Madrid se prepara para recibir a 45.000 hosteleros y convertirse en el epicentro del sector

HIP – Horeca Profesional Expo será la cumbre donde se darán a conocer las últimas soluciones, productos y tecnologías que están impulsando la nueva hostelería

El evento reunirá a líderes de grandes marcas como Burger King, Goiko, Grosso Napoletano, McDonald's, Grupo Hotusa, Meliá Hotels International, o Hesperia, y a chefs y empresarios de la talla de Ferran Adrià, Paco Morales, u Oriol Castro

Madrid, 30 de enero de 2024. – [HIP – Horeca Profesional Expo](#), el mayor punto de encuentro para los directivos hosteleros que buscan la competitividad de sus negocios, está ultimando los detalles de su octava edición. El próximo 19 de febrero –hasta el 21 de febrero– arrancará en IFEMA Madrid la cumbre, con la que se convertirá la ciudad en capital mundial de la innovación Horeca, y donde se dibujará la hoja de ruta de la nueva hostelería más eficiente, experiencial, tecnológica y sostenible.

El acto de presentación de HIP 2024 ha tenido lugar esta mañana, y ha contado con **Hugo Rovira**, Co-Presidente de HIP y Director General de NH Hotel Group para el Sur de Europa; **Carlos Pérez Tenorio**, Co-Presidente de HIP, y Director de Estrategia y Relaciones Institucionales en Restalia Holding; **Manuel Bueno**, director de HIP; y **Erika Silva**, directora del Hospitality 4.0 Congress. Todos ellos han dado a conocer las novedades que rodean la próxima edición, que recibirá a más de 45.000 profesionales de los diferentes segmentos de la industria.

En este sentido, **Manuel Bueno** ha destacado que *“en HIP 2024 dispondremos de más expertos internacionales y firmas expositoras para que el empresario que acuda sepa hacer frente a su día a día, y lo haga de una forma rentable y diferencial. Con el propósito de cumplir esta misión, hemos preparado un evento multiespecialista donde cada perfil profesional tendrá su espacio en el que descubrirá soluciones, productos, tecnologías, modelos y conceptos, que le ayudarán a impulsar su negocio”*. Además, Bueno ha matizado que *“queremos consolidar a Madrid como capital mundial de la hostelería y mejorar la competitividad del sector español a nivel internacional. Por todo ello, esta será la mejor edición de la historia de HIP.”*

En cuanto a expectativas, **Hugo Rovira** ha indicado que *“Tras dos años de crecimiento post Covid, las previsiones para 2024 son muy buenas. El año pasado, el turismo supuso el 13% del PIB y fue responsable del 70% del crecimiento de la economía del país, por tanto, la importancia de la industria está fuera de toda duda. HIP será una cita clave para plantearse los próximos pasos en este contexto, y conocer nuevas estrategias que nos puedan ayudar por si llega un cambio de ciclo o alguna circunstancia inesperada. Para ello tenemos que enfrentar los retos más inmediatos como la atracción y retención del talento, el aumento de costes y los riesgos geopolíticos.”*

Por su parte, **Carlos Pérez Tenorio**, ha apuntado que *“HIP es ya la referencia de toda la industria, y esta edición, además, coincide en un momento en el que se respira optimismo, ya que los datos de 2023 invitan a ello. En lo que respecta a restauración de marca, el año pasado registramos un incremento del 14% en establecimientos, una cifra que se traduce entre 800 y 1000 nuevas aperturas. Las perspectivas para este año siguen siendo positivas, por lo que se consolidará este crecimiento sostenido que se podrá situar entre un 2% y un 3%.”*

Un congreso único que cita a empresarios, CEO's y gurús tecnológicos

En el marco de HIP, tendrá lugar [Hospitality 4.0 Congress](#), el mayor foro internacional de innovación y nuevos conceptos Horeca, que contará con más de 30 foros repartidos en 12 auditorios. Serán estos escenarios los que acogerán a los más de 700 expertos referentes en cada tipología y tamaño de negocio, que compartirán los casos de éxito y modelos que están definiendo el futuro de la hostelería.

Como novedades, se organizará el summit de **Nightlife**, donde se estudiará la transformación del ocio nocturno a raíz de la pandemia; el de **Bakery & Gelato**, en el que se examinarán los requisitos de la demanda actual y la expansión de ambos mercados; y el **Automated Foodservice Expo**, que ahondará en la evolución que está viviendo la restauración automatizada por ser más personalizada, cercana, y de calidad. En este último caso, también habrá un espacio en la zona expositiva donde se mostrarán las innovaciones surgidas en la categoría.

Igualmente, la Inteligencia Artificial aplicada a la hostelería será objeto de debate en el foro de **IA Horeca**, a la vez que el perfil de los chefs ejecutivos, y su liderazgo más emocional, será estudiado en **Executive Chef Club**. Otra novedad que trae Hospitality 4.0 Congress es que albergará **'Horeca Futura'**, la Convención Nacional de Hostelería 2024, organizada por Hostelería de España, conjuntamente con HIP, en la que se expondrá a empresarios, asociaciones y a la cadena de valor del sector las últimas tendencias surgidas.

“Este año hemos diseñado un Congreso que ayudará a superar los retos que tienen los hosteleros a día de hoy, a la vez que analizaremos las disrupciones que están revolucionando la industria. Por lo tanto, nuestro objetivo es ofrecer el máximo de herramientas y estrategias posibles para que los profesionales puedan superar las expectativas de la demanda actual y consigan, así, llenar sus establecimientos” señala **Erika Silva**. En detalle, *“por Hospitality 4.0 Congress pasarán desde empresarios, CEO's, emprendedores y chefs hasta interioristas, arquitectos, creativos o gurús tecnológicos, siendo este el principal ejemplo de que estamos elaborando un encuentro muy completo y transversal que es único en el país”*, añade.

Por primera vez, en HIP también se llevarán a cabo **talleres totalmente prácticos** a fin de que los hosteleros aprendan metodologías y herramientas con las que obtener más ventas, clientes, y mejor posicionamiento. A estos foros, se les suma los ya consolidados, como Hotel Trends o CEO Summit, en los que participarán líderes de marcas tan conocidas como Grupo La Mafía Se Sienta A La Mesa, Goiko, UDON, Salvaje, Burguer King, McDonald's, Grosso Napoletano, Only You Hoteles, Meliá Hotels International, UMusic Hotels, o Palladium Hotel Group.

Además, durante los tres días el evento reunirá a grandes nombres de la talla de **Ferran Adrià**, Presidente de elBulliFoundation; **Amancio López**, Presidente del Grupo Hotusa; **Oriol Castro**, Chef y propietario de Disfrutar***; **Paco Morales**, Chef y propietario de Noor***; **Marta Campillo**, jefa de sala de DiverXO***; **Toño Pérez**, Chef de Atrio***; **Martina Puigvert**, Jefe de cocina de Les Cols**; **Paco Roncero**, empresario y chef de Paco Roncero Restaurante**; **Amir Kremer**, CEO de Goiko; **Alejandro Hermo**, CFO en España de McDonalds; **Roberto Holz**, Executive Chef en Hyatt Hoteles; **Diego Calvo**, CEO y Fundador de Concept Hotel Group; **Marc Rahola**, CEO de OD Hotels; **Jordi Ferrer**, CEO de Hesperia, o **Juan Carlos San Juan**, CEO de Casual Hoteles.

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.