

Hotel Trends 2018 se consolida como la cumbre anual reuniendo a más de 1000 hoteleros en IFEMA

- Hotel Trends ha reunido a los *Game Changers* del sector para debatir desde la perspectiva de la innovación, la transformación y nuevos modelos de gestión, el futuro de la hotelería y el turismo
- Las ponencias de Kike Sarasola, Larry Mogelonsky y Donald Burns, así como el Taller Culinary Action! by Basque Culinary Center, protagonistas de la segunda jornada de HIP2018

Madrid, 20 de febrero de 2018.- Hospitality Innovation Planet (HIP2018), la feria profesional para el sector Horeca, ha celebrado hoy su segunda jornada en IFEMA – Feria de Madrid, protagonizada por **Hotel Trends**, la cumbre anual de innovación para el sector hotelero, donde se han dado cita los *Game Changers* del sector para debatir sobre el futuro de la hotelería y el turismo. El evento ha reunido a más de 1.000 hoteleros de toda la península ibérica que acuden para conocer los nuevos retos que deberán implementar en sus negocios durante los próximos meses y que la economía y un consumidor cada vez más exigente están marcando.

La apertura de Hotel Trends ha contado con la participación de **Marta Blanco, Directora General de Turismo de la Comunidad de Madrid**, quien ha destacado las nuevas oportunidades que brindan los cambios a los que está expuesto el sector y ha apostado por la colaboración público privada para desarrollar políticas turísticas transversales que atraigan un turismo de calidad a la Comunidad de Madrid. Por su parte, **Miguel Sanz, Director de Turismo de Madrid Destino**, ha resaltado la importancia del turismo para el crecimiento y desarrollo de Madrid, poniendo de relieve las distintas medidas en marcha para asegurar un modelo turístico y de alojamiento ordenado, sostenible y de calidad, que garantice seguridad jurídica tanto a los inversores como a los turistas y madrileños.

Hugo Rovira, director general de NH Hotel Group para el Sur de Europa y presidente de HIP ha acentuado durante la inauguración la buena salud de la industria hotelera y cómo se encuentra en el momento idóneo para invertir y pensar en el futuro que imponen los nuevos clientes, players y modelos de negocio.

Por otro lado, **Kike Sarasola, Presidente de Room Mate y Be Mate Hoteles** ha recalcado la necesidad de fortalecer la unión del sector, animando a los empresarios a ampliar su mercado a todo el mundo para diversificar y mitigar riesgos, y ha apostado por regular los apartamentos turísticos con inteligencia: “El cliente es quien manda y al cliente no se le puede prohibir elegir dónde quiere ir. Se debe regular, no prohibir, y hay que hacerlo con inteligencia y buscando la convivencia de ciudadanos y de turistas que visitan las ciudades”. Además, Sarasola ha aventurado que “en menos de 5 años todas las cadenas hoteleras estarán de alguna forma en el negocio de los apartamentos turísticos”.

Por su parte, **Larry Mogelonsky**, propietario de Hotel Mogel Consulting Limited y fundador de LMA Communications, ha subrayado en su ponencia las nuevas formas de alojamiento turístico basadas en internet, la regulación o carencia de ella y cómo afectan a los establecimientos regulados. Asimismo, ha dado las claves para que el efecto e interrupción que estas cuestiones tienen en los negocios con licencia se reduzcan al mínimo.

Donald Burns, fundador de **The Restaurant Coach™ University**, en su ponencia “¡Tu restaurante Apesta!”, ha recalcado la importancia del factor humano para mejorar los negocios.

Culinary Action! la iniciativa de **Basque Culinary Center** para promover el emprendimiento y la generación de nuevos negocios ha reunido a los mejores chefs y restauradores del panorama actual como Roberto Ruiz, propietario de Punto MX, el primer mexicano Estrella Michelin de Europa; Diego Guerrero, chef y propietario de DSTAGÉ; y a los propietarios de los restaurantes que están agitando el panorama hostelero en Madrid como Sala de Despiece, Triciclo, La Maruca, Grupo Deluz y Diego Cabrera.

La segunda jornada de HIP2018 concluirá esta noche con la entrega de los **Horeca New Business Models Awards**, en el transcurso de una cena de gala. Estos galardones reconocen el trabajo, el liderazgo y la transformación de aquellas empresas que apuestan por la innovación en el sector Horeca enfocándose en las áreas de modelos de negocio, nuevos productos, equipos, gestión de la comunicación, procesos operativos, marketing o experiencia de cliente.

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.

Para más información y material de prensa:

Ana Belén Tirado | Elena Barrera | Paloma Pastor
+34 917 021 010 press@expohip.com