

HIP 2024 reúne 49.137 profesionales marcando un antes y un después en la historia de los eventos de hostelería en España

La cumbre ha contado con 757 expertos de todos los segmentos del Horeca, y con la visión inspiradora de Paco Morales, Amancio López, Ferran Adrià, Roberto Canessa, superviviente de la tragedia de los Andes, o Jeffrey Pérez, alcalde de noche de Nueva York

Esta edición de HIP ha señalado el camino de la industria Horeca, que apuesta por descubrir la IA, alzar conceptos de marca, transformar las experiencias, cuidar a los equipos, y garantizar un futuro más sostenible

Madrid, 22 de febrero de 2024 – [HIP – Horeca Profesional Expo](#) ha cerrado las puertas de su octava edición, marcando un antes y un después en la historia de los eventos dedicados a la hostelería en España. En total, desde este lunes hasta este miércoles, han pasado por IFEMA Madrid 49.137 profesionales en búsqueda de soluciones y productos que les permitan mejorar la competitividad de sus negocios o áreas operativas. De este modo, HIP se ha reafirmado como la cumbre de referencia para el conjunto de la nueva hostelería, y Madrid ha vuelto a estar en el punto de mira de la industria erigiéndose como la capital donde se impulsa esta revolución innovadora que vive el Horeca, superando a ciudades como Nueva York o Londres. El impacto económico que ha producido el evento en la ciudad ha sido de más de 71 millones de euros.

Manuel Bueno, director de HIP 2024, se ha mostrado satisfecho y ha agradecido *“a todos y cada uno de los visitantes que se han citado en los pabellones de HIP para aprender conceptos, estudiar modelos, debatir puntos de vista, y descubrir tecnologías, que proporcionarán el impulso que el sector requiere para seguir creciendo”*.

¿Hacia dónde va el Horeca?

En el marco de HIP 2024 se ha desarrollado [Hospitality 4.0 Congress](#), el mayor congreso internacional de innovación Horeca, que ha acogido a 757 expertos referentes en cada tipología y tamaño de negocio. Todos ellos han dibujado la hoja de ruta que debe seguir el sector ofreciendo una visión estratégica a todos los empresarios presentes.

Un futuro que pasa por la aplicación de las tecnologías exponenciales, con el liderazgo de la Inteligencia Artificial, para solucionar algunos de los principales desafíos de la hostelería, como la gestión del negocio. Este asunto lo ha abordado **Alfonso Rodríguez**, entrenador técnico generativo de IA en **Microsoft**, quien ha avanzado que la IA *“nos puede sacar conclusiones de las ‘reviews’ de un restaurante en Google para mejorar o reforzar el plan comercial, automatizar los procesos, mejorar la gestión de las finanzas, u optimizar todo lo que tiene que ver con la*

HIP es un evento de:

creatividad en la cocina". "En consecuencia, la IA Generativa la planteamos como un asistente de trabajo, que quitará las tareas de poco valor", ha agregado.

Sobre esta cuestión ha reflexionado también **Oriol Castro, chef y propietario del restaurante Disfrutar**, que a finales del año pasado se hizo con la tercera estrella Michelin, y obtuvo la segunda posición de la prestigiosa lista The World's 50 Best Restaurants, además de situarse en el número uno del mismo ranking a nivel europeo. Castro ha admitido que en su proyecto trataron de incorporar soluciones con IA pero la acabaron retirando, si bien ha expuesto que *"será una importante herramienta creativa, y podrá simplificar algunos procesos, algo sobre lo que tendrán que trabajar las personas"*.

Otro de los temas que ha ocupado gran parte de la agenda del Congreso ha sido el de cómo el Horeca aborda el contexto inflacionista actual. Un reto sobre el que ha girado la ponencia de **José Antonio Latre, Partner de EY-Parthenon**, que ha asegurado que estamos ya en la última milla de la inflación y se ha mostrado optimista en que este 2024 será un buen año para las empresas. Un optimismo que igualmente ha denotado **Amancio López, Presidente del Grupo Hotusa**, y que se ha reflejado en las intervenciones de expertos hoteleros, quienes han subrayado que ahora los alojamientos son activos en los que invertir, así como que su transformación experiencial a partir de la gastronomía está siendo clave para incrementar la rentabilidad.

