

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

Casi 35.000 profesionales visitan la feria HIP, celebrada esta semana en Ifema Madrid

Casi 35.000 profesionales visitan la feria HIP, celebrada esta semana en Ifema Madrid

Miércoles, 09 de marzo 2022

Entre los días 7 y 9 de marzo, Ifema Madrid ha acogido la cuarta edición de la feria HIP – Horeca Professional Expo 2022; en ella se han presentado durante tres días las últimas soluciones, tecnologías y nuevos conceptos de negocio para hostelería y restauración, en 40.000 m² de superficie de exposición, y ha recibido 34.857 visitantes profesionales. Entre las muchas actividades congresuales se celebró una sesión centrada en el sector de la restauración colectiva.

La feria HIP – Horeca Professional Expo 2022 cerró ayer sus puertas e hizo públicas las cifras de esta sexta edición. Un total de 34.857 profesionales registrados, 512 firmas expositoras, 1.230 innovaciones, 599 expertos internacionales, 370 sesiones y 32 *summits*. Una cifra de récord que supera en mucho las previsiones, sobre todo en lo que a visitas se refiere, ya que todas las comunicaciones previas hablaban de 25.000 visitantes.

Tras la celebración de la tercera edición el año pasado en plena crisis del coronavirus, HIP ha vuelto pisando fuerte para consolidarse como un evento de referencia en el panorama ferial del sector. Bajo el lema “Ready? A new horeca is coming”, HIP ha puesto el foco estos días en la necesidad de innovar para impulsar la recuperación de la hostelería a través de las últimas soluciones, tendencias y conceptos de negocio, para poder descubrir así las claves de la nueva horeca.

La digitalización sigue siendo uno de los puntos fuertes de la cita

En cuanto a la zona expositiva, han llamado la atención los robots cocineros, los de reparto o los conceptos de restaurante del futuro, pero los verdaderos protagonistas en el campo de la tecnología han sido las soluciones de *software*. Controlar desde un solo lugar la cadena de suministros, la gestión de las compras, la contabilidad, la gestión logística y los propios equipos de producción en cocina es la clave para el éxito de las empresas y para la mejora de su eficiencia y productividad; todo ello más allá de la digitalización utilizada como la mejor herramienta de comunicación con los clientes a través de aplicaciones, redes sociales o plataformas de todo tipo.

Como comentó **Fernando Pascual** (director general de [Compass Group Iberia](#)) en una ponencia titulada ‘La importancia, el potencial y la innovación en restauración colectiva’, *“lo digital es un fin, pero también es un medio... la única manera de escalar los proyectos en las empresas es utilizando herramientas digitales”*.

Los productos elaborados a base de proteína vegetal han venido para quedarse

Como no podía ser de otra manera, los productos *plant-based* han tenido un protagonismo especial en esta edición. Hemos podido ver *stands* de marcas especialmente dedicadas a este tipo de alimentación, pero también como las marcas tradicionales van abriendo nuevas vías de negocio y presentando gamas de producto vegano/vegetariano para cubrir esta creciente necesidad.

Más allá de la presencia en la zona expositiva, el sector *plant-based* ha tenido este año su propio forum con una agenda específica para desvelar cómo las tendencias *healthy*, los nuevos alimentos de origen vegetal y todo aquello relacionado con el mundo *veggie* puede ayudar a las empresas a diferenciarse e impulsar sus negocios con una oferta más atractiva.

El Hospitality 4.0 Congress ha incluido una sesión dedicada al sector de las colectividades

El *Hospitality 4.0 Congress* ha incluido innumerables intervenciones, ponencias y mesas redondas, de entre las que destacamos la sesión organizada especialmente para los profesionales del sector de la restauración colectiva. Ésta tuvo lugar el martes día 8 y en ella se analizó el momento por el que está pasando el sector y se dejó constancia de sus fortalezas y resiliencia. Además de algunos temas más técnicos presentados por empresas proveedoras sobre polímeros sostenibles, digitalización de las cocinas profesionales o eficiencia y sostenibilidad de los equipos, la patronal Food Service España presentó una ponencia en la que se hizo balance sobre los últimos dos años y moderó una mesa redonda sobre retos y riesgos de la restauración colectiva. Cerró la sesión la intervención de ya mencionado Fernando Pascual, director general de Compass Group Iberia (tenéis toda la información sobre esta sesión, [siguiendo este enlace](#)).

La próxima edición de HIP – Horeca Professional Expo se celebrará, en Ifema Madrid, entre el 6 y el 8 de marzo de 2023.

Noticias Relacionadas

- [La Covid-19: varapalo para las colectividades pero también acicate para un nuevo impulso](#)
- [Vuelven las actividades de restauración colectiva a Alimentaria & Hostelco](#)
- [Organic Food Iberia atestigua el crecimiento ininterrumpido del sector ecológico](#)
- [Hostelco suma sinergias con Restaurama y reúne la más completa oferta para restauración](#)

Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de Ana Turón www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @: aturon@restauracioncolectiva.com / [Linkedin](#).