

HIP 2023 convierte a Madrid en la capital mundial Horeca y generará un impacto económico de 66 millones de euros para la ciudad

Más de 35.000 hosteleros de todo el país se reunirán en la cumbre a fin de conocer las últimas innovaciones y tecnologías para estimular el crecimiento de sus negocios

Hospitality 4.0 Congress contará con grandes referentes del sector como Dabiz Muñoz, Martin Berasategui o Eneko Atxa, además de directivos de firmas hoteleras y de restauración que están liderando la revolución de la industria

Madrid, 2 de marzo de 2023.- La séptima edición de [HIP - Horeca Professional Expo](#) abrirá el próximo lunes sus puertas en **IFEMA Madrid** en lo que será una cumbre sin precedentes en cuanto a participación. Más de 35.000 profesionales del sector Horeca, 619 firmas expositoras y un total de 607 expertos que son referentes en cada tipología y tamaño de negocio, se congregarán en HIP 2023 con el objetivo común de transformar la industria hacia un modelo más competitivo, innovador, digitalizado y sostenible.

Así, con la celebración del evento, desde **el 6 al 8 de marzo**, Madrid se convertirá en la capital mundial de la innovación Horeca donde se darán a conocer todos los conceptos, tecnologías y soluciones que están revolucionando la hostelería hoy en día. Todo ello, generará un impacto económico de 66 millones de euros para la ciudad y será un estímulo para potenciar Madrid como destino de referencia a escala internacional en la organización de ferias y congresos.

Además, este año HIP contará con Colombia como país invitado. De este modo se reconoce su referencia en hostelería a nivel internacional tanto por la calidad de sus alimentos, la pasión con la que se cultiva y transforman los productos, y los conceptos desarrollados en su país, que se están exportando a otros territorios y ciudades como son España y particularmente, Madrid. Por lo tanto, HIP será la puerta abierta para traer el emprendimiento de LATAM a Europa, una iniciativa que se fomentará también en las próximas ediciones de la mano de Linkers.

Manuel Bueno, director de HIP, destaca que *“es un orgullo que HIP se haya convertido en el punto de encuentro de referencia nacional e internacional para empresarios, directivos, CEO’s y el global de los profesionales del sector Horeca a fin de que puedan encontrar respuesta a sus preocupaciones e impulsar la rentabilidad de sus establecimientos, sin distinguir su tamaño físico o capacidad de negocio”*.

Para ello, en la cumbre se presentarán más de 4.000 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

HIP es un evento de:

como **Alimentos de España, 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.

Los CEO's que están transformando la hostelería se citan en HIP

En el marco de HIP se organizará [Hospitality 4.0 Congress](#), el mayor foro internacional de innovación Horeca, que esta edición cuenta con 306 sesiones que tratarán al detalle las cuestiones de más interés que preocupan a los diferentes segmentos de la hostelería.

Una de las inquietudes que afronta el sector a nivel coyuntural es la gestión del negocio en el contexto incierto actual, asunto que tratarán con especial atención los más de 30 directivos de empresas de restauración de referencia del país que participarán en el **CEO's summit**. Líderes de McDonald's, Enrique Tomás, Juancho's BBQ, Grupo Con Fuego, Grupo Lalala, Grupo Sibuya, Grupo Le Coq, Grupo Redbar 24H, Grupo 80 Grados, La Pecera o Aloha Poke ahondarán en las perspectivas que tienen en cuanto a su facturación y crecimiento, como también la manera a partir de la que están administrando la subida de costes para que no repercuta en su rentabilidad. Al mismo tiempo, estudiarán la latente falta de talento en el sector, si bien tratarán de aportar soluciones para retenerlo.

Precisamente, la escasez de mano de obra también se abordará en el conocido foro **Hotel Trends**, espacio que reúne a los directivos de empresas hoteleras líderes a fin de analizar los retos y oportunidades a los que se enfrentan en la actualidad. **José Rodríguez**, CEO de Sercotel Hotel Group; **Marc Rahola**, CEO de OD Hotels; **Kike Sarasola**, Fundador & CEO de Room Mate Hotels y Be Mate Apartments; **Pepe Díaz**, CEO de Artiem Hotels; **Marc Molas**, Cofunder and Partner de By Pillow; **Cristina Serra**, SVP Global Marcas y Cliente de Radisson; **Juan Juliá**, Fundador de Axel Hoteles; **Juan Carlos Sanjuán**, CEO de Casual Hoteles; **Sara Sánchez**, CEO de Rusticae; **José Luis Santos**, CEO de Ecostars; o **Juan Carlos Sanjuán**, CEO de Casual Hoteles, serán algunos de los gerentes que reflexionarán sobre la aplicación de los criterios ESG como valor añadido o las nuevas fórmulas de alojamiento, entre otras cuestiones.

La edición con más talento

De entre todas las sesiones que se llevarán a cabo en Hospitality 4.0 Congress, una de las que levantará más expectación será la que capitalizará el Chef y Dueño de "UniverXO", **Dabiz Muñoz**. La reinterpretación de la cocina de vanguardia, la innovación, la creatividad, la experiencia de cliente, el equipo, el modelo de negocio o la situación actual son cuestiones que abordará Muñoz y que servirán como inspiración a los directivos y profesionales que asistan a la "keynote".

Igualmente, la cumbre acogerá por primera vez Mezcla, la jornada organizada por Hostelería Madrid en la que se debate el presente y el futuro del sector, y que este año se centrará en el posicionamiento de la capital como "hub" gastronómico universal de tendencias. **Martín Berasategui**, Chef 12 Estrellas Michelin, será unos de los invitados que, junto con **Pepa Muñoz**,

HIP es un evento de:

presidenta de FACYRE y Chef del Restaurante El Qüenco de Pepa*, analizarán qué es lo que está pasando en Madrid para que sea ciudad impulsora de tendencias en Horeca a nivel global.

A su vez, expertos de la talla de **Eneko Atxa**, Chef 5* Michelin que está al frente del restaurante Azurmendi; **Toni Nadal**, Director de Rafa Nadal Academy; **Roberto Brisciani**, CEO de Thinkingfoods; **Eva Collado**, consultora estratégica del capital humano; **Diego Guerrero**, chef y propietario del restaurante DSTAgE** y Dspeakeasy; **José Rodríguez**, CEO de Sercotel; **Pepe Solla**, Jefe de Cocina y Propietario Restaurante Casa Solla*; **Luis Veira**, Chef del Restaurante Árbore da Veira*; **Aleix Puig**, CEO de Vicio; **Maïder Tomasena**, copywriter y fundadora de la primera escuela de copywriting del mercado hispano; **Ignacio Blanco**, CEO de Grupo Larrumba; **Daniel Agromayor**, Head of Spain & Portugal de Five Guys, participarán en Hospitality 4.0 Congress para desvelar sus estrategias, casos de éxito y nuevos modelos de negocio que impulsarán la transformación del Horeca.

HIP es un evento de:

NEBEXT.
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

