

El sector hotelero y de la restauración cuenta con su feria profesional en España

El país de la UE que más turistas recibe, que más establecimientos de restauración y bares tiene, dispondrá de una feria profesional en la que adquirir los últimos avances y productos para el sector

Del 19 al 21 de febrero, más de 12.000 profesionales del mundo de la hostelería, bares y restauración se darán cita en HIP para conocer los últimos equipos, soluciones y tendencias para el mercado Horeca

Madrid, 14 de diciembre de 2016.- El sector Horeca va a tener la oportunidad de reunirse en una cita sin precedentes donde se van a presentar las soluciones, productos y equipamientos más innovadores del momento para hoteles, bares y restaurantes. Se trata de la nueva feria profesional **HIP - Hospitality Innovation Planet**, que tendrá lugar del 19 al 21 de febrero en Feria de Madrid, coorganizada por NEBEXT e IFEMA.

Un espacio donde innovación, transformación, casos de éxito, modelos disruptivos y todo tipo de soluciones para el canal, marcarán las pautas para adaptarse de manera eficaz a los nuevos modelos de gestión y así poder satisfacer las necesidades de unos clientes cada vez más exigentes. Se esperan más de 12.000 profesionales (empresarios, directivos, chefs...), 260 marcas expositoras y más de 900 soluciones innovadoras. Además, dentro de este contexto se celebrará un congreso internacional, denominado **Hospitality 4.0**, que reunirá a más de 120 ponentes de todo el mundo para que aporten su visión empresarial del sector y donde se desvelarán las tendencias y casos de éxito más disruptivos en la actualidad para ayudar a los profesionales a mejorar sus negocios.

1/3

“Estamos en los inicios de una profunda revolución del sector hotelero y de la gastronomía. El consumidor de alojamientos y de servicios gastronómicos ha evolucionado a pasos agigantados en los últimos años. Lo que le seduce es el contenido, la experiencia y lo que obtendrá con ella” afirma Manuel Bueno, director de HIP. “El empresario, Director de F&B, Director General, Chef o Director de Operaciones se está convirtiendo en catalizador de la innovación con el objetivo de ofrecer la mejor experiencia a sus clientes. Un líder que debe ayudar a transformar el modelo de negocio de la compañía” continúa Bueno.

¿Cómo está organizada HIP?

HIP se ha organizado en tres áreas principales entorno a conceptos complementarios, pero bien distintos en el sector:

HIP es un evento en colaboración de:

- **BAR & Co.**, donde el mundo del café, de los snacks, las tapas, las cervezas, los espirituosos y los vinos serán los protagonistas. Cada día se presentarán productos y nuevas estrategias para mejorar la experiencia del cliente y aumentar los beneficios de los bares.

Alfredo Pernía, director de Bar&Co., explica que “el Bar está evolucionando como concepto individual o como parte de otros conceptos de restauración. Vermuterías, cervecerías artesanas, gastrobares, coctelerías, cafeterías degustación, etc. están en continuo crecimiento al igual que la búsqueda y el interés de los clientes por lo auténtico y lo diferencial”.

- **RESTAURANT TRENDS**, donde se encontrarán las últimas tendencias y conceptos gastronómicos presentados de la mano de grandes empresarios gastronómicos. Menaje, pequeño equipo de última generación, un área específica de productos y alimentos que acercar a los paladares más exigentes, sin descuidar las últimas tendencias en nutrición y dietas alimentarias, dotarán a los visitantes de una mirada más actual del mundo gastronómico y de la restauración en todas sus versiones.

Según Octavio Llamas, presidente de Autogrill Iberia, presidente de Marcas de Restauración y vicepresidente de la Federación de Hostelería y Restauración (FEHR), “esta iniciativa rompe las barreras de lo que hasta ahora hemos conocido como congresos o ferias para la restauración y la hostelería. HIP va a representar el gran punto de encuentro ya no solo a nivel nacional, sino que estamos convencidos de que este proyecto se va a convertir en la semana de referencia para el sector HORECA a nivel europeo”.

- **HOTEL WORLD** será el área en la que se mostrará al hotel como punto central de la experiencia del viajero y donde se podrán encontrar soluciones industriales como grandes equipos y maquinaria para cocina y sala, sistemas de climatización y refrigeración, decoración mobiliario y lighting, tecnología y entretenimiento, wellness y fitness, amenities, lavandería y eficiencia energética entre otros.

2/3

“HIP será una oportunidad única para un país como España que es una potencia mundial del turismo y donde la hostelería y la restauración son referencia y deben seguirlo siendo”, afirma Hugo Rovira, director general de NH Hoteles para España, Portugal, Andorra y Estados Unidos, y vicepresidente ejecutivo de la Asociación Turismo de Madrid. “HIP trata de una gran oportunidad para nuestro país, para Madrid y para el sector HORECA en general y, sobre todo, para hacer algo diferente gracias a este interesante enfoque”.

Hugo Rovira, director general de NH Hoteles para España, Portugal, Andorra y Estados Unidos, y Octavio Llamas presidente de Autogrill, han sido nombrados copresidentes de HIP – Hospitality Innovation Planet

HOSPITALITY 4.0: Un congreso internacional de 3 días sobre la transformación del sector y los nuevos retos

HIP es un evento en colaboración de:



Según Eva Ballarín, directora del congreso Hospitality 4.0, “el congreso estará compuesto por 5 summits con una gran asistencia de ponentes internacionales, centrados en las áreas de Compras, Marketing, Experiencia del cliente, Talento y liderazgo, y por último Innovación.

“Paralelamente, el Congreso ofrecerá sesiones monográficas sobre diferentes temas, como la transformación digital, la reputación corporativa, la gestión del revenue y back office, colectividades o las tendencias en modelos de negocios entre otros, que junto a los Summits, completarán una interesante agenda para los diferentes perfiles profesionales de los asistentes: directores generales, directores F&B, directores de compras, de marketing, de recursos humanos o IT, así como para business developers y empresarios”, finaliza Ballarín.

HIP – Hospitality Innovation Planet es una feria coorganizada por NEXT BUSINESS EXHIBITIONS (NEBEXT) e IFEMA.

3/3

Sobre NEBEXT: organizador de Digital Enterprise Show (DES), el mayor congreso mundial sobre transformación digital de la empresa, con ejecutivos con amplísima experiencia en el mundo de la hostelería y la organización de eventos profesionales.

Sobre 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 80 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 2,7 millones de visitantes de todo el mundo

Para más información y material de prensa:

Blanca Segade | Ana Belén Tirado
+34 917 021 010
press@expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:

