



Restauracióncolectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Ferias y congresos /

**HIP**  
HORECA PROFESSIONAL EXPO

Hospitality  
Innovation  
Planet

19-21 febrero 2017  
Madrid - IFEMA  
[www.expohip.com](http://www.expohip.com)  
#HIP2017

Enjoy the New Hospitality Business Era

## HIP 2017, una nueva cita que irrumpe en el panorama ferial del sector horeca

29-12-2016

El sector de la restauración y hostelería en general contará, a partir de este 2017, con un nuevo salón que incluirá exposición comercial y un congreso profesional: HIP, *Hospitality Innovation Planet*. Entre el 19 y el 21 de febrero, se espera que más de 12.000 profesionales del mundo de la hostelería, bares y restauración acudan a esta cita