

Madrid desafía a Londres y Nueva York en la vanguardia de la nueva hostelería

Luis Fernando Martin, Director General de Turismo y Hostelería, y Almudena Maíllo, Concejala Delegada de Turismo, han destacado en la inauguración de HIP 2024 el Horeca como motor económico y de innovación en el territorio

El 30% del gasto que realiza un turista en Madrid se destina a restauración y ocio creando un sector en expansión que representa el 5% del PIB regional

El evento ha abierto sus puertas esta mañana en IFEMA Madrid, por donde pasarán más de 46.000 empresarios de la hostelería que buscan mejorar la competitividad de sus negocios

Madrid, 19 de febrero de 2024. – La octava edición de [HIP – Horeca Professional Expo](#), la mayor cumbre en innovación Horeca, ha abierto sus puertas hoy en **IFEMA Madrid**. La ceremonia inaugural ha estado presidida por el **Ministro de Industria y Turismo, Jordi Hereu**, que ha mostrado su apoyo a una industria que es uno de los principales motores de crecimiento de la economía española. *“HIP es un espacio de intercambio de conocimiento. Como Gobierno de España es un honor unirnos al Ayuntamiento y la Comunidad de Madrid en el apoyo a este evento”* ha señalado Hereu. Además, ha destacado que *“las claves del liderazgo de España en turismo y hostelería se pueden ver claramente reflejadas en HIP, ya que se ha generado un excelente producto del que nace una experiencia única, gracias a la innovación, que es la base también de todo lo que se presenta en la cumbre”*.

Por otra parte, el Ministro también ha querido reconocer *“la exigencia y profesionalidad con la que trabaja toda la hostelería para conseguir que España sea un producto diferencial a nivel mundial. Desde el Plan Nacional de Turismo actuamos para seguir diferenciando nuestros productos, diversificar la oferta, potenciar la calidad como elemento transversal y promover la digitalización. Todos ellos factores que convergen en HIP durante estos tres días”*. Por último, Jordi Hereu ha dejado un reconocimiento al éxito de la colaboración público-privada en este sector, *“un modelo que seguiremos ofreciendo para seguir cuidando los recursos que nos han llevado al éxito”*.

Almudena Maíllo del Valle, Concejala Delegada de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, también ha participado en el acto de inauguración. En su intervención ha reconocido la contribución de la organización de HIP en Madrid estos últimos ocho años siendo una de las claves para consolidar a la ciudad como la mejor donde celebrar eventos profesionales de gran formato. Un posicionamiento que también se refleja en el turismo y la hostelería. Según Maíllo, *“el 30% del gasto que realiza un turista en Madrid se destina a restauración y ocio, no solo en grandes cadenas, sino también en pequeños bares y restaurantes que se esfuerzan cada día para ofrecer lo mejor en sus negocios”*. La concejala ha precisado que *“HIP es el altavoz de lo que queremos que sea Madrid, una ciudad que apuesta por la transformación y la innovación, lo que*

HIP es un evento de:

nos ha llevado a ser la tercera capital más atractiva después de Nueva York y Londres. Por eso, todo lo que se cuente en HIP es clave para lograr los objetivos futuros. Además del impacto que supone para Madrid, que este año es de 71 millones de euros”.

Por su parte, **Luis Fernando Martín**, Director General de Turismo y Hostelería de la Comunidad de Madrid, ha reivindicado el papel fundamental del sector en la economía territorial, ya que es una industria que *“emplea a 230.000 personas, generando el 6,5% de empleo y el 5% del PIB regional. La hostelería ha sido un pilar clave para el modelo turístico de Madrid, en la que el visitante internacional gasta más que en ningún otro sitio de España, y es uno de los principales destinos de inversores extranjeros, que ya han apostado por nuestra Comunidad con proyectos que superan los 80 millones de euros”.*

Durante la sesión, las autoridades han estado acompañadas por **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; y, **Manuel Bueno**, director de HIP.

Por su parte, **Rovira** ha destacado que *“tras dos años de crecimiento, 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”.* En cuanto a HIP, ha apuntado que *“será una cita clave con vistas a 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”.*

En este sentido, **Carlos Pérez Tenorio** también ha matizado que la hostelería *“ya piensa en clave de sostenibilidad, nuevas tendencias y orientación al cliente, y que se enfrenta a varios retos actualmente, como son la gestión de la inflación, la atracción y retención del talento, o la respuesta a las exigencias de salud y medioambiente. Todos ellos serán abordados en HIP, donde se diseñará una hoja de ruta más clara para todos los profesionales.”*

Finalmente, **Manuel Bueno** ha subrayado que *“HIP es el mayor evento profesional de innovación Horeca en Europa y el mayor congreso mundial para el sector”.* *“Hemos creado la comunidad más grande e influyente donde se le da voz a cada área de negocio para compartir las claves de su éxito”*, ha agregado. Hasta este jueves en el evento se presentarán más de 4.500 novedades para cualquier segmento del Horeca de la mano de 684 firmas expositoras, y más de 750 expertos compartirán su visión y experiencias en una cumbre que visitarán más de 46.000 empresarios.

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

HIP es un evento de:

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.

HIP es un evento de: