

Begoña Villacís y Paloma Martín inauguran HIP2022 defendiendo el papel clave de la hostelería en la cultura y economía española

Las principales tendencias que se están presentando estos días son: nuevos productos sostenibles, la automatización, el delivery y la revolución de los alimentos plant-based

La organización anuncia que donará una parte de los ingresos obtenidos por las entradas a World Central Kitchen, la ONG del chef español José Andrés, para colaborar en la ayuda al pueblo ucraniano

Madrid, 07 de marzo de 2022.- La Vicealcaldesa de Madrid, **Begoña Villacís**, y la Consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura de la Comunidad de Madrid, **Paloma Martín**, han inaugurado hoy [HIP - Horeca Professional Expo 2022](#), la gran cita del sector de la hostelería que situará Madrid como la capital mundial en innovación Horeca hasta el próximo 9 de marzo en IFEMA. Durante tres días, 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, que se erigen como las claves de la nueva Horeca.

Durante su intervención, Begoña Villacís ha reconocido la calidad de este evento, *“a la altura del sector Horeca español”*. Además, ha puesto el foco en lo que significa esta industria en nuestro país, ya que, con la apertura de la restauración tras los cierres por la pandemia, se comprobó la importancia que tiene también para nuestra salud, viendo cómo la gente acudía en masa de nuevo a los bares y restaurantes como punto de encuentro. *“Apostar por la hostelería es apostar por la libertad, por nuestra cultura y nuestra salud”*, ha afirmado. Villacís también ha recalcado el compromiso del Ayuntamiento de Madrid con el sector: *“Somos la ciudad que más hemos apoyado a estos empresarios; estuvimos y seguiremos estando a su lado para todo lo que nos necesiten”*.

Por su parte, Paloma Martín ha destacado el momento en el que se celebra HIP, *“un año clave para la economía y la marca España. Confiamos en que los datos que empezamos a recoger en 2022 certifiquen la recuperación del sector y las cifras previas a la pandemia. Desde la Comunidad de Madrid seguiremos acompañando a todos los profesionales en este relanzamiento de la economía, que solo en Madrid supone más de 200.000 empleos en las más de 18.000 empresas dedicadas a esta industria”*.

Manuel Bueno, Director de HIP, ha reconocido que *“esta edición es la de los récords. Tras haber sido el único encuentro profesional que ha mantenido su cita anual, este año se superarán las cifras pre-pandemia, con más de 25.000 profesionales que acudirán a esta cita, demostrando el interés por los eventos presenciales. Más de 500 firmas expondrán sus novedades y 470 expertos compartirán su visión de futuro del sector en el Hospitality 4.0 Congress”*. Además, Manuel

HIP es un evento de:

Bueno ha anunciado la colaboración de HIP con la ONG del chef José Andrés, World Central Kitchen, a la cual donarán parte del importe de las entradas del evento para apoyar la labor que están realizando con miles de refugiados en las fronteras y con el pueblo de Ucrania.

Un encuentro clave para conocer las últimas tendencias y nuevos modelos de negocio

En esta primera jornada de HIP, el Hospitality 4.0 Congress ha puesto sobre la mesa las nuevas tendencias que están empezando a despuntar en el sector y a las que los profesionales deben prestar más atención. De la mano de expertos internacionales como **Tina Nielsen**, editora y Foodservice Consultant, **Meredith Sandland**, autora de “Delivering the Digital Restaurant”, y **Donald Burns**, fundador y CEO de The Restaurant Coach, se han desgranado estos nuevos conceptos que veremos en un futuro cercano. Por ejemplo, la demanda por parte de los consumidores de ser capaces de interactuar con un restaurante como lo hacen con el resto de retailers, debido a que cada vez los clientes son más digitales, adaptando todos los canales para mejorar la experiencia de usuario y facilitar las ventas.

Otra de las tendencias que más revuelo está levantando es la robotización en la hostelería. Para Sandland, *“los robots ya son el presente del sector. Aunque puedan parecer complicados, se pueden hacer robots fáciles que hagan tareas sencillas y optimizar los procesos en los establecimientos”*. También han destacado la proliferación de alimentos plant-based que, según la experta, se *“ha universalizado desde que las cadenas de comida rápida decidieron incluirlo en sus menús, ya que las generaciones jóvenes quieren comida sostenible y saludable, y el sector las ha escuchado”*.

“Las tendencias que observamos en la restauración y la hostelería en estos momentos son universales y se han visto aceleradas por la pandemia: la sostenibilidad, la automatización, las comidas fuera del local y la revolución basada en las plantas han avanzado más rápido de lo esperado”, ha afirmado Tina Nielsen, que también ha admitido que *“la escasez de mano de obra es el reto más importante para todos los niveles de la hostelería en estos momentos; es vital que los operadores reinventen la forma de contratar y formar al personal para resolver la crisis”*.

Por último, Nielsen ha dejado una importante reflexión: *“La pandemia ha enseñado al sector que la diversificación es crucial; nunca sabemos lo que está a la vuelta de la esquina, así que hay que estar preparado y esperar lo inesperado. Y, por supuesto, el cambio trae consigo retos, pero también oportunidades. Todo lo bueno viene del cambio”*.

HIP es un evento de: