

HIP congrega a todo el sector HORECA en Madrid en una cita imprescindible para los profesionales de la hostelería y la restauración

Con más de 150 empresas representadas, la feria profesional Hospitality Innovation Planet (HIP), que sustituye a HOREQ, ya duplica espacio

Joan Roca, Michael Whiteman, Daniel Newman, Màrius Robles y Misha Zelman son los primeros ponentes confirmados del congreso Hospitality 4.0

Dentro del marco de HIP y del Hospitality 4.0, tendrá lugar la gala de entrega de los Horeca New Business Models Awards

Madrid, 17 de enero de 2017.- Hospitality Innovation Planet (HIP), la feria profesional para el sector HORECA que tendrá lugar del 19 al 21 de febrero en IFEMA Madrid, acaba de anunciar nuevas cifras de ocupación para esta primera edición: por el momento, más de 150 empresas estarán presentes en este evento, duplicando ya el espacio que ocupaba la antigua HOREQ. Empresas como Booking, Campofrío, Coca-cola, Coperama, El Tenedor, Europastry, Just Eat, Mahou San Miguel, Calidad Pascual, Schweppes, Unilever Food son algunas de la que presentarán sus productos y soluciones a los profesionales de la hostelería y restauración en la feria.

1/3

Además, la organización ya ha anunciado los primeros ponentes confirmados que participarán en **Hospitality 4.0**, un congreso transversal de innovación, tecnología y transformación para el sector que contará con más de 50 sesiones y 130 ponentes internacionales de primer nivel entre los que destacan Joan Roca (El Celler de Can Roca), Michael Whiteman (Baum & Whiteman), Daniel Newman (Digital Transformation), Màrius Robles (Re-Imagine Food) o Misha Zelman (Burger & Lobster), entre otros.

HIP se trata de espacio único sin precedentes donde innovación, transformación, casos de éxito, modelos disruptivos y todo tipo de soluciones para la hostelería, 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.

Implicación de las asociaciones profesionales y empresariales en HIP

HIP cuenta con el apoyo de prácticamente todo el sector asociativo español como la FEHR (Federación Española de Hoteles y Restaurantes), la AEHM (Asociación de Empresarios Hoteleros

HIP es un evento en colaboración de:

de Madrid), La Viña (Asociación de Empresarios de Restauración y Bares de Madrid), AMER (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración), FEHM (Federación Empresarial Hotelera de Mallorca), la Asociación Marcas de Restauración, Club Greco, Forum del Café, entre otros. Todos ellos, socios estratégicos que se han propuesto ayudar a mejorar la competitividad de sus asociados, pero además se han involucrado en múltiples iniciativas.

HIP cuenta también con el respaldo de prestigiosas escuelas de cocina y entidades educativas como el Basque Culinary Center, la Universidad Complutense de Madrid, la Real Academia de Gastronomía, entre muchas otras.

Asimismo, destacar el apoyo institucional recibido por parte del Ayuntamiento de Madrid, la Comunidad de Madrid y el Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital, con el fin de convertir a Madrid durante una semana al año en la capital europea de la innovación para el sector HORECA.

Horeca New Business Models Awards

Dentro del contexto del Hospitality Innovation Planet, se enmarcan los **Horeca New Business Models Awards**, unos galardones destinados a reconocer el trabajo, el liderazgo y la transformación de aquellas empresas que apuestan por la innovación en el sector Horeca enfocándose en las áreas de modelo de negocio, nuevos productos, equipos, gestión de la comunicación, procesos operativos, marketing o experiencia de cliente.

2/3

La [inscripción a estos Premios](#) debe hacerse antes del próximo viernes, 3 de febrero de 2017 y las propuestas que serán consideradas y admitidas para participar deben responder a las siguientes categorías:

- **Premio a la innovación al mejor producto** para el sector HORECA entorno a las categorías de alimentación, bebidas, maquinarias, equipos, interiorismo y diseño.
- **Premio al mejor proyecto en la gestión de la experiencia del cliente.**
- **Premio al liderazgo en el sector hotelero o de la restauración.**
- **Premio a la mejor solución digital** en procesos de gestión, experiencia de cliente, revenue, programa de fidelización de clientes, APP móvil, campaña de marketing y de comunicación.
- **Premio al mejor proyecto de interiorismo** para hoteles, bares, restaurantes...
- **Premio a la implantación de un nuevo modelo de negocio disruptivo** en el ámbito HORECA, de la hostelería y la restauración.

La Gala de entrega de los Horeca New Business Models Awards con los finalistas de cada categoría tendrá lugar lunes 20 de febrero.

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

HIP es un evento en colaboración de:



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 descargarse la acreditación de prensa

<https://acredita.ticketea.net/registro/registrar.asp?clave=3DB6D00F3B8D970A>

Para más información y material de prensa:

Ana Belén Tirado | Belén Nieva | Blanca Segade

+34 917 021 010

press@expohip.com

3/3

HIP es un evento en colaboración de:

