

México, líder mundial en el sector turístico y hostelero, protagonista de la octava edición de HIP

El territorio latinoamericano será el país invitado de HIP 2024, por ser impulsor a nivel global de la transformación del Horeca y de significativas inversiones en restaurantes y hoteles en España

Una delegación mexicana formada por instituciones y empresas acudirá al evento para compartir sus estrategias, que han convertido la nación en el séptimo destino más visitado en 2023

Madrid, 28 de diciembre de 2023. – México se ha convertido en un país referente para la industria turística y hostelera a nivel mundial. Sus atractivos culturales y gastronómicos, sumados al interés que suscita por su entorno natural han inducido a la nación latina a posicionarse como el sexto destino turístico a escala global, por el Ranking 2022 de la Organización Mundial de Turismo (OMT), y en el séptimo país más visitado del mundo este 2023, de acuerdo con la prestigiosa cabecera, National Geographic.

En cuanto a cifras, la ocupación hotelera superó el 60% durante los seis primeros meses del año, de acuerdo con datos proporcionados por el Gobierno del país, siendo un 4,7% más que la misma temporada del pasado 2022. Igualmente, según la Secretaría de Turismo, se prevé que la economía relacionada con este sector aumente un 2,2% real a finales de 2023 contribuyendo con alrededor del 8% del PIB nacional. Por ende, los números apuntan que el turismo, intrínsecamente ligado a la hostelería, está en un buen momento en México también fomentado por el auge de la inversión, tanto por parte de empresarios del territorio como del extranjero.

Este contexto ha impulsado un ecosistema hostelero de primer nivel en el país, con innovaciones en experiencia de cliente, en modelos comerciales y en tendencias gastronómicas, que se están exportando al resto del mundo y, por consiguiente, en España. De hecho, tal y como apuntan fuentes del sector del Real Estate, la inversión mexicana en el estado español ha incrementado en los últimos cuatro años llegando aproximadamente a los 700 millones de euros. Al respecto, Madrid está actuando como puerta de entrada de este capital, con la apertura de restaurantes, hoteles y boutiques de lujo que proyectan la ciudad como un polo de atracción e innovación de conceptos de negocio hosteleros.

Por todo ello, y por la dinamización que la zona está promoviendo del conjunto Horeca, México ha sido seleccionado como 'Guest Country Partner' de [HIP 2024](#). Con el propósito de crear sinergias, la cumbre, que tendrá lugar **del 19 al 21 de febrero en IFEMA Madrid**, recibirá una delegación mexicana de la que formarán parte representantes de la Asociación Mexicana de Hoteles y Moteles, la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, el Consejo Nacional Empresarial Turístico, el Consejo Mexicano de la Industria de Reuniones y Casa de México en España.

A su vez, el Secretario de Turismo del Estado de Nayarit y Presidente de la Unión de Secretarios de Turismo de México, **Juan Enrique Suarez del Real Tostado**, será uno de los líderes que se citará en HIP 2024 con miras a compartir la evolución turística y hostelera que vive el país, al mismo tiempo que explicará las oportunidades y retos a los que se enfrenta.

Al respecto, **Manuel Bueno**, director de HIP, destaca que *“estamos muy satisfechos de poder contar con México como ‘guest country partner’, ya que es uno de los territorios que goza con mayor reputación universal a nivel culinario, además de ser un actor principal en el ritmo de la inversión en nuevas propuestas de negocio en el Horeca”*. Bueno añade que *“la gastronomía mexicana se está exportando a un sinfín de países, siendo España uno de los más significativos. De ahí que hayamos convocado a una delegación de empresarios, expertos y representantes políticos para que nos expliquen su visión del sector y, paralelamente, unir ambos mercados con vistas a desarrollar más iniciativas comerciales”*.

El modelo de éxito de México

El espacio donde se podrán conocer las disrupciones que están transformando la hostelería en México, y a escala global, será en Hospitality 4.0 Congress. En sus escenarios, se pondrá sobre la mesa cómo diferentes grupos que forman parte del Horeca en la nación están llevando a cabo metodologías de fidelización de cliente que reportan a resultados exitosos, o utilizan las redes sociales y el marketing a fin de ganar más consumidores. Igualmente, en el foro se analizará el ‘costumer experience’ en la restauración y hoteles mediante el concepto de ‘eatertainment’, que está cogiendo empuje en el país por su valor diferencial y posicionamiento único.

Asimismo, México es abanderado de la adopción de los criterios sostenibles en la hostelería y en el turismo, con prácticas que minimizan el impacto ambiental e incrementan el respeto con la comunidad. Así, en HIP 2024 se darán a conocer ejemplos de gestión eficiente, conservación de la biodiversidad y de desarrollo de métodos responsables, entre otros, que servirán de inspiración para el resto de directivos y profesionales que se congregarán en el evento.

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.