

HIP 2020 presenta el mayor laboratorio internacional de tendencias para el sector Horeca

- Hospitality Innovation Planet (HIP), volverá a convertir a Madrid en capital internacional de la innovación para el sector de la hostelería y restauración del 24 al 26 de febrero de 2020
- Para su cuarta edición, HIP vuelve a ampliar su espacio hasta los 40.000m2 con tres pabellones en IFEMA y más de 500 marcas expositoras
- Los empresarios y directivos del sector volverán a disponer de los contenidos más disruptivos en el Hospitality 4.0 Congress que se convierte en el mayor congreso europeo de innovación Horeca

Madrid, 20 de junio de 2020.- Hospitality Innovation Planet (HIP) se consolida con su nueva edición como la cita más importante e innovadora del sector Horeca en España. Del 24 al 26 de febrero volverá a convertir a Madrid en el mayor laboratorio internacional de tendencias para el sector Horeca. El éxito de HIP le ha hecho ir ganando espacio expositivo año tras año y en esta cuarta edición contará ya con tres pabellones en IFEMA y 40.000m2 de espacio expositivo donde se reunirán más de 500 empresas y en el que esperan recibir a más de 30.000 profesionales.

“El sector Horeca se enfrenta a una realidad en la que debe emprender una profunda transformación empujado por las nuevas exigencias del mercado y los clientes. La lucha por la cuota de estómago se recrudece y las empresas y los profesionales que se dedican a esta actividad deben apostar por la innovación y los nuevos conceptos basados en las últimas tendencias para poder ofrecer la experiencia de cliente que el consumidor espera de ellos. Y esto es lo que encontrarán en HIP” afirma **Manuel Bueno**, Director de HIP.

Tras el éxito de la última edición, HIP2020 tiene como objetivo ofrecer a todos los profesionales del sector Horeca la información necesaria en útiles cápsulas de contenido que les permitan adquirir nuevas competencias para transformar sus negocios y seguir creciendo. Para ello HIP2020 se convertirá en el mayor laboratorio internacional de tendencias y nuevos conceptos Horeca traídos de todas las partes del mundo.

“En la última edición registramos una mayor duración de la visita por asistente, que llegó ya a los dos días, algo motivado por la calidad de los contenidos ofrecidos. Ese es el camino que queremos seguir para darle a nuestros visitantes el valor y los conocimientos necesarios para actualizar su negocio y aumentar su competitividad en el sector”, afirma Manel Bueno.

Hospitality 4.0 Congress, el mayor Congreso internacional de innovación del sector

En la próxima edición de HIP se volverá a celebrar el Hospitality 4.0 Congress con un objetivo muy ambicioso: reformular las normas del sector Horeca gracias a la aportación de todos los actores que participan en él y sus necesidades actuales. Para ello contará con 18 eventos paralelos para todo el universo Horeca con una agenda propia por cada perfil profesional.

En esta nueva edición el Congreso se estructurará en cinco áreas de interés para el sector con la innovación como hilo conductor y por las que pasarán más de 400 expertos internacionales: Conceptos, Operaciones y Experiencias, F&B Innovación, Futuro, Inspiración y Hotel Trends, además de cinco eventos verticales diseñados para diferentes áreas de gestión.

A través de keynotes, mesas redondas y debates, el Congreso aportará las herramientas necesarias para abordar con garantías las 7 fórmulas del éxito del sector: Sostenibilidad, Excelencia, Diferenciación, Personalización, Fidelidad, Rentabilidad y Escalabilidad. Además, todos los contenidos del Congreso girarán en torno a un mismo eje, el factor humano, ya que todos los contenidos están pensados para una industria de personas para personas.

“La próxima edición del Congreso será un auténtico laboratorio de conocimiento. Contaremos con una sesión dedicada exclusivamente a la robotización y su implementación en el sector Horeca, volveremos a repetir la Agenda USA doblando el número de speakers debido al éxito de este año, y traeremos los nuevos conceptos que están revolucionando el sector, entre otros eventos que se celebrarán para conseguir redefinir las normas del sector” declara Eva Ballarín, Directora del Congreso Hospitality 4.0.

Además de una nueva edición de la Agenda USA, se celebrará también la segunda edición de Perfect Restaurant Project, así como un espacio dedicado a New Concepts, el Food & Beverage Summit. También volverá a celebrarse el Bar & Co., así como el Supply Chain Summit, dedicado a la distribución que tomará un protagonismo especial por la necesidad del sector de poner el foco en esta área. El

impacto de la tecnología en el sector será, una vez más, el gran atractivo a través del Digital Arena. Y en el Cook Room se volverán a mostrar las últimas tendencias gastronómicas.

Los asistentes podrán ponerse al día en distintas temáticas a través del Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía, el Culinary Action, el Gastronomy Startup Fórum, Restaurant Trends, Barra de Ideas o los premios The Best Digital Restaurants.

Por su parte, en Hotel Trends se definirán las nuevas fórmulas del alojamiento y de relación hotel-cliente. Para ello, durante tres días se abordarán cuestiones candentes como sostenibilidad, crecimiento, experiencia de cliente, digitalización, tendencias generacionales, escalabilidad en la industria de la hospitalidad y distribución hotelera.

HIP – Horeca Professional Expo es el evento profesional dirigido al sector Horeca y la cita de referencia en materia de innovación que reúne en Madrid las últimas tendencias y modelos de negocio para el sector. Además, en el marco de HIP se celebra el congreso Hospitality 4.0 Congress, con 10 auditorios, 15 summits y más de 400 ponentes que proporcionan 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 en colaboración de NEBEXT – Next Business Exhibitions e IFEMA – Feria de Madrid.

Para más información y material de prensa:
Ana Belén Tirado | Elena Barrera | Paloma Pastor
+34 917 021 010 press@expohip.com