

# Hostelería consciente y circularidad, claves del éxito en el futuro del sector

**HIP 2024 analizará el papel transversal de la sostenibilidad, que fortalece la cadena de valor del canal Horeca y ofrece nuevas oportunidades de negocio**

**Directivos de Carrefour, Garcimar, Heineken, Pascual, o To Good to Go, y chefs de renombre de la talla de Sergio Torres, compartirán sus estrategias para potenciar la eficiencia energética y el aprovechamiento de alimentos**

**Madrid, 13 de febrero de 2024.** – En medio de una creciente conciencia sobre la importancia de la sostenibilidad en el manejo de los recursos, la industria de la hostelería se enfrenta a un nuevo contexto tras la aprobación de la Ley de Desperdicio Alimentario en mayo de 2023. Esta legislación busca abordar el derroche de alimentos en todas sus etapas, desde la producción hasta el plato, enfatizando la responsabilidad de los establecimientos en la reducción de esta situación. La regulación no solo presenta un imperativo ético y ambiental, sino también una invitación a innovar y replantear las prácticas actuales para un futuro más eficiente, del que se pueden obtener nuevas oportunidades de negocio.

Con el objetivo de impulsar un sector donde prime la responsabilidad medioambiental, y con vistas a cumplir con los objetivos climáticos de cara a 2030 y 2050, [HIP 2024](#), que tendrá lugar del **19 al 21 de febrero en IFEMA Madrid**, pondrá sobre la mesa las prácticas sostenibles más innovadoras para mejorar el posicionamiento de una firma, aumentar su rentabilidad o generar ahorros, entre otras aportaciones. **Juan Enrique Suarez del Real**, Secretario de Turismo del Estado de Nayarit (México); o **Javier Aranda**, Chef del Restaurante Gaytán, con una estrella Michelin, son algunos de los nombres que se citarán al evento a fin de debatir el reto de un futuro sin emisiones ni desperdicio.

## **La parte social también es sostenibilidad**

La hostelería está integrando el concepto de 'ESG' en sus operaciones, pero no solo desde el punto de vista del entorno, sino también desde la gestión empresarial y la integración social. HIP hará hincapié en este último aspecto mediante el planteamiento de los restaurantes inclusivos, que buscan crear espacios seguros donde todas las personas, independientemente de su origen, orientación sexual, habilidades físicas o mentales, se sientan acogidas. Sobre ello hablarán representantes de la **Fundación Espurna**, dedicada a la atención integral de personas con discapacidad intelectual; **Ético**, especialistas en sostenibilidad corporativa y desarrollo sostenible; y **Autism Friendly Club Global**, organización que identifica y certifica entornos accesibles para personas con autismo.

Siguiendo con el hilo del bienestar, la cumbre también pondrá el foco en los que hacen posible la sustentabilidad de los establecimientos: los equipos. Así, **Angelo Ferrara**, Director de operaciones y socio de Fratelli Figurato, considerada la Mejor Pizzería de España 2020, 2021 y 2022, según 50 Top Pizza, enseñará las metodologías con las que identificar y mitigar el agotamiento, o 'burnout', síndrome que sucede a menudo en las rutinas de los trabajadores del Horeca y que puede provocar el abandono de la profesión. Lo hará acompañado de **Iván Frutos**,

embajador europeo de The Burnt Chef Project, organización sin ánimo de lucro que trabaja para hacer una hostelería más saludable, y que ha sido seleccionada como finalista en los Horeca New Business Models Awards 2024 en la categoría de People, Product, Planet by Bunzl.

### **Acciones verdes para rentabilizar el negocio**

En un panorama donde la sostenibilidad se convierte en un pilar central, surgen tres aspectos clave: la protección de la marca, la implementación de prácticas de mejora climática y la valoración del factor humano. Para analizar estos factores, las expertas, **Paula Fernández**, Directora de Calidad en el Grupo Sibuya; **Noelia Llera**, Directora de Marketing en ALBI; y **Milagros Aceituno del Pino**, Directora de la Cámara de Comercio de Toledo en Talavera y Secretaria General de la Fundación Raíces, compartirán su experiencia en la integración de acciones que minimizan el impacto ambiental en la hostelería, destacando la importancia de estos elementos en la satisfacción y fidelización del cliente actual.

Otro componente que se suma a lo que requieren los consumidores hoy en día es el aprovechamiento, ya que la industria Horeca es la responsable del 14% del desperdicio alimentario. **Marie Lindström**, Country Manager en Too Good To Go España; **Isidro Martín**, Director de Operaciones en Tierra Burrito Bar; y **Juan Uribe**, CEO de Healthy Poke, ahondarán en los procesos que siguen los hosteleros para sacar provecho de la comida y bebida, que podría resultar perdida, al mismo tiempo que se gana rentabilidad.

En este sentido, y en búsqueda de una restauración más sostenible con prácticas 'verdes', **Sergio Torres**, Chef y Propietario de Cocina Hermanos Torres, galardonado con tres estrellas Michelin, una verde y tres soles Repsol, expondrá su testimonio sobre el viaje que emprendió con miras a que su concepto fuera basado en un modelo eficiente y teniendo en cuenta la huella climática. A él, se le unirán **Armando Florencia**, Responsable de la Comunidad Repsol Horeca Sostenible, y **Sergio Bastard**, Chef Ejecutivo y Co-propietario de Casona del Judío, que cuenta con una estrella Michelin y otra verde por la defensa integral del territorio y su esencia.

### **Una estrategia transversal a todo el sector**

La sostenibilidad en la hostelería no solo implica prácticas conscientes dentro de los establecimientos, sino que se extiende a lo largo de toda la cadena de valor, incluyendo aspectos como la logística o los proveedores. **Pedro Marín**, director de Logística y Planificación en Pascual, destacará el factor diferencial del suministro y explicará la transformación que se está llevando a cabo a fin de que sea entendido, de por sí, como un valor descarbonizado y colaborativo.

Esta visión anticipa un escenario donde la eficacia, las 'zero emisiones' y la cooperación se integrarán de manera inseparable en todos los eslabones de la cadena, redefiniendo las expectativas y estándares del sector. Al respecto, directivos de la **Federación Española de Empresas de Distribución a Hostelería y Restauración**, **Carrefour**, **Five 5** y **Garcimar** descubrirán las ventanas que están explorando para lograr la tan buscada eficiencia.

## Las tendencias y medidas sostenibles se descubren en HIP

HIP 2024 será el escenario donde se presentarán las tendencias actuales que hacen de la hostelería una industria más sostenible y neutra. La corriente del plant-based es un ejemplo de ello, motivo por el cual marcas referentes del segmento como **The Vegetarian Butcher, Better Balance, Garden Gourmet, Heura, Grupo Palacios o Zycular Foods** mostrarán la manera a partir de la que los productos de proteína vegetal están moldeando una nueva era más responsable en la gastronomía. Destacando la responsabilidad, **Oxfam Intermón** aprovechará la cumbre para mostrar el Café BIO Tierra Madre, de comercio justo, que se presenta en cápsulas 100% compostables, y que respeta el trabajo de las mujeres y el crecimiento de la misma planta.

Paralelamente, **Ecovidrio** compartirá la iniciativa EcoVares, con la que se aspira a que casi el 80% de los hosteleros en España reciclen vidrio para 2025; mientras que **Heineken** desvelará su plan de acompañamiento a los bares y restaurantes españoles con la intención de ser 'net zero' en toda su cadena de valor.

---

**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 12 auditorios, más de 30 summits y más de 700 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.