

HIP2024 abre el camino a una hostelería más eficiente, innovadora y sostenible

El consejo asesor de HIP – Horeca Profesional Expo se ha reunido para presentar la octava edición del evento, que tendrá lugar del 19 al 21 de febrero en IFEMA Madrid

Bajo el lema “Higher Power”, HIP2024 pone en valor la dosis de energía que supone participar cada año en la mayor cumbre para el conjunto de la industria Horeca

Madrid, 13 de julio de 2023.- El sector Horeca tiene una nueva cita en el calendario con la octava edición de [HIP – Horeca Professional Expo](#). La cumbre dedicada a todos los profesionales hosteleros, y que ha devenido el punto de encuentro de referencia para la industria en la península Ibérica, se celebrará del **19 al 21 de febrero de 2024 en IFEMA Madrid**. Así, el evento seguirá con el cometido por el cual fue creado: apoyar al conjunto de la hostelería a ser más competitiva a partir de la gestión, innovación, digitalización y sostenibilidad del negocio.

Bajo el lema “Higher Power”, HIP2024 quiere recordar la dosis de energía que supone participar cada año en la cita, que se ha convertido en el altavoz del sector a través del que seguir construyendo la nueva hostelería, caracterizada por ser más experiencial, tecnológica, creativa, respetuosa con el medio ambiente, y eficiente en su gestión, operaciones y equipos. Por lo tanto, será esta energía el eje central del evento, que el año pasado consiguió reunir a un total de 43.794 congresistas, la cifra más alta de toda su historia; y a 657 expertos, entre los que destacaron el Chef y Dueño de “UniverXO”, Dabiz Muñoz, el chef 12 Estrellas Michelin, Martín Berasategui, o el Chef 5* Michelin, Eneko Atxa, entre muchos otros, a la vez que asistieron más de 40 CEOs de cadenas hoteleras y de restauración líderes a nivel nacional e internacional.

Para presentar la octava edición del evento, el consejo asesor de HIP2024 se ha reunido con una sólida representación del segmento Horeca. En este marco, **Manuel Bueno**, director del evento, ha apuntado que *“es una satisfacción anunciar una nueva edición de HIP confirmando unas fechas que, seguro, no pasarán desapercibidas por la industria hostelera. Nos encontramos en un momento de cambios constantes y de nuevas oportunidades, de modo que persistimos con nuestro deber de ofrecer los máximos conocimientos y soluciones al hostelero para que pueda ser lo más competitivo posible”*. *“Por todo ello, nos volveremos a encontrar en febrero de 2024”* ha añadido Bueno.

En este sentido, HIP2024 contará con cuatro pabellones de IFEMA Madrid, que acogerán a más de 600 firmas expositoras, que presentarán sus últimas innovaciones en alimentación y bebidas, bakery & gelato, equipamiento, interiorismo, mobiliario, menaje, packaging, tecnología, nuevos conceptos, seguridad, higiene, vending y sociosanitario para cualquier segmento Horeca: hotelero y otras categorías de alojamiento, restauración, bar, cafetería, delivery y “take away”, colectividad, y ocio.

Del 'vending' al 'gelato': todas las novedades de Hospitality 4.0 Congress

En el marco de HIP, volverá a tener lugar [Hospitality 4.0 Congress](#), el mayor foro internacional en innovación Horeca, que contará con más de 30 foros repartidos en 10 auditorios. Serán estos escenarios los que acogerán a los más de 600 expertos internacionales, referentes en cada tipología y tamaño de negocio, los cuales compartirán los casos de éxito, conceptos, modelos y tendencias que están definiendo el futuro de la hostelería.