Pero sin duda, cuando se habla de hostelería, se habla de clientes, que son el centro de cada uno de los negocios de este sector. Así lo ha remarcado **Cristina García Fuente**, Business Director en **Kantar** especializada en Foodservice y Restauración, sosteniendo que *"la figura del consumidor es clave: generan ingresos y retroalimentación. Si sabemos gestionar la información que nos aportan, podemos generar nuevas oportunidades de negocio"*. Con relación al ritmo de expansión del Horeca, ha señalado que *"estamos recuperando el consumo, por lo que estamos dispuestos a salir para disfrutar con aquello que nos produce una experiencia, que es a lo que el consumidor le está dando prioridad"*. *"Según las cifras, 9 de cada 10 españoles ha visitado un restaurante independiente en el último año. El objetivo a 2024 debe ser atraer más clientes. Esto no es fácil, pero aquí la innovación juega un papel muy importante, porque nos va a hacer construir diferentes modelos de consumo para prosperar en diferentes canales"*, ha explicado García Fuente.

De innovación saben muy bien los 'game changers' de la industria, como los pioneros de las smash Burger en España, **Vicio**, que han anunciado en HIP la apertura de 15 nuevos establecimientos el año que viene, o los líderes del delivery, **Glovo**, que también han compartido en el evento su visión de negocio para los próximos meses contando con un auge que se potenciará mediante el talento interno. A su vez, CEO de importantes grupos como **La Mafia se sienta a la mesa o Grosso Napoletano** han insistido en la creación de conceptos de marca a fin de posicionarse y crecer.

Las visiones inspiradoras que han guiado a los hosteleros

HIP es un evento de:

Uno de los foros que en HIP 2024 ha tenido más repercusión ha sido el de 'Inspiring Minds', donde grandes referentes han compartido su inspirador punto de vista. Este ha sido el caso de **Roberto Canessa**, superviviente del accidente aéreo de los Andes en 1972, que ha llenado una sala totalmente entregada a sus enseñanzas sobre la resiliencia, la superación, el trabajo en equipo y la toma de decisiones, aspectos que son fundamentales en la hostelería.

Paralelamente, **Ferran Adrià**, Presidente de elBulliFoundation, ha ofrecido una sesión en la que ha puesto el foco en la relevancia de la educación y de la calidad con vistas a no perder los valores que transmite la gastronomía. *"Lo importante es la actitud innovadora y estar abierto al cambio, pero desde la calidad absoluta. A veces es mejor ofrecer calidad que meterse en la alta innovación, que es algo muy complejo"*, ha afirmado en la cumbre.

Por otra parte, **Oriol Castro**, ha infundido los escenarios de HIP con su perspectiva innovadora y ha aprovechado para concienciar de la importancia de cuidar del entorno a fin de garantizar la continuidad de los productos y productores locales. Asimismo, ha resaltado la cultura del trabajo, pero sin dejar de lado el bienestar del personal: *"Nosotros hemos sufrido y vivido muchas Navidades y fines de semana trabajando. Como no tenemos socios capitalistas que nos pidan cuentas al cierre de año, tenemos la libertad de poder cerrar sábados y domingos. Llenamos cada día, y eso nos permite cerrar, preferimos que nuestro equipo pueda disfrutar de sus familias, así conseguimos su fidelidad"*, ha compartido.

Las innovaciones han llenado HIP 2024

De este modo se pone punto y final a HIP 2024, donde se han reunido a 684 firmas expositoras, las cuales han presentado más de 4.500 innovaciones para negocios de cualquier segmento del canal Horeca. Algunas de las marcas líderes que se han congregado al evento han sido 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, o Unilever.

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.

HIP es un evento de: