022, IFEMA MADRID):** es el mayor evento de innovación para profesionales de la hostelería y la restauración que reúne cada año en Madrid las últimas soluciones, tendencias y modelos de negocio para mejorar la competitividad de esta industria. Además, en el marco de HIP se celebra el congreso Hospitality 4.0 Congress, con 8 auditorios, más de 30 summits y más de 450 ponentes con una agenda específica para cada profesional con las últimas innovaciones para cada segmento de la industria: hotel, restaurante, bar, colectividad, delivery / take away y servicios al viajero. HIP es un evento en colaboración de [NEBEXT](http://nebext.com/) – Next Business Exhibitions e [IFEMA MADRID](https://www.ifema.es/).

**Registro de prensa: Completa el siguiente** [**formulario**](https://www.expohip.com/media/acreditaciones-de-prensa/) **con tus datos para solicitar tu pase de prensa.**

**Para más información y material de prensa:**

Elena Barrera | Irea López | Rubén Santiago | [press@expohip.com](mailto:press@expohip.com)

**T:** 919 551 551| [www.expohip.com](http://www.expohip.com)

1. <https://www.lantern.es/papers/the-green-revolution-entendiendo-el-auge-del-mundo-veggie> [↑](#footnote-ref-1)