

La gestión del negocio, la fidelización del talento y el nuevo concepto del “Eatertainment” marcarán la agenda de HIP 2023

Por primera vez, HIP 2023 contará con las “Inspiring Minds”, sesiones lideradas por expertos ajenos a la hostelería como Toni Nadal, Director de Rafa Nadal Academy, que aportarán una visión estratégica y transversal del sector

La cumbre, que se celebrará del 6 al 8 de marzo en IFEMA Madrid, ha abierto acreditaciones con las que se prevé congregarse a más de 35.000 profesionales hosteleros

Madrid, 20 de enero de 2023.- La séptima edición de [HIP - Horeca Professional Expo](#) se prepara para convertir a Madrid en la capital internacional de la innovación Horeca. Del **6 al 8 de marzo**, la ciudad será el punto de encuentro para todos los actores de la industria de la hostelería que tienen por objetivo acelerar la competitividad de sus negocios a partir de las nuevas tendencias, soluciones y tecnologías que han surgido en los últimos años.

Para acudir a la cumbre, HIP ya ha abierto sus acreditaciones con las que congregará a más de 35.000 profesionales de todos los segmentos del canal Horeca. Bajo el lema “*Unlimited Passion*”, el evento seguirá haciendo énfasis en la innovación, digitalización y sostenibilidad para acometer una transformación real en la industria, aunque en esta edición también cobrará mucha relevancia la gestión del negocio y del equipo para asegurar la continuidad de cualquier tipo de establecimiento hostelero.

Por su parte, más de 500 firmas expositoras presentarán sus últimas soluciones e innovaciones en alimentación y bebidas, equipamiento, interiorismo, mobiliario, menaje, packaging, tecnología, nuevos conceptos, seguridad, higiene, y sociosanitario para cualquier segmento Horeca: hotelero y otras categorías de alojamiento, restauración, bar, cafetería, delivery y “take away”, colectividad, y ocio. En total, cuatro pabellones de IFEMA Madrid que acogerán a firmas líderes como Aplus Gastromarketing, Benfood, Campofrío, casa Delfín, CaixaBank, Coca Cola, Estrella Damm, Danone, Deloitte, Europastry, Fritermia, General Fruit, Guerrero Claude, Heineken, Ilunion, Kitchen Consult, Makro, Mahou San Miguel, Mainho, Mapal, Mapfre, Nestlé, Onnera, Ordatic, Pascual, TheFork o Unilever, entre muchas otras.

Más de 600 expertos guiarán a los empresarios y profesionales hosteleros

En el marco de HIP 2023 se desarrollará [Hospitality 4.0 Congress](#), el mayor foro internacional en innovación Horeca, que contará con más de 30 foros repartidos en 9 auditorios. Será en estos escenarios donde más de 600 expertos de la talla de **Pepe Solla**, Jefe de Cocina y Propietario Restaurante Casa Solla*; **Luis Veira**, Chef del Restaurante Árbore da Veira*; **Sabina Fluxà**, Vice-Chairman y CEO de Iberostar Group; **Marc Rahola**, CEO de OD Hotels; **Juan Carlos Sanjuan**, CEO de Casual Hoteles; **Iván Cotado**, referente en el diseño de interiores y creador del concepto “interiorsimo estratégico”; **Toni Gerez**, Director de Sala Restaurante Castell de Peralada; **Ignacio Blanco**, CEO Grupo Larrumba; **Lluc Crusellas**, ganador del World Chocolate Masters 2022; o **Aleix Puig**, CEO de Vicio, explicarán sus casos de éxito y guiarán a los empresarios y profesionales para hacer de sus negocios modelos rentables.

Del “Restaurant Management” a las “Inspiring Minds”: todas las novedades del Congreso

El entorno inflacionista en el que estamos inmersos, la crisis energética o la perpetuación de la guerra en Ucrania, entre otros factores, ha creado un contexto económico volátil. Con el objetivo de guiar a los empresarios y profesionales en este desafío y ayudarles a dibujar unas líneas estratégicas en sus negocios, Hospitality 4.0 Congress trae como novedad el **summit Restaurant Management**, donde se darán las claves para que los hosteleros sepan administrar sus establecimientos con el objetivo de no perder rentabilidad en estos tiempos de incertidumbre.

Otro gran reto que se abordará en HIP 2023 es la **escasez de talento** o la falta de equipos cualificados, una dificultad que se ha instaurado en el sector en las últimas temporadas. *“En el Congreso analizaremos la necesidad de que el empresario disponga de una plantilla estable y fidelizada, a partir de unas buenas condiciones laborales y conciliación, con el objetivo de que esté motivada y no se caiga en problemas de personal”* explica Erika Silva, directora de Hospitality 4.0 Congress. *“A tal respecto, aportaremos soluciones y herramientas prácticas y tecnológicas enfocadas en la dirección, retribución, liderazgo, inteligencia emocional y coaching de equipos”*, añade Silva.

La cumbre también dispondrá de nuevos espacios donde se analizarán los formatos que están cambiando la hostelería. Uno de ellos es el **summit de Eatertainment**, un concepto reciente que sitúa la experiencia del cliente como un rasgo diferencial a partir del que estimular la posibilidad de crecimiento del negocio. Este modelo es el que emplean restaurantes de LATAM como Rosa Negra, Storia D’amore o Cantina la 15, que compartirán su punto de vista en HIP, y que enseñarán a los empresarios a posicionarse a través de la construcción de vivencias distintas y únicas.

Del mismo modo, Hospitality 4.0 Congress trae más novedades con el **summit Digital Marketing**, enfocado a maximizar los beneficios a partir de una buena estrategia de comunicación online; el **New Food Trends**, que examinará las nuevas tendencias en alimentación; y el **summit Smart Kitchens**, que reflexionará sobre la importancia de la optimización de procesos en cocinas y centros de producción. Igualmente, en el marco de **Emerging Technologies Summit**, se mostrarán soluciones disruptivas y accesibles para todos los profesionales hosteleros, como es ChatGPT. Esta es una herramienta basada en Inteligencia Artificial que trabaja como un buscador muy personalizado y que puede ser utilizada para, por ejemplo, crear nuevos platos con ingredientes determinados, o construir propuestas de valor enfocadas a un público concreto.

Asimismo, por primera vez en HIP se organizarán las **“Inspiring Minds”**, sesiones donde grandes expertos y expertas de ámbitos ajenos al Horeca darán sesiones inspiradoras aportando una visión y oportunidades que en muchas ocasiones no se tienen en cuenta dentro del mismo sector. **Toni Nadal**, Director de Rafa Nadal Academy; **Cipri Quintas**, empresario y autor del bestseller “El Libro del Networking”; **Maider Tomasena**, copywriter y fundadora de la primera escuela de copywriting del mercado hispano; **Michael Wolf**, referente dentro del segmento del foodtech, y fundador y CEO de The Spoon; y **Eva Collado**, consultora estratégica del capital humano, son algunos de los nombres propios que motivarán a los empresarios y profesionales en su comprometido objetivo de sustentar y mejorar la hostelería de nuestro país.

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 600 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 – Next Business Exhibitions e IFEMA MADRID.