**HIP2022 generará un impacto económico de 53 millones de euros y situará a Madrid como referencia mundial del sector Horeca**

**La Consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura de la Comunidad de Madrid, Paloma Martín, inaugurará el lunes HIP2022, que prevé reunir a más de 25.000 profesionales del sector de la hostelería**

**Más de 500 firmas expositoras presentarán las últimas soluciones, tecnologías y nuevos conceptos de negocio para hoteles, bares y restaurantes en 40.000 m2 de superficie de exposición**

**Las criptomonedas, el impacto de los robots y la automatización en las cocinas y el delivery, o los nuevos alimentos de origen vegetal, serán algunas de las temáticas que abordarán más de 450 expertos internacionales en Hospitality 4.0 Congress**

**Madrid, 3 de marzo de 2022.-** La sexta edición de[**HIP - Horeca Professional Expo 2022**](https://www.expohip.com/), abrirá el próximo lunes de nuevo sus puertas para situar a Madrid como la capital mundial en innovación Horeca. **Del 7 al 9 de marzo en IFEMA** y 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. **La Consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura de la Comunidad de Madrid, Paloma Martín**, inaugurará esta nueva edición del evento, que marca el inicio de la recuperación de un sector clave en la economía nacional y que más ha sufrido de manera dispar el impacto de la pandemia.

La importancia de esta cita se refleja en sus cifras de récord para esta edición, más de 25.000 profesionales acudirán a HIP2022 para conocer las últimas tendencias, los nuevos modelos de negocio, y, sobre todo, retomar las relaciones de networking y relaciones comerciales tras la crisis sanitaria. Además, el evento generará un impacto económico de 53 millones de euros para la ciudad de Madrid, convirtiéndola en la capital mundial de la innovación Horeca.

“*HIP se ha convertido en un evento único en el mundo. Nuestro congreso aborda las últimas tendencias, conceptos y modelos de negocio que están transformando la hostelería y que hay que conocer para entender el presente y el futuro de la industria. Después de su visita a HIP, los profesionales del sector tendrán más herramientas para tomar decisiones y dibujar la hoja de ruta de sus negocios gracias a los conocimientos adquiridos durante estos tres días*”, afirma **Manuel Bueno**, director de HIP.

Más 500 firmas expositoras presentarán sus últimas soluciones en alimentación y bebidas, equipamiento, interiorismo y mobiliario, tecnología, nuevos conceptos y franquicias, delivery, seguridad e higiene, para cualquier segmento de la industria Horeca: restauración, alojamiento, bar y cafeterías, distribución, colectividades, restauración organizada, sociosanitario, servicios al viajero y ocio. En total, tres pabellones y más de 40.000 m2 de innovación en hostelería de la mano de firmas líderes como 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, Barcelona Culinary Hub, o Unilever, entre muchas otras.

**Criptomonedas, alimentos plant-based, y la gestión del talento en la hostelería, entre las principales tendencias del Hospitality 4.0 Congress**

En el marco de HIP 2022 se celebrará también el Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso de innovación 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 9 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.

Entre algunas de las principales novedades de esta edición se encuentran el **nuevo Plant-Based Fórum**, un foro en el que debatir sobre el auge de los nuevos alimentos de origen vegetal; el **CEO’s Summit**, una nueva agenda del congreso en la que se darán a conocer casos de éxito de la mano de los directivos de las principales compañías de restauración de nuestro país; o el **Horeca Wine & Spirits**, un nuevo espacio en el que descubrir como el vino y las bebidas espirituosas pueden ser el impulso que necesitan los negocios de hostelería. Unas novedades que se sumarán a otros foros ya recurrentes en HIP como Hotel Trends, Restaurant Trends, Foodservice Robotics Pioneers, Delivery and Food as a Service, o la Agenda Digital, entre otros.

Para **Eva Ballarín,** Directora de Hospitality 4.0 Congress, ha manifestado que “*nuestro objetivo es ofrecer una visión de futuro de las tendencias, conceptos y herramientas que marcarán la nueva Horeca. Para ello, por ejemplo, este año seremos los primeros en analizar el uso de criptomonedas y las NFT en nuestro sector. Además de abordar, en el foro Horeca Talent, el reto de atraer talento en el sector, que es transversal a todos los segmentos y una de las principales preocupaciones*”.

Expertos de la talla de Meredith Sandland, referente del delivery en Estados Unidos; Jake Stelman, cofundador y vicepresidente de Cartken; Encarna Piñero, CEO de Grupo Piñero; 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\*\*; Martin Varsavsky, CEO de Goggo Network, y María Jesús García, CEO de Goiko; 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 9 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)