

El auge de la restauración automatizada experiencial y ‘premium’ llega a HIP 2024

HIP incorpora por primera vez el negocio de la restauración automática, que vive un cambio de paradigma en búsqueda de un servicio personalizado y de calidad

Automated Foodservice Expo se celebrará en el marco de HIP – Horeca Professional Expo para dar a conocer las novedades del segmento

Madrid, 29 de noviembre de 2023. – La restauración automatizada está inmersa en una transformación que la está llevando a un cambio de paradigma. El auge de las tecnologías exponenciales, con el liderazgo de la Inteligencia Artificial, el reto prolongado de la falta de profesionales en la hostelería, y la necesidad de la demanda de consumir alimentos y bebidas en cualquier momento son algunos de los factores que han inducido a una revolución en este segmento.

Para dar respuesta a las exigencias que requiere el mercado y revalorizar el atractivo de la restauración automatizada, la categoría está evolucionando hacia un concepto más experiencial, personalizado, cercano, y de calidad. Es por este motivo que cada vez más establecimientos hosteleros y espacios optan por la incorporación de nuevos puntos inteligentes de restauración que ofrecen un servicio continuado, con productos más selectos y adaptados a los gustos del consumidor.

Un ejemplo de la expansión del segmento es el que recoge el último informe de mercado la Asociación Europea de Distribución Automática (EVA), que indica que España presenta un total de ventas de 2.067 millones, y unos ingresos por producto de 1.105 millones de euros. Así, la distribución automática ha progresado conceptualmente, y las cifras del sector muestran un crecimiento notable en ámbito nacional, concretamente, un 13,7% más en total de ventas. Por lo tanto, la categoría está en un momento de desarrollo sostenido que la está llevando a un impulso a causa de las innovaciones que incorpora.

Los últimos conceptos de restauración automatizada conquistarán HIP

Con el objetivo de mostrar la transformación de la restauración automatizada y dar a conocer las tendencias, tecnología, y conceptos que se alzan a su alrededor, **HIP 2024 albergará por primera vez el “Automated Foodservice Expo”**, de la mano de Hostelvending. Se trata de un espacio expositivo en el que estarán presentes, por una parte, las firmas líderes que ofrecen la última tecnología en máquinas de restauración automatizada, sistemas de pago, alimentos y bebidas, packaging, o digital signage; y por otra parte, los operadores que ofrecen soluciones integrales para empresas, hoteles, residencias, áreas de servicio, o estaciones, y que visitarán HIP en búsqueda de nuevos conceptos como dispositivos de café superautomáticos, córneres personalizados, micromarkets o neveras inteligentes, entre otros.

La zona expositiva se complementará con un Summit específico dentro de Hospitality 4.0 Congress donde se debatirá hacia donde se dirige el segmento y se mostrarán las soluciones de restauración no atendidas por personal que están destacando por la experiencia que vive el consumidor, ya sea en un hotel, un coworking, o un aeropuerto entre otros.

En este contexto, la octava edición de HIP congregará del **19 al 21 de febrero en IFEMA Madrid** a más de 45.000 profesionales de la hostelería que acudirán para, a través de conceptos disruptivos como la nueva restauración automatizada, ser más competitivos y eficientes. Los encargados de dar soluciones a las necesidades de estos profesionales serán las más de 650 firmas expositoras y 600 expertos, que darán las claves para crear una industria más experiencial, tecnológica, creativa, respetuosa con el medio ambiente, y rentable en su gestión, operaciones y equipos.

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.