**HIP2022 convertirá a Madrid en la capital mundial de la innovación hostelera en una edición de récords**

**Del 7 al 9 de marzo, más de 500 firmas expositoras presentarán las últimas soluciones, tecnologías y nuevos conceptos de negocio para hoteles, bares y restaurantes**

**El pago con bitcoins, los nuevos alimentos plant-based, atraer el talento en el sector Horeca, o los fondos europeos NextGeneration, serán algunas de las temáticas que abordarán más de 450 expertos internacionales en Hospitality 4.0 Congress**

**Madrid, 16 de febrero de 2022.** La sexta edición de [HIP - Horeca Professional Expo 2022](https://www.expohip.com/), volverá a situar a Madrid como la capital mundial en innovación Horeca los próximos días 7, 8 y 9 de marzo en IFEMA. **Eduardo López-Puertas**, Director General de IFEMA MADRID, **Hugo** **Rovira**, Co-Presidente de HIP y Director General para el Sur de Europa de NH Hotel Group, **Paula Nevado**, secretaria general de Marcas de Restauración, **Manuel Bueno**, director de HIP, y **Eva Ballarín**, directora de Hospitality 4.0 Congress, han presentado esta mañana las principales novedades y metas marcadas para esta nueva edición. Bajo el lema *“Ready? A new Horeca is coming”*, HIP pondrá el foco en la necesidad de innovar para impulsar la recuperación de la hostelería a través de las últimas soluciones, tendencias y conceptos de negocio, para poder descubrir así las claves de la nueva Horeca.

“*HIP se ha convertido en un evento único en el mundo, no hay otro congreso que abarque tantas temáticas y cuente con expertos nacionales e internacionales como los que reuniremos el próximo mes en IFEMA. Nuestro principal objetivo es ofrecer a los empresarios y directivos del sector las claves para conocer los siguientes pasos en un escenario de cambio de modelo que marcará un punto de inflexión para toda la industria*”, ha destacado **Manuel Bueno**, director de HIP.

La necesidad de un evento experiencial y de networking que reclama el sector se refleja en las cifras que se esperan para este año, que superan ya la edición de más éxito en 2020. Más 500 marcas expositoras 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 total, **tres pabellones y más de 40.000 m2 de innovación en hostelería** de la mano de firmas líderes como Barcelona Culinary Hub, Benfood, Campofrío, CaixaBank, Coca-Cola, Danone, Deliverect, Deloitte, Estrella Galicia, Fritermia, General Fruit, Heineken, Ilunion, Makro, Mahou San Miguel, Mapal Software, Nestlé Professional, Oms y Viñas, Onnera Contract, Panamar Bakery Group, Pascual, Pescanova, Proquimia, The Fork, o Unilever, entre muchas otras.

“*Este es un evento por y para el sector. Somos optimistas si nos basamos en los datos que tenemos, y es que desde mayo hasta noviembre del año pasado vivimos una reactivación, solo frenada por la llegada de Ómicron, pero que se ha vuelto a activar en febrero registrando un cambio radical en la tendencia en reservas de todos los segmentos, tanto en hoteles vacacionales de cara a Semana Santa y verano, como de hoteles urbanos, escapadas de fin de semana o viajes corporativos. Estamos emprendiendo un camino ascendente en el que, sin duda, habrá baches, pero que se verá acelerado por la gran oportunidad que suponen los fondos europeos Next Generation, que estarán vinculados a la digitalización y sostenibilidad, que siempre han sido conceptos centrales en HIP*”, ha señalado **Hugo Rovira,** co-presidente de HIP y Director General para el Sur de Europa de NH Hotel Group.

“*Estamos observando cómo nos acercamos a los volúmenes que teníamos en 2019, y en la restauración organizada ya se están retomando los planes de expansión. Ahora nos enfrentamos a dos desafíos principales, por un lado, la inflación que está experimentando el mercado, y, por otro, el reto de la selección y retención de profesionales. Superarlos será fundamental para dar respuesta a las exigencias de un nuevo cliente, la necesidad de encontrar nuevos momentos de consumo y oportunidades, la gestión del delivery y el take away… temas que estarán presentes en HIP*”, ha apuntado **Paula Nevado**, Secretaria General de Marcas de Restauración.

**El mayor foro mundial de conocimiento e innovación en hostelería**

En el marco de HIP 2022 se celebrará también el **Hospitality 4.0 Congress**, el mayor congreso internacional de tendencias y nuevos conceptos Horeca, en el que 450 expertos internacionales debatirán sobre los nuevos modelos de negocio que marcarán el futuro del sector. Más de 30 summits repartidos en 8 auditorios en paralelo en los que descubrir cómo aprovechar las nuevas oportunidades de mercado que han aparecido a raíz de la pandemia en el sector de la hostelería.

Para **Eva Ballarín,** Directora de Hospitality 4.0 Congress, “*el reto de este año es seguir teniendo una visión de futuro que ofrezca contenidos de interés para los decisores de compras, que son nuestra audiencia principal. Para ello, por ejemplo, este año seremos los primeros en abordar el uso de criptomonedas y las NFT en nuestro sector. Además de abordar el reto del talento en el sector. También summits como el Plant-Based Forum arrojarán luz sobre una categoría que tiene cada vez más importancia en la industria, y el Foodservice Robotics Pioneers dará todas las claves sobre la Food Robolution que está viviendo el sector*”.

Los CEO’s y directivos de las principales compañías de restauración líderes también se reunirán en el **CEO’s Summit**, una nueva agenda del congreso en la que se darán a conocer los casos de éxito de como estas firmas están reinventado sus negocios y adaptándose a la situación actual, además de desvelar estrategias y nuevos conceptos innovadores para mejorar su productividad.

Expertos de la talla de Meredith Sandland, referente del delivery en Estados Unidos; Jake Stelman, cofundador y vicepresidente de Cartken -spin-off de Google-; Eduard Xatruch, chef y co-propietario de Disfrutar Barcelona\*\*; Martina Puigvert, jefa de cocina de Les Cols\*\*; Udi Shamai, cofundador y CEO de Hyper Food Robotic; Aleix Puig, CEO de Vicio; Alexander Hugot, VP Food & Beverage de Meliá Hotels International; Javi Olleros, chef y propietario de Culler de Pau\*\*, y Martin Varsavsky, CEO de Goggo Network, entre muchos otros, participarán en Hospitality 4.0 Congress para desvelar sus estrategias, casos de éxito y nuevos modelos de negocio que impulsarán la nueva Horeca.

**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

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