

## HIP y Marcas de Restauración impulsan el mayor encuentro internacional del sector

- **Restaurant Trends presentará las tendencias clave de la industria en lo que supone la cumbre anual de directivos de la restauración organizada**
- **Junto a HIP, Marcas de Restauración impulsa el mayor encuentro internacional sobre innovación y transformación para la hostelería**

**Madrid, 9 de febrero de 2018.-** Marcas de Restauración celebrará de nuevo su encuentro anual, **Restaurant Trends**, el próximo miércoles 21 de febrero en el marco de **HIP – Hospitality Innovation Planet**. La 9ª edición de este congreso será en IFEMA – Feria de Madrid y contará con la participación de los responsables de las mayores cadenas de restauración organizada y otras entidades multisectoriales, quienes compartirán las tendencias y las claves del sector, y analizarán diferentes experiencias sobre sostenibilidad empresarial y el valor de la franquicia.

A lo largo de su trayectoria, Restaurant Trends se ha convertido en uno de los máximos encuentros internacionales de la restauración. Una propuesta de valor única para sus directivos que este año se inclina por proponer nuevas fórmulas, descubrir las tecnologías que ayudan a mejorar la experiencia de cliente en sus establecimientos y la gestión de las operaciones desde una perspectiva de transformación y eficiencia.

### Una agenda para descubrir las nuevas tendencias del sector

Restaurant Trends contará con interesantes sesiones que abordarán las principales tendencias del sector y ofrecerán a todos los asistentes las claves principales en cuanto al futuro. Destacan sesiones de estrategia como “Dónde está el Sector y Perspectivas 2020”; de innovación como “Los Trendy de Madrid”; de nuevos modelos de negocio como “El modelo Shake Shack”; o de eficiencia y responsabilidad social como “SurPlusFood”. También habrá focus para cada vertical de la industria, como la sesión “La Nueva Gastronomía” que aportará la visión para los “gastrofood” o la destinada a las cadenas de pizzerías; y, finalmente, las sesiones más disruptivas que provocaran una revisión de 360º como “La Nueva Restauración” o “De 0 a 100 en la Excelencia”.

### La cumbre anual de la restauración organizada

Más de 450 profesionales forman parte de este encuentro, que cada año reúne a los directivos de McDonald’s, Telepizza, La Mafia, Viena, Compañía de Trópico, Tako Away, Beer&Food, Abades, Brasa y Leña, Food Box, Whith by 614, Viena Capellanes, Peggy Sue, Grupo Rodilla, KFC, Comess Group, La Tagliatella, Muerde la Pasta, Smöoy, Raza Nostra, Le Pain Quotidien, Andilana, Cafestore, MasQMenos, Vait, Autogrill, Brutis, Grupo Restalia, Tommy Mel’s, Grupo VIPs, SSP Spain, Håggen-Dazs, Buffalo Grill, Udon, Grupo Areas, Il Siciliano y Five Guys, entre otras.

Según Juan Ignacio Díaz, Secretario General de Marcas de Restauración, “Restaurant Trends será este año una cita ineludible a la que debe asistir cualquier ejecutivo o empresario que quiera regresar a su negocio con nuevas competencias, estrategias, habilidades y soluciones para mejorar la experiencia de sus clientes y la cuenta de resultados”.

### **Máxima participación del sector empresarial en HIP, la cita de referencia del sector Horeca**

Más de 300 empresas estarán presentes como expositoras, y compañías como Booking, Campofrío, Coca-Cola, Up Spain, Pujadas, El Tenedor, Europastry, Calidad Pascual, Schweppes, Unilever Food Solutions, Diageo, Fagor, Heineken, Ilunion, Oms y Viñas y LG contribuirán en los contenidos del congreso.

“Para esta segunda edición de HIP volvemos a contar con el apoyo de las principales patronales hoteleras y de la restauración como la Federación de Empresarios Hoteleros de Mallorca, la Federación Española de Hostelería y Restauración, el Gremio de Hoteles de Barcelona o la Asociación de Empresarios Hoteleros de Madrid, y hasta más de 40 organizaciones empresariales con los que se espera reunir durante los 3 días a 12.000 ejecutivos y empresarios hoteleros y de la restauración”, explica Manuel Bueno, director de HIP.

“Asimismo, hemos firmado un acuerdo de colaboración con Basque Culinary Center para impulsar la innovación del sector de la hostelería y de la restauración en nuestro país. Esta ‘joint venture’ con Basque Culinary Center supone un paso más en el impulso y la transformación que desde HIP se quiere aportar al sector”, concluye Manuel.

**NEBEXT** es el organizador de ferias y congresos profesionales de alto nivel para ejecutivos y directivos. En 2017, ha organizado DES | Digital Business World Congress, el mayor evento mundial de transformación digital, Advanced Factories, plataforma con las últimas novedades en automatización industrial y HIP | Hospitality Innovation Planet, el evento más importante de innovación para el canal Horeca en España. Desde 2016 han inspirado a más de 40.000 profesionales de todo el mundo.

**IFEMA** es el primer organizador ferial de España y uno de los más importantes de Europa, con más de tres décadas y media de experiencia y una cartera de 100 ferias anuales especializados en los principales sectores económicos y productivos. Sus recintos de Feria de Madrid, epicentro de toda la geografía de la península ibérica, con conexiones únicas a nivel internacional, cuentan con 200 mil metros cuadrados cubiertos de exposición y reciben cada año a más de 2,9 millones de visitantes de todo el mundo.

**Marcas de Restauración** representa el 0,6% del PIB, da empleo a más de 150.000 personas en España y factura 10.000 millones de euros al año. Entre sus 37 socios se encuentran las marcas de referencia del sector que mantienen un compromiso conjunto: evolucionar cada día en materia de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad.

### **Para descargarse la acreditación de prensa**

<https://tickets.expohip.com/prensa/>

### **Para más información y material de prensa:**

Ana Belén Tirado | Elena Barrera | Paloma Pastor +34 917 021 010 [press@expohip.com](mailto:press@expohip.com)

### **Prensa Marcas de Restauración**

Laura García +34 690 11 31 11 [viewpoint@viewpoint.es](mailto:viewpoint@viewpoint.es)

HIP es un evento en colaboración de: