

HIP 2024 generará un impacto económico de 71 millones y situará Madrid como capital mundial de la innovación Horeca

Más de 45.000 empresarios hosteleros se reunirán en la cumbre para conocer las últimas innovaciones a fin de mejorar la competitividad de sus negocios

Hospitality 4.0 Congress congregará a líderes de grandes marcas como NH Hotel Group, Grupo Hotusa, Glovo, Vicio, Burger King o Domino's Pizza, y a conocidos nombres del sector de la talla de Ferran Adrià, Oriol Castro o Paco Roncero

La cumbre contará con una sesión inspiradora de Roberto Canessa, superviviente del accidente aéreo de los Andes en 1972, que inspiró 'La sociedad de la nieve'

Madrid, 15 de febrero de 2024. – La octava edición de [HIP – Horeca Profesional Expo](#) ya lo tiene todo listo para abrir sus puertas el próximo lunes en **IFEMA Madrid**. **Del 19 al 21 de febrero**, el evento será el mayor punto de encuentro para los hosteleros que buscan la competitividad de sus respectivos negocios o áreas operativas. En este sentido, más de 45.000 profesionales de todo el mundo se citarán en la cumbre, junto a 684 firmas expositoras y 757 expertos, que acudirán con el fin de trazar conjuntamente la hoja de ruta de la nueva hostelería más eficiente, experiencial, digitalizada y sostenible.

Madrid, que ha acogido desde la primera edición HIP, ha crecido paralelamente al evento en cuanto a su liderazgo y posicionamiento, de modo que ha logrado devenir el escenario que actualmente alberga la revolución hostelera a escala global. La celebración de HIP supondrá para la ciudad un impacto económico de 71 millones de euros, a la vez que la convertirá en capital mundial de la innovación Horeca. Así, se pondrá Madrid en el punto de mira de empresarios internacionales, los cuales cada vez eligen más a España como puerta de entrada de sus propuestas comerciales en el mercado europeo.

Uno de los territorios que está apostando con determinación por el ecosistema español es México, cuya inversión ha incrementado en los últimos cuatro años mediante nuevas aperturas de restaurantes, hoteles y boutiques de lujo. Es por este motivo que la nación ha sido elegida como "Guest Country Partner" de HIP 2024, y recibirá una delegación de la que formarán parte directivos y representantes de organizaciones como la Camera Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC).

En esta coyuntura de disrupción, en HIP se presentarán más de 4.500 soluciones para negocios de cualquier segmento del canal Horeca, de la mano de marcas líderes como **Alimentos de España, Aplus Gastromarketing, Campofrío, Casa Delfín, CaixaBank, Coca-Cola Europacific Partners, Comas & Partners, Estrella Damm, Danone, Europastry, Fritermia, Garcimar, GC International Brands, General Fruit, Heineken, Ilunion, Kitchen Consult, Makro, Mahou San Miguel, Mapfre, Nespresso Professional, Nestlé, Onnera Contract, Ordeno, Pascual, TheFork, y Unilever**

HIP es un evento de:

Los empresarios de la nueva hostelería, en HIP 2024

En el marco de HIP se organizará [Hospitality 4.0 Congress](#), el mayor foro internacional de innovación Horeca, que esta edición contará con 12 auditorios en paralelo, los cuales alojarán un total de 372 sesiones en las que se pondrá sobre la mesa las oportunidades y retos que afronta el Horeca.

El desafío que, por antonomasia, está marcando las agendas de los hosteleros actualmente es la inflación y su posterior afectación en los márgenes estratégicos de los establecimientos. Más de 50 líderes de grupos de restauración como **Burger King, Popeyes, McDonald's, Goiko, Domino's Pizza, La Mafia se sienta a la mesa, o Grosso Napoletano** darán las claves en HIP para que los empresarios puedan expandir sus negocios a la vez que mantienen la rentabilidad. Otra de las problemáticas que está a la orden del día es la falta de talento que vive la industria, y que abordarán directivos de **Four Seasons, Viena o Manolo Bakes** explicando las estrategias que se están llevando a cabo para captar y retener a los equipos.

Sin embargo, en el panorama existente también se alzan oportunidades que contribuyen a fortalecer y desarrollar los nuevos proyectos hosteleros. Este el caso de los conceptos de marca, que aportan diferenciación y posicionamiento, siendo **Vicio** un ejemplo de ello, el cual se analizará en HIP. Igualmente, presentarán sus casos de éxito **UNO By Real Madrid, Grupo Voltereta, Mad Gourmets** – el mercado gastronómico de Galería Canalejas–, **Papúa, Rosi La Loca, OD Hotels, o Concept Hotel Group**, que han logrado obtener un valor diferencial a partir de las experiencias únicas y genuinas.

De hecho, la creación de momentos memorables y diferenciales es uno de los elementos que buscan los consumidores actuales, y en consecuencia, tratan de obtener los empresarios hoteleros. Directivos del **Gran Hotel Inglés, BLESS Hotel Madrid, Only You o Meliá**, y los CEO de NH Hotel Group, **Ramón Aragónés**, o del Grupo Hotusa, **Amancio López**, compartirán en la cumbre su perspectiva sobre la construcción de experiencias, a la vez mostrarán el interés que tienen los inversores internacionales en la industria de los viajes, y concretamente, en el segmento del lujo.

La edición que más inspira a los hosteleros

El congreso de HIP, además de congregar a los grandes líderes del sector, también reúne a voces referentes de otras industrias con el propósito de que expongan su sugerente punto de vista. Así, en el marco del foro 'Inspiring Minds', la cumbre contará con personajes reveladores de la talla de **Roberto Canessa**, superviviente del accidente aéreo de los Andes en 1972, o **Vala Afshar**, evangelista digital y considerado uno de los gurús universales en tecnología. Paralelamente, **Ferran Adrià**, Presidente de elBulliFoundation, encabezará una sesión motivadora en la que pondrá en común su visión sobre los factores y valores necesarios para tener éxito en la restauración actual

Además, durante los tres días por el evento pasarán grandes espadas de la hostelería como **Oriol Castro**, Chef y propietario de Disfrutar***; **Paco Morales**, Chef y propietario de Noor***; **Marta**

HIP es un evento de:

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**; **Sacha Michaud**, Cofundador de Glovo; **Amir Kremer**, CEO de Goiko; **Alejandra Rivas**, Cofundadora y propietaria de Rocambolesc; **Roberto Holz**, chef ejecutivo en Hyatt Hoteles; **Matteo Casone**, heladero ejecutivo en La Glace Alain Ducasse; **Raul Palomo**, Director General de UMusic Hotels; 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.

HIP es un evento de: