

## La industria hostelera se reúne en HIP 2023 para convertir Madrid en la capital mundial de la innovación Horeca

Del 6 al 8 de marzo, más de 500 firmas expositoras presentarán las últimas soluciones, nuevos conceptos, y tecnologías para hoteles, bares y restaurantes

La gestión, la captación y fidelización del talento, el modelo del “Eatertainment”, la automatización de procesos se debatirá en Hospitality 4.0 Congress, de la mano de más de 600 expertos internacionales

**Madrid, 10 de febrero de 2023.** En menos de un mes, del **6 al 8 de marzo**, [HIP 2023](#) congregará en Madrid a más de 35.000 hosteleros de todo el país para convertir la ciudad en capital internacional de la innovación Horeca. En este sentido, la gran cumbre para todos los profesionales del sector dará a conocer los nuevos conceptos de negocio, soluciones y tecnologías que están revolucionando el conjunto de la hostelería y la están haciendo avanzar hacia un modelo más competitivo, innovador y sostenible.

**Hugo Rovira**, Co-Presidente de HIP y Director General para el Sur de Europa y EEUU de NH Hotel Group, **Carlos Pérez Tenorio**, Co-Presidente de HIP, Presidente de Marcas de Restauración y Consejero Corporativo de FoodBox/Lateral; **Manuel Bueno**, Director de HIP; **Erika Silva**, Directora de Hospitality 4.0 Congress, y **Juan Arrizabalaga**, Director General de IFEMA Madrid, han presentado las principales novedades de la séptima edición del evento, que ha ampliado su zona expositiva ocupando cuatro pabellones de IFEMA Madrid, lo que supone casi 60.000 m<sup>2</sup> de innovación.

**Manuel Bueno** ha destacado que *“HIP se ha convertido en el punto de encuentro de referencia para todos los actores de la hostelería por el firme compromiso de apoyar a profesionales y empresarios en el proceso de convertir sus negocios en modelos competitivos. Es un orgullo para HIP que la industria nos vea como el escenario donde conocer tendencias e innovaciones, inspirarse, así como establecer estrategias y alianzas para afrontar los nuevos retos del sector creando y construyendo establecimientos más rentables, optimizados y sostenibles”*.

Con el propósito de que los profesionales conozcan de primera mano los conceptos que están disruptiendo el mercado, HIP contará con más de 500 firmas expositoras 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 Contract**, **Pascual**, **TheFork** o **Unilever**, entre muchas otras. Todas ellas 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.

*“Tenemos que aprovechar el atractivo turístico que tiene nuestro país y las buenas cifras que hemos obtenido en 2022 para evolucionar hacia un modelo de menos cantidad y más calidad, y para lograrlo debemos ofrecer experiencias diferenciadoras. En HIP abordaremos esta cuestión como las nuevas tendencias en sostenibilidad, digitalización o robótica. Igualmente, trataremos la forma en la que abordar el aumento de costes y la optimización de la cuenta de resultados”,* ha señalado **Hugo Rovira**.

Por su parte, **Carlos Pérez Tenorio** ha apuntado que en el marco de HIP *“afrotaamos la XIV edición de Restaurant Trends en un ambiente de moderado optimismo en cuanto a la buena dinámica de consumo con la que hemos arrancado el año y las previsiones para este 2023 que, por el momento, están siendo positivas”*.

### **Chefs Michelin, CEO's, líderes de opinión y referentes del sector, en Hospitality 4.0 Congress**

En el marco de HIP se organizará **Hospitality 4.0 Congress**, el mayor foro internacional de innovación Horeca, que será el espacio por el que pasarán más de 600 expertos, que avanzarán tendencias y resolverán las principales dudas que tiene el sector a causa de la situación incierta actual. Al respecto, se han diseñado más de 30 foros para tratar al detalle las cuestiones de más interés que preocupan a los diferentes segmentos que intervienen en la cadena de valor de la hostelería.

Como novedades, el Congreso acogerá el summit de Restaurant Management, centrado en la gestión adecuada de los negocios hosteleros para que sean rentables; el summit de Eateertainment, en el que se compartirá el significado de este concepto mediante el que los establecimientos pueden mejorar su posicionamiento y competitividad; el summit Digital Marketing, enfocado a maximizar los beneficios a partir de una buena estrategia de comunicación online; el summit Smart Kitchens, donde se reflexionará sobre la importancia de la optimización de procesos en cocinas y centros de producción; y el New Food Trends, que examinará las tendencias pioneras en alimentación. Por su parte, el CEO's summit reunirá a los directivos de compañías referentes como McDonald's, Enrique Tomás, Grupo Lalala, Aloha Poke, o Grupo Shibuya que darán a conocer las claves de su éxito.

*“Queremos que todos los empresarios y profesionales que acudan a HIP 2023 puedan llenar sus salas y establecimientos los 365 días del año. Así, daremos todas las claves para cumplir con este objetivo y dotar a la hostelería de la robustez que precisa a fin de que continúe siendo una de las industrias líderes de nuestro país. Administración, automatización, robotización, diferenciación y comunicación son algunos de los términos que abordaremos en profundidad en Hospitality 4.0 Congress y que son determinantes para afrontar los retos del momento”,* explica **Erika Silva**.

Expertos de la talla de **Eneko Atxa**, Chef 5\* Michelin que está al frente del restaurante Azurmendi; **Sabina Fluxà**, Vice-Chairman y CEO de Iberostar Group; **Juan Carlos Sanjuan**, CEO de Casual Hoteles; **Roberto Brisciani**, CEO de Thinkingfoods; **Diego Guerrero**, chef y propietario del restaurante DSTAgE\*\* y Dspeakeasy; **Pepe Solla**, Jefe de Cocina y Propietario Restaurante Casa Solla\*; **Luis Veira**, Chef del Restaurante Árbore da Veira\*; **Marc Rahola**, CEO de OD Hotels; **Aleix Puig**, CEO de Vicio; **Ignacio Blanco**, CEO de Grupo Larrumba; **Daniel Agromayor**, Head of

HIP es un evento de:

Spain & Portugal de Five Guys; **Toni Nadal**, Director de Rafa Nadal Academy; **Cipri Quintas**, empresario y autor del bestseller “El Libro del Networking”; **Maïder Tomasena**, copywriter y fundadora de la primera escuela de copywriting del mercado hispano; o **Michael Wolf**, referente dentro del segmento del foodtech, y fundador y CEO de The Spoon, participarán en Hospitality 4.0 Congress para desvelar sus estrategias, casos de éxito y nuevos modelos de negocio que impulsarán la transformación del Horeca.