

HIP supera sus propias previsiones y alcanza los 17.000 congresistas y visitantes profesionales en su segunda edición

- La 9ª edición de **Restaurant Trends**, ha contado con **Jeffrey Amoscato**, vicepresidente de la popular cadena de hamburguesas estadounidense **Shake Shack**, y se consolida como el primer evento de directivos del sector en España
- **HIP ha supuesto un impacto económico de más de 24 millones de euros en la ciudad y un crecimiento del 31% en asistentes sitúa a Madrid como capital horeca**

Madrid, 22 de febrero de 2018.- Hospitality Innovation Planet (HIP2018), la feria profesional para el sector Horeca, cerró ayer sus puertas con un incremento del 31% y más de 17.000 visitantes profesionales del sector de la hostelería y la restauración durante los tres días de feria. Las más de 190 conferencias, 4 congresos paralelos y 300 speakers nacionales e internacionales, sitúan a este congreso en el mayor evento europeo horeca y le consolida como la cita anual imprescindible para la industria.

La última jornada de HIP contó con la **9ª edición de Restaurant Trends de Marcas de Restauración**, el foro de referencia de los altos directivos de las empresas más importantes del sector de la restauración organizada en España. Un foro de intercambio de opiniones sobre las tendencias y las claves del sector, y análisis de experiencias sobre sostenibilidad empresarial y el valor de la franquicia.

Entre todas las sesiones que han tenido lugar dentro del marco de **Restaurant Trends** resaltó en especial la ponencia de **Jeffrey Amoscato**, Vice President Supply Chain and Menu Innovation at Shake Shack, quien ha explicado a todos los asistentes cómo ha triunfado gracias a su innovador modelo de negocio. Y es que Shake Shack es la cadena de hamburguesas estadounidense que está cambiando el mundo del fast food. En 2014, Shake Shack fue considerada por Entrepreneur Magazine como una de las 25 empresas más innovadoras, por destruir el mito de que la comida rápida debe estar pre-cocinada.

Por último, destacar el **Summit de Colectividades**, una jornada intensa para debatir sobre las nuevas políticas de empresa saludables y las nuevas estrategias del futuro para mejorar el sector de la restauración colectiva, apostando por el deporte y nuevos hábitos saludables. En España, más del 60% de la sociedad sufre de sobrepeso u obesidad. En medio de las nuevas tendencias alimentarias, las empresas tienen el reto de desarrollar actividades que contribuyan a un estilo de vida saludable, con el objetivo de mejorar la salud en los ámbitos de trabajo. En su ponencia, Diego Olmedilla (FACYRE) ha puesto el acento en una nueva tendencia que está cogiendo fuerza este 2018 y que va a coger mucha popularidad: los *weekenders*. Un concepto que engloba un movimiento de gente que decide llevar un estilo de vida saludable de lunes a viernes para darse homenajes los fines de semana.

Los líderes de la industria alimentaria y de la hostelería escogen HIP

En palabras de **Javier Ribera, director de Horeca y Distribución Capilar de Calidad Pascual**, “para nosotros el canal Horeca representa el 35% del negocio de Pascual en España. Y nuestro objetivo es ofrecer un servicio 360º al hostelero a través de nuestros productos y los de nuestros aliados; así como por medio de formación y asesoramiento para que el cliente logre una mayor rentabilidad de su negocio. HIP nos permite dar a conocer nuestra apuesta integral y mostrarnos como el aliado perfecto del hostelero.” En segundo lugar, **Manuel Tornay, director comercial Winterhalter Ibérica** declara que “HIP es un concepto muy interesante de feria y se consolida como una gran alternativa para el futuro. En este evento no solo se puede exponer en el stand sino que además, hay grandes espacios y escenarios donde destaca el networking junto a conferencias y actividades de gran interés y de muchas temáticas diferentes, por lo que atraen a un público muy versátil”. Por su parte, **Marta Cortés, directora de marketing de Europastry**, señala que “HIP 2018 ha representado una oportunidad única para presentar nuestros productos especialmente diseñados para los canales Bakery & Coffee, Hotel y Sandwich and Co. En esta línea, hemos apostado especialmente por productos de tendencia on the go, aptos para comer en cualquier momento y lugar, como el nuevo pan Rock & Roll, que presentamos en nuestra foodtruck de la mano de los chefs Carles Tejedor y Carlos Maldonado. Sin duda, valoramos muy positivamente esta feria, gracias a la gran acogida que hemos tenido entre los profesionales del sector.”

La próxima edición de HIP volverá a Madrid del 18 al 20 de febrero de 2019.

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