Como novedad, Hospitality 4.0 Congress ahondará en el mercado de la **restauración automatizada y vending**, que está ampliando su cuota y se espera que en los próximos meses dé un salto significativo. Igualmente, la parte de **'bakery'** ganará terreno en el congreso de 2024 con la incorporación del **'gelato'**, sector que está en pleno impulso a raíz de las innovaciones surgidas tanto en sabor como en valor nutricional. El **"nightlife"** también será un summit que se desarrollará por primera vez, con el que se presentarán los conceptos que están irrumpiendo en la hostelería relacionada con la actividad de ocio nocturno, a lo que también se le sumarán un gran número de sesiones vinculadas al **marketing** con el propósito de ayudar al aumento de ventas en los negocios.

A todo ello se le unirán summits ya consolidados como son **Hotel Trends**, especializado en la gestión hotelera; **Restaurant Trends**, enfocado a la restauración de marca; Supply Chain Summit, para los directores de compras; o **CEOs Summit**, pensado para analizar los retos y oportunidades que afrontan los máximos directivos de diferentes negocios Horeca. Igualmente, y tras el éxito de la pasada edición, el congreso dispondrá de **Inspiring Minds**, grandes nombres ajenos a la hostelería que darán ponencias aportando una visión disruptiva del mismo sector.

Según ha señalado **Erika Silva**, directora de Hospitality 4.0 Congress, *"queremos continuar siendo el evento de referencia donde los hosteleros del país pueden descubrir las estrategias y herramientas del momento a fin de, por una parte, incrementar las ventas de sus establecimientos y, por otra, convertir los negocios en modelos rentables. Así, para que esto suceda, trabajaremos intensamente en vistas de reunir a los mejores expertos en HIP, con el objetivo de que nos compartan historias reales, que servirán de ejemplo e inspiración para muchos de los profesionales que nos visiten"*.

HIP, además de ser una plataforma de transferencia de conocimiento y de negocio, es también un gran foro de networking. Por este motivo, se organizarán actividades paralelas como los **Horeca New Business Models Awards 2024**, premios que están destinados a reconocer el trabajo, el liderazgo y la transformación de aquellas empresas que apuestan por la innovación en la hostelería; 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 junto con autoridades para consolidar y emprender relaciones.

Un 2023 esperanzador para la hostelería

El acto de presentación también ha servido para exponer los datos del último estudio de Ameba Research para HIP. Las principales conclusiones que se extraen del mismo indican que el sector se encuentra en un buen estado y en crecimiento, ya que el mercado organizado ha experimentado, en comparación con el pasado año, un incremento del 16%, además de un aumento en el número de tickets de un 12,2% y también una subida del ticket medio de un 3,2%.

Como valoración, **Hugo Rovira**, Co-Presidente de HIP y Director General para el Sur de Europa y EEUU de NH Hotel Group, ha señalado que *“el sector está lleno de confianza. A pesar del alza de precios y el aumento de costes, hemos salido adelante y los establecimientos están ya casi a niveles previos a la pandemia”*. En la misma línea se ha pronunciado **Carlos Pérez Tenorio**, Co-Presidente de HIP, Presidente de Marcas de Restauración y Consejero Corporativo de FoodBox/Lateral, quien ha destacado *“las buenas perspectivas que 2023 está generando en el mercado de la restauración comercial organizada”*. *“Un año en el que estamos consiguiendo un adecuado equilibrio entre crecimiento sostenido, alza de las ventas y una determinada moderación en las materias primas y control del factor energía”*, ha agregado

En cuanto a los retos a los que se enfrentará la hostelería en los próximos meses, Rovira ha avanzado que algunos de ellos serán *“el conocer hasta cuándo podremos mantener esta sostenibilidad en los precios teniendo en cuenta la inflación, la gestión de los intereses de las operaciones financieras”*, así como *“la administración del talento y, sobre todo, cómo hacer la hostelería atractiva para captar al talento más joven”*.

HIP – Horeca Professional Expo (19-21 febrero 2024, IFEMA MADRID): es el mayor evento de innovación para profesionales de la hostelería y la restauración que reúne cada año en Madrid las últimas soluciones, tendencias y 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 10 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.