

## La Ministra Reyes Maroto y el Alcalde Martínez-Almeida constatan en HIP 2023 el dinamismo de la hostelería en un año de récords

**Maroto ha inaugurado la séptima edición de HIP – Horeca Profesional Expo, que reunirá a más de 36.000 hosteleros en IFEMA hasta este miércoles**

**El alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida ha protagonizado la apertura de Mezcla, el congreso de Hostelería Madrid que se ha trasladado a HIP**

**Madrid, 06 de marzo de 2023.-** La Ministra de Industria, Comercio y Turismo, **Reyes Maroto** ha inaugurado hoy [HIP - Horeca Profesional Expo 2023](#), la gran cumbre del sector que está situando a Madrid como la capital mundial de la innovación Horeca hasta el próximo miércoles día 8. Durante tres días, HIP pone el foco en anticipar las nuevas tendencias del sector que marcarán el futuro de una industria clave en la economía española, y que se está convirtiendo en el mayor laboratorio mundial de nuevos modelos de negocio.

Durante su intervención, **Reyes Maroto** ha reconocido que HIP *“es ya el principal evento mundial de Horeca. Cada vez más empresas vienen a HIP para conocer las nuevas tendencias que marcarán el sector”*. Además, ha asegurado que *“estamos en un contexto de recuperación que comenzó en 2022 y se consolidará en 2023”*. La Ministra también ha hecho hincapié en el valor de *“HIP como el lugar donde conocer las últimas tecnologías a las que el sector de la hostelería puede acceder a través de los fondos europeos”*. Por último, Reyes Maroto ha recordado que *“estamos en la antesala del 8M y esta industria debe ser parte de la integración de la mujer en toda la cadena de valor para que el talento femenino entre en esta nueva hostelería”*.

Por su parte, **José Luis Martínez Almeida**, alcalde de Madrid, ha subrayado que *“HIP nos convierte en referencia mundial, llegando ya a los cuatro pabellones. Si hay un sector que se identifica con la ciudad es la restauración y la hostelería. Madrid es atracción y retención de talento. El talento que tenemos en la hostelería madrileña ha hecho mejorar a la ciudad”*. Almeida ha inaugurado esta tarde el fórum Mezcla, de Hostelería Madrid, que por primera vez alberga HIP, y que tiene por objetivo ser un espacio de encuentro para debatir sobre cómo la capital se ha convertido en un Hub de tendencias que acaban exportándose a todo el mundo.

### Los revolución del “eatertainment” a nivel internacional

Este año HIP cuenta con Colombia como país invitado por ser un referente en hostelería a nivel global que está exportando sus conceptos de negocio a otros territorios y ciudades como son España, y particularmente, Madrid. La cumbre ha recibido hoy una delegación comercial, de la

HIP es un evento de:

mano de Linkers, a fin de dar a conocer el mercado nacional y todas sus ofertas a los potenciales inversores de LATAM.

En este sentido, Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso internacional de innovación Horeca, ya ha recibido los primeros líderes de los modelos de negocio de éxito que están llegando a España desde los países latinoamericanos. Un ejemplo de ellos es **Juan Camilo Acosta, CEO del Restaurante Cantina la 15**, que ha compartido en la cumbre su apuesta por la creación de experiencias transversales en su establecimiento de restauración. *“Concebimos nuestro restaurante como un lugar de innovación y ‘entertainment’, como la opción que damos de vivir la experiencia como si fueras un chef. También queremos ofrecer más experiencias a través de la tecnología como los videomappings o shows junto con conciertos con artistas regionales y nacionales”*.

Por su parte, **Alejandra Reyes, CEO del restaurante Storia D’amore**, ha contado que *“quisimos abrir un restaurante que aglutinase todas las experiencias que vivimos juntos, todo está pensado para que te desconectes del exterior y te envuelvas en nuestra historia de amor. Ahora mismo ya contamos con 8 sedes en Colombia, más de 1000m2 de establecimientos y somos el referente número 1 de cocina italiana en Colombia”*.

Otra de las sesiones más esperadas ha sido en la que se ha podido oír a **Izaskun Albéniz, Directora de Ventas y Marketing del Grupo Rosa Negra**, el grupo mexicano que acaba de aterrizar en Madrid con su restaurante Chambao y que ya tiene previstas otras cuatro o cinco aperturas más en nuestro país, *“hace cinco años que empezamos y ya tenemos 15 marcas y 100 restaurantes en los que nos basamos en tres pilares fundamentales: decoración exclusiva, gastronomía sofisticada y diversión”*.

HIP es un evento de: