

HIP reta a los hoteles y a los restaurantes a sumarse a la digitalización

Más de 400 firmas expositoras apuestan por HIP 2019 como el encuentro de referencia para profesionales Horeca y ocuparán más de 30.000 m2 de IFEMA en tres pabellones

Hotel Trends, la cumbre para el hotelero, se amplía con una agenda de tres días

El mundo del vino, las franquicias y startups serán las grandes novedades de HIP 2019

Madrid, 11 de diciembre de 2018.- Hospitality Innovation Planet (HIP2019), el mayor evento de innovación para los profesionales del sector Horeca celebrará su tercera edición en IFEMA (Madrid), los próximos 18,19 y 20 de febrero de 2019. Una semana en la que se pondrán en escena los nuevos paradigmas de negocio que la era digital está instaurando en el sector de la hostelería y la restauración. El evento que en su pasada edición generó un impacto económico de más de 24 millones de euros, encara esta nueva edición bajo el lema: “Are you in? Bienvenido a la era digital Horeca”.

Con la digitalización como gran protagonista, en su tercera edición, HIP 2019 reúne el elenco de tendencias, productos y soluciones específicas para cada segmento de la industria: bar, restaurante, hotel, colectividades, delivery, ocio y servicios al viajero para convertirse en el centro neurálgico de la innovación para el sector Horeca con el objetivo de que los participantes impulsen sus modelos de negocio con un enfoque disruptivo.

La tercera edición de Horeca Professional Expo dará respuestas a los dilemas que tienen que afrontar los establecimientos para no quedarse fuera del mercado, mejorar la experiencia de cliente y conseguir diferenciar sus negocios con éxito. Un encuentro para que los profesionales de la hostelería y la restauración conozcan los nuevos conceptos, procesos y tecnologías que están revolucionando la industria como respuesta a las nuevas demandas de los consumidores.

Más espacio para reunir los productos y soluciones más innovadoras del sector HORECA

“La hostelería española vive su gran momento, dejando atrás los años de crisis y consolidando su posición como uno de los grandes motores de crecimiento de nuestro país. Además el sector Horeca sigue madurando, escuchando a sus clientes y dando paso en consecuencia a la reinversión, la profesionalización y la inversión”, apunta Manuel Bueno, Director de HIP. Y añade “esta edición, en la que esperamos más de 20.000 visitantes, se focaliza en continuar ahondando en el conocimiento necesario que requieren los hoteleros para afrontar un proceso de digitalización y modernización de los modelos de negocios que es fundamental para mejorar la competitividad de esta industria tan importante para España”.

Gracias a la alta demanda de las empresas del sector que quieren formar parte de HIP, este año el evento ampliará su zona expositiva a 3 pabellones en IFEMA, con una capacidad de 33.000 m2 donde se mostrarán los productos y soluciones más innovadoras frente a empresarios y directivos del sector de la hostelería y la restauración.

La actualidad del sector a debate en Hospitality 4.0 Congress

Además, HIP 2019 congrega el mayor congreso de innovación Horeca de Europa, el **Hospitality 4.0 Congress**, con una agenda específica para cada perfil profesional y para cada segmento del sector. Nueve auditorios, ocho *summits* y más de 350 ponentes, chefs innovadores, visionarios y expertos analizarán el estado actual, las tendencias más destacadas y las mejores prácticas en este campo.

En esta edición, **Hotel Trends**, la cumbre anual de innovación para el sector hotelero aumentará su agenda de uno a tres días con contenidos centrados en tres grandes aéreas: **Agenda Hotel**, dónde se analizarán las oportunidades de crecimiento y las claves de éxito en distintos modelos de hoteles independientes y pequeñas cadenas que han transformado el sector; **The VIP Room**, jornada para directivos de grandes cadenas hoteleras; y **7 Dilemas 2020**, una sesión que resumirá los puntos calientes sobre los que pivota la innovación desde una visión futurista del sector hotelero.

Por otro lado, Estados Unidos, país líder de la industria foodservice y horeca mundial, también tendrá su espacio en HIP 2019 a través de la **Agenda USA**, un espacio donde se analizarán las últimas tendencias de Estados Unidos desde una perspectiva europea, se debatirá sobre marketing, operaciones y gestión.

Otra de las novedades de este año es el **Summit de Compras** que cobra aún más relevancia que en ediciones anteriores y en el que se abordarán los cinco retos que afectan a toda la *supply value chain* con expertos del sector y ponencias inspiracionales de modelos de éxito de otros sectores e industrias.

El impacto que el sector HORECA tiene sobre el planeta, los recursos y la sociedad también es una piedra angular del Hospitality 4.0 Congress, bajo la agenda **“People Product Planet”** se tratarán temas como el *food waste* o la economía circular en el mundo de la gastronomía.

Asimismo, el programa alberga otros foros como la **10ª edición de Restaurant Trends de Marcas de Restauración**, en el marco de los “40 años de Restauración Organizada en España”, **Bar &Co**, el **Culinary Action** organizado por el Basque Culinary Center, **Agenda Digital**, **Barra de Ideas**, **Cook Room**, **Perfect Restaurant Project**, **II Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía** y el **II Congreso Nacional de Gestión de la Dependencia**.

Vino, conceptos disruptivos y delivery: nuevas áreas

Esta edición incluirá además dos novedades, por un lado se dedicará un espacio especial para el vino, el **Horeca Wine Show** donde se tratará el mundo del vino desde el punto de vista de negocio para el restaurador a través de la optimización de su carta de vinos, técnicas de venta, servicio y generación de experiencia al cliente.

Asimismo, se creará el área **Start Up Forum**, donde se potenciarán y mostrarán nuevos y disruptivos modelos de negocio. También el **sector franquicia, delivery** o el **sociosanitario** tendrán su protagonismo en HIP, con la participación de las marcas especializadas para estos segmentos de negocio.

Una experiencia de negocios completa

Con el objetivo de generar el máximo de networking para conectar empresas y visitantes profesionales, HIP contará con una serie de eventos de primer nivel como los **Horeca New Business Model Awards**, el **Leadership Summit** o los **The Best Digital Restaurant Awards 2019**.

Apoyo del sector y el tejido empresarial

Más de 60 instituciones, administraciones y entidades del sector apoyan esta cita, entre las que se encuentran: Confederación Empresarial de Hostelería de España (antigua FEHR), Marcas de Restauración, Asociación Empresarial Hotelera de Madrid, Asociación de directores de Hotel de Portugal, Asociación de Hostelería y Restauración de Portugal, Basque Culinary Center, Facyre y Club Greco entre otras. Además, HIP reúne a empresas líderes que presentan innovaciones para los profesionales durante tres días como Booking, Calidad Pascual, Campofrío, El Tenedor, Diageo, Europastry, Heineken, Oms y Viñas, Schweppes, Unilever o Fagor.

[Sobre HIP | Hospitality Innovation Planet](#)

HIP | Hospitality Innovation Planet es la feria profesional dirigida al sector Horeca y la cita de referencia en materia de innovación que reúne en Madrid las últimas tendencias y modelos de negocio para restauración y hoteles. Además, en el marco de HIP se celebra el congreso Hospitality 4.0, con 9 auditorios, 8 summits y más de 350 ponentes que proporcionará una agenda específica a cada profesional con las últimas innovaciones para cada segmento de la industria: hotel, restaurante, bar, colectividad, delivery/ take away y servicios al viajero. HIP es un evento de Nebext en colaboración con IFEMA – Feria de Madrid.