

Hospitality Innovation Planet se consolida como la nueva cumbre anual para el sector Horeca

Con más de 12.900 profesionales, HIP clausura su primera edición superando las expectativas de participación, convirtiéndose en la cita anual de referencia para el sector de la hostelería y la restauración y dejando un impacto económico de más de 14 millones de euros

En la jornada de ayer, Marcas de Restauración celebró su encuentro anual Restaurant Trends, el mayor foro que existe actualmente para presentar las tendencias clave del mercado

Joan Roca clausura HIP 2017 recordando lo importante que es mantenerse conectado con las raíces, con lo tradicional, para avanzar hacia la innovación y la modernidad

Madrid, 21 de febrero de 2017.- Hospitality Innovation Planet (HIP), la feria profesional para el sector Horeca, ha cerrado sus puertas con un total de 12.927 profesionales, cifra que ha superado todas las expectativas iniciales para esta primera edición, dejando, además, un impacto económico de más de 14 millones de euros en Madrid. “Han sido tres días muy intensos, donde como presidente de HIP puedo decir que hemos conseguido crear un concepto integrador donde hemos apostado por unificar varios encuentros clave para el sector Horeca: el foro anual Restaurant Trends, la feria Horeq y el Road Show de Barra de Ideas. Además, hemos diseñado 5 summits completos enfocados al marketing, innovación, compras y liderazgo con 50 conferencias y más de 215 speakers nacionales e internacionales que han aportado todo su conocimiento al sector para seguir con esta recuperación”. “La percepción de nuestros expositores sobre esta primera edición es que ha superado sus expectativas de negocio, hecho que nos enorgullece enormemente”, Hugo Rovira Director General de NH Hoteles para España, Portugal, EEUU y Andorra y presidente de HIP.

1/3

Entre las presentaciones y actividades más destacadas del día de ayer por parte de las más de 200 empresas expositoras que participan en HIP, destacar la presentación del informe **Global Hospitality Insights: 10 tendencias para 2017** de EY, donde se identifican el Big Data & Analytics, la ciberseguridad y la inversión internacional, entre las diez principales tendencias del sector de la hostelería para 2017.

HIP es un evento en colaboración de:

Asimismo, entre las sesiones estrellas del Hospitality 4.0 Congress de esta última jornada, destacar por un lado el **Summit de Innovación** con la ponencia del consultor **Michael Whiteman** sobre las nuevas tendencias en USA que transformarán los restaurantes en Europa; **Marius Robles**, con su ponencia *El menú del mañana: 30 conceptos, ideas, startups y tecnologías que cambiarán nuestra percepción*; **Mikhail Zelman**, uno de los restauradores más célebres de Londres, con su ponencia *De la idea del monoprodueto al negocio global*; y **Daniel Newman**, con su ponencia *El verdadero conductor de la transformación digital: experiencias y personas*.

“Cocinas inteligentes, vertical farming, biohackers, inteligencia artificial, impresión 3D de comida, uberización de los restaurantes, neveras conectadas, insectos, robots, alimentos nacidos del laboratorio y no del campo... *Eatnomics*, la nueva economía de la alimentación, nace marcada por la penetración de las nuevas tecnologías, los cambios en el comportamiento del consumidor, el auge de las startups, los nuevos modelos colaborativos en el sector de la alimentación y la entrada de actores como Google o Amazon”, ha explicado Marius Robles en su ponencia. “

Por otro lado, destacar también el **Summit Teams, Talent & Leadership**, conducido por **Domenec Biosca**, co-Presidente de la Confederación Española de Periodistas y Escritores de Economía y Turismo y Presidente (ACPETUR y EDUCATUR). Además, se ha contado con ponencias a cargo de **Fernando Gallardo**, periodista, escritor, conferenciante y analista de tendencias y nuevos conceptos en turismo.; y **Abel Valverde Pareras**, jefe de sala del restaurante Santceloni, entre otros.

Restaurant Trends, impulsando el desarrollo del sector de la restauración

La asociación **Marcas de Restauración** celebró ayer la octava edición de su encuentro anual **Restaurant Trends** dentro del marco del Hospitality 4.0 Congress. Responsables de las mayores cadenas de restauración organizada y otras entidades multisectoriales han intercambiado opiniones sobre las tendencias y las claves del sector y analizan 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 nacionales de la restauración, reinventándose cada vez con nuevas propuestas que van en la línea del espíritu moderno e innovador de Marcas de Restauración.

Según Octavio Llamas, presidente de Marcas de Restauración y Autogrill Iberia y presidente de HIP, “el sector de la restauración en España es uno de los mayores generadores de riqueza y empleo. En los últimos tres años, la restauración ha creado 192.000 empleos, siendo el sector que más ha empleo ha creado. Dentro del sector de la restauración, las empresas que integran Marcas de Restauración son un motor clave para estos positivos resultados y dan trabajo a 140.000 personas. Restaurant Trends se ha convertido en el mayor encuentro nacional de la restauración y Hospitality Innovation Planet es el marco perfecto donde poder desarrollar y hacer crecer este congreso en los próximos años, y cumplir, al mismo tiempo, con nuestro objetivo de impulsar la transformación y desarrollo del canal”.

2/3

Como broche final, **Joan Roca** contó a todos los asistentes la historia de cómo convirtió un bar de barrio a las afueras de Gerona en una fábrica de sueños junto a sus dos hermanos Josep y Jordi gracias a una cocina hecha a base de innovación y curiosidad, jugando a su vez con la imaginación y la fantasía. “Permanecer en el mismo sitio desde hace años nos permite estar conectados con las raíces de las que venimos, con lo tradicional. Y eso nos viene muy bien para evolucionar hacia la modernidad. Pero, siempre, recuperando el sabor de la cocina clásica que casi se ha perdido. Vivir una experiencia gastronómica completa” explicó Joan Roca.

“En el barrio en el que está el restaurante nacimos y ahí permanecemos desde hace años. Un lugar que nos ha permitido, sobre todo, convertirnos en motor de crecimiento económico del entorno e impactar directamente en él. Contribuimos a su crecimiento pero también a la imagen de excelencia que proyecta España fuera de nuestras fronteras.”

Roca ha recordado además que no dejan “de pensar y de hacer cosas nuevas. Pero siempre son cosas que nos gustan y sobre todo fieles a la idea con la que nacimos. No perder la esencia que nos mantiene unidos: disfrutar con lo que hacemos, disfrutar con la gastronomía. Por eso hemos rechazado, incluso, ofertas para replicar El Celler en otros países.”

En una reinención continua del entorno, Roca reconoce que “buscamos la innovación –a través de la investigación y de tecnologías desarrolladas por nosotros mismos- tanto en el desarrollo de la experiencia culinaria que le ofrecemos al cliente, como en la gestión de los que hacemos El Celler. Escuchar al equipo y canalizar el talento que tenemos en casa. Para ello hemos incorporado sesiones de formación y diálogo con el objetivo de gestionar el estrés propio de este negocio. Y lo hemos conseguido con grandes resultados en la calidad del trabajo.”

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

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.

3/3

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.

Fotos de la jornada: <http://bit.ly/2lyCoFt>

Kit de prensa de HIP y sus partners disponible en: <http://bit.ly/2m0xtuj>

Para más información y material de prensa:

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

HIP es un evento en colaboración de:

