La revolución de la Inteligencia Artificial en la hostelería y la reconversión del ocio nocturno, novedades de HIP2024

Por primera vez, la cumbre acogerá foros dedicados al ‘nightlife’ y las tecnologías exponenciales, y albergará ‘workshops’ prácticos para mejorar la gestión de los bares, restaurantes y hoteles

HIP2024, que se celebrará del 19 al 21 de febrero en IFEMA Madrid, ya ha abierto sus acreditaciones con las que reunirá a más de 45.000 profesionales hosteleros

Madrid, 23 de noviembre de 2023. – La octava edición de [HIP – Horeca Professional Expo](#) ya ha empezado a calentar motores. Del **19 al 21 de febrero**, el evento será el punto de encuentro para todos los actores de la hostelería que tienen por objetivo acelerar la competitividad de sus negocios a partir de las 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 45.000 profesionales del sector: desde empresarios, directivos de sala, de operaciones, de F&B, y de compras hasta chefs ejecutivos, encargados de marketing, o ventas. Bajo el lema ‘Higher Power’, HIP2024 quiere poner en valor la dosis de energía que supone visitar el evento, que es donde se da impulso a una nueva hostelería más tecnológica, creativa, experiencial, sostenible y eficiente en su gestión y procesos.

Los encargados de exponer las innovaciones para convertir los establecimientos hosteleros en formatos competitivos serán las más de 650 firmas que se darán encuentro en la cumbre. Todas ellas mostrarán lo último en alimentación y bebidas, equipamiento, interiorismo, mobiliario, menaje, packaging, tecnología, nuevos conceptos, seguridad, higiene, y sociosanitario para cualquier segmento de la industria: hotelero y otras categorías de alojamiento, restauración, restauración automatizada, bar, cafetería, delivery y “take away”, colectividad, y ocio.

En total, serán cuatro pabellones de IFEMA Madrid que acogerán a empresas del sector de primer nivel como **Alimentos de España, Aplus Gastromarketing, Benfood, Campofrío, Casa Delfín, Coca Cola, Estrella Damm, Danone, Europastry, Fritermia, GC International Brands, General Fruit, Heineken, Kitchen Consult, Mahou San Miguel, Nespresso, Nestlé, Onnera Contract, Pascual, TheFork, y Unilever**, entre muchas otras.

Hospitality 4.0 Congress: el foro que avanza con la industria

Con la finalidad de dar solución a las preocupaciones actuales del sector y adelantar las tendencias que llegarán en la hostelería, la octava edición de HIP llega cargada de novedades. En este sentido, **Hospitality 4.0 Congress**, el mayor foro internacional en innovación Horeca que

se desarrolla en el marco de la cumbre, contará con más de 30 summits que abordarán segmentos en auge como el ocio nocturno, los helados y la restauración automatizada, además de compartir la aplicación de las tecnologías exponenciales en la industria.

En detalle, el congreso acogerá un innovador foro que indagará en la revolución que están causando las tecnologías disruptivas, con el liderazgo de la Inteligencia Artificial, en las estrategias y operatividad de las empresas hosteleras. Bajo el nombre de **summit de IA Horeca**, se pondrán en común las posibilidades que brinda el aprendizaje automático, y la IA Generativa, *“a partir de casos reales de su utilización como, por ejemplo, el diseño de un menú, la elaboración de un plan de Recursos Humanos o la mejora del proceso de un hotel”*, explica Erika Silva, directora de Hospitality 4.0 Congress.

Un ámbito de la hostelería que está redefiniéndose, y que se va a tratar por sus oportunidades de negocio, es el del ocio nocturno. Al respecto, el congreso acogerá el **summit de Nightlife**, de la mano de la Asociación Iberoamérica de Industrias Nocturnas y de Linkers, donde se darán encuentro los grandes empresarios del país a fin de analizar el estado de esta categoría después de su reconversión tras la pandemia. En un año en el que el ticket medio de consumo por cliente ha crecido más de un 20% en los locales de actividad recreativa, el foro hará hincapié en los modelos de negocio, tendencias de consumo, y momentos de gasto que han surgido a raíz de la crisis sanitaria, además de compartir cómo sacarles partido, y presentar los mejores casos de éxito a fin de inspirar a los directivos.

Igualmente, HIP2024 albergará otra gran novedad con el **Executive Chefs Club**. Se trata de un encuentro exclusivo, en colaboración con el Culinary Institute of Barcelona, que congregará a los principales chefs ejecutivos de cadenas hoteleras, grupos de restauración y colectividades con la finalidad de reflexionar sobre su papel dentro de cada negocio. En sus escenarios se estudiará hacia donde está evolucionando este perfil profesional, se ahondará en las últimas propuestas de gestión de equipos, y se resolverán las dudas sobre cómo afrontar los nuevos retos del sector culinario. Del mismo modo, Silva apunta que *“trataremos de explicar las maneras de crear experiencias memorables y rentables, y de destacar la importancia de utilizar el talento y la creatividad para desarrollar las habilidades profesionales, entre muchas otras cuestiones”*.

HIP se convierte en un laboratorio 100% práctico

Aparte de las sesiones ‘masterclass’ en el congreso, HIP2024 da un paso más para ser el foro líder de innovación Horeca y, por primera vez, contará con ‘workshops’ formativos 100% prácticos. Así, el evento será también un laboratorio de aprendizaje donde se enseñarán metodologías de trabajo y herramientas concretas con el propósito de que los profesionales las incorporen en sus establecimientos y obtengan más ventas, más rentabilidad, nuevos clientes, y mejor posicionamiento. En este sentido, se desarrollarán talleres de ‘management’, de preparación de vídeos para redes sociales, de experiencia de cliente, de escritura creativa, o de la comida del futuro.

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.