

# HIP presenta la nueva edición centrada en su pasión ilimitada por la innovación, la sostenibilidad y el impacto social

Del 6 al 8 de marzo de 2023, la cumbre congregará a más de 35.000 profesionales, en cuatro pabellones de IFEMA Madrid, que acudirán para conocer las últimas soluciones para la hostelería

En el Hospitality 4.0 Congress se analizarán las nuevas tendencias y retos que presenta el contexto actual con especial foco en la captación de talento

Tras la incertidumbre de los últimos meses, 2023 se presenta como un año con importantes inversiones, según representantes del sector hotelero y de la restauración organizada

Madrid, 17 de noviembre de 2022.- [HIP – Horeca Professional Expo 2023](#) ha presentado su séptima edición, que se celebrará **del 6 al 8 de marzo en IFEMA Madrid**, y que prevé concentrar a más de 35.000 profesionales de la hostelería en cuatro pabellones, uno más que en su pasada edición. En el acto de presentación se ha puesto de manifiesto el optimismo que rodea toda la industria tras una campaña de verano récord que consolida la recuperación de uno de los sectores más golpeados por la crisis sanitaria.

Así lo avalan datos de AMEBA Research para HIP, que señalan, por ejemplo, que el segmento de la restauración organizada se ha sobrepuesto a las cifras anteriores a la pandemia. Con respecto a 2019, el precio del ticket medio de gasto por consumidor se ha incrementado en un 22,7% en los últimos dos años, y, además, de acuerdo con el estudio de la consultora, tiene la proyección de superar las ventas de 2019 en torno a un 16% a finales de este año, gracias, en parte, al empuje del segmento de la denominada “comida rápida”.

En este contexto, la próxima edición de HIP llega bajo el lema “*Unlimited Passion*” con el propósito de destacar el entusiasmo del sector por dejar atrás las dificultades de las últimas temporadas y poner sobre la mesa la pasión de todos los actores de la industria hostelera por crear experiencias integrales, únicas y diferenciadoras, lo que en palabras de representantes del sector hotelero y de la restauración organizada, se traducirá en importantes inversiones en este año 2023.

Así, esta cita, que ya se ha convertido en imprescindible para los profesionales del sector Horeca, dibujará la hoja de ruta para seguir basando los negocios en la innovación, digitalización, seguridad e higiene, visión estratégica, desarrollo sostenible, gestión de personas y operaciones, experiencia de cliente, y desarrollo de nuevos productos y soluciones. En palabras de Manuel Bueno, director de HIP – Horeca Professional Expo 2023, “*en esta nueva edición queremos trasladar, sobre todo, ilusión tras haber pasado por unos tiempos muy difíciles. Somos un mercado clave para la economía española y este es un evento para generar negocio y definir estrategias que nos permitan seguir siendo el referente internacional*”.

Para Hugo Rovira, Presidente de HIP – Horeca Professional Expo 2023, *“España sigue siendo un país altamente competitivo a nivel turístico, hemos pasado del infierno a un año récord. En estos momentos HIP nos invitará a pensar sobre los temas importantes que afectan a nuestra industria a través de diferentes ejes centrales como son la gestión del management, marketing, comunicación y ventas, modelos de éxito, y talento”*.

### **Hospitality 4.0 Congress, el foro de referencia entre los profesionales del Horeca**

Un año más, la gran cumbre para los profesionales de la hostelería acogerá la celebración del **Hospitality 4.0 Congress**, el mayor congreso de innovación y nuevos conceptos Horeca, en el que **más de 600 expertos internacionales** presentarán las tendencias que impactarán en el sector el próximo 2023. En este sentido, se organizarán más **de 30 summits sobre distintos segmentos** (Delivery, Plant Based, Emerging Technologies, Supply Chain, Design & Experience, Safe Horeca o Derecho) **repartidos en 9 auditorios** en paralelo, en los que se analizarán los nuevos modelos de negocio y hábitos de consumo que han surgido tras la pandemia, y se seguirá haciendo hincapié en la contribución de la tecnología, el valor añadido del respeto al medio ambiente, o los desafíos económicos actuales como la subida de costes en materia prima o energía.

Otra cuestión que se abordará será la dificultad para captar talento. Con una agenda propia, se profundizará en la necesidad de hacer de la hostelería una actividad económica más atractiva para los profesionales y convertirla en un “Good place to work” tras un verano en el que la falta de personal ha sido una problemática generalizada. Igualmente, en el marco del congreso se llevarán a cabo encuentros anuales referentes en el sector como Restaurant Trends, organizado por la patronal Marcas de Restauración, The VIP Room, o Hotel Trends.

HIP, además de ser un evento de innovación donde conocer las últimas novedades para el Horeca y analizar los principales desafíos a los que se tienen que afrontar los empresarios de la hostelería, es un gran foro de networking. Por este motivo, se continuarán organizando actividades paralelas como los **Horeca New Business Models Awards 2023**, premios que están destinados a reconocer el trabajo, el liderazgo y la transformación de aquellas empresas que apuestan por la innovación en la industria; el **Digital Gastronomy Startup Forum**, competición entre las startups con los proyectos y soluciones más innovadoras para el sector Horeca; o los **Leadership Summit**, almuerzos con líderes y empresarios de grandes marcas junto con autoridades para consolidar y emprender relaciones.

### **HIP, una gran cumbre Horeca para descubrir integralmente el sector**

HIP es el único evento que atrae a todos los segmentos Horeca, reuniendo en un solo espacio a los perfiles profesionales clave y con mayor responsabilidad dentro de una compañía, y que cuenta con una agenda personalizada que cubre sus necesidades e intereses. Este valor añadido ha hecho que HIP siga creciendo edición tras edición, incrementando de modo exponencial la cifra de visitantes, a la vez que se ha aumentado el número de empresas expositoras. Es por este motivo que la séptima edición del evento contará con un cuarto pabellón, dando un espacio único a las nuevas soluciones para que se presenten delante de su público objetivo.