

La Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, clausura la edición más exitosa de HIP, con 34.857 congresistas y un impacto de 53 millones de euros para la capital

Delivery, robots, automatización de cocinas o nuevos alimentos de origen vegetal, han sido algunas de las temáticas más destacables en el Hospitality 4.0 Congress por parte de los 599 expertos internacionales

Más de 500 firmas expositoras han presentado sus últimas soluciones, tecnologías y nuevos conceptos de negocio para hoteles, bares y restaurantes en 40.000 m2 de exposición

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

Madrid, 10 de marzo de 2022 – [HIP – Horeca Professional Expo 2022](#) cerraba ayer las puertas de su sexta edición cumpliendo sus previsiones de récord, y es que 34.857 profesionales de la hostelería y la restauración han pasado por sus tres pabellones en IFEMA MADRID, generando un impacto económico de 53 millones de euros para la capital. Una cita que se ha consolidado como la más importante del sector Horeca a nivel europeo y que es ya reconocida como el centro neurálgico de la innovación en una industria que vive un momento clave en su historia tras el impacto de la pandemia. **Reyes Maroto, Ministra de Industria, Comercio y Turismo**, puso en valor la valentía y la resistencia de este sector, destacando que *“este debe ser el año de la recuperación de un sector que es muy relevante para la transformación de nuestra economía”*. Al mismo tiempo, reconocía que esta industria *“ha llevado la marca España por el mundo implementando nuevas tendencias y siendo un referente global”*.

En cuanto a la celebración de HIP, la Ministra ha destacado que *“ya son seis años en los cuales este congreso muestra todos los avances tecnológicos y la apuesta por la sostenibilidad en el sector del Horeca, demostrando que somos líderes en esta industria, fundamental para la recuperación económica. Venimos de un impacto muy negativo de la pandemia, pero el sector ha resistido y hoy nos ofrece, si cabe, más capacidad de innovación. Quiero felicitar a todo el sector por su papel protagonista en este proceso de reactivación de toda la cadena de valor del sector turístico para que el año 2022 sea en el que recuperemos los niveles prepandemia, pero mejorando ese grado de calidad que necesitamos también para reforzar nuestro liderazgo a nivel mundial”*.

La innovación y las últimas tendencias, en el ADN de HIP

HIP se ha posicionado como un referente del sector y la innovación gracias a su apuesta desde su primera edición por ofrecer las últimas tendencias que están impactando o van a impactar en la hostelería mundial. Más de 500 firmas expositoras han presentado sus últimas soluciones en

HIP es un evento de:

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.

Los líderes de la nueva restauración desgranaron sus casos de éxito

Este año, **Hospitality 4.0 Congress** ha congregado a más de 450 expertos internacionales que han presentado sus casos de éxito, nuevos modelos de negocio y tendencias que marcarán la Horeca de los próximos años. Directivos líderes del sector de la restauración como **Marcos de Quinto** o **Sergio Rivas**, CEO de Avanza Food; **David Romero**, CEO de Andilana; **Ángeles Orantes-Zurita**, CEO de La Cueva de 1900; **Manuel Robledo**, de Comess Group; **Eduardo Basanta**, director general de Grupo La Musa; **José Antonio Del Castillo**, CEO de Manolo Bakes; **Javier Rueda**, CEO de La Máquina; o **Nino Redruello**, CEO de Grupo La Ancha, entre muchos otros, han dado a conocer sus casos de éxito y cómo están reinventando sus negocios y adaptándose a la situación postpandemia.

Asimismo, restaurantes como **Huerta de Carabaña** en Madrid, **Les Cols** en Cataluña, o **Culler de Pau** en Galicia han compartido su visión sobre cómo la sostenibilidad es un eje clave para mejorar la rentabilidad de sus negocios. Además, Restaurant Trends, uno de los encuentros internacionales más importantes de profesionales de la restauración organizada, ha reunido directivos de **Goiko, Tastia Grupo, Pizzería Carlos, Sushicatessen** y **El Qüenco de Pepa**, entre otros, para analizar la importancia de la tecnología y la digitalización en la restauración.

Pero además de la sostenibilidad y la digitalización, otra de las tendencias que está creciendo exponencialmente y está marcando la carta de los restaurantes son los productos plant-based, dirigidos a consumidores vegetarianos, veganos o flexitarianos. El **Plant-Based Forum** ha abordado cómo este tipo de dietas se están abriendo paso en el mercado y las marcas se han tenido que adaptar a esta nueva demanda ofreciendo nuevos productos de proteína vegetal.

Nuevas tecnologías que revolucionarán el sector Horeca

Siguiendo la senda de la innovación que siempre ha caracterizado HIP, Hospitality 4.0 Congress ha acogido este año **un foro pionero dedicado al metaverso, el pago con bitcoins y las NFTs, el Emerging Technologies Summit**. Además, el **Foodservice Robotics Pioneers** ha dado a conocer lo último en robótica y automatización para el sector Horeca, el vehículo de reparto autónomo

HIP es un evento de:

de **Goggo Network**. Asimismo, expertos en delivery y dark kitchens han abordado el futuro de un segmento en auge, que está evolucionando hacia cocinas virtuales.

HIP es un evento de:

NEBEXT.
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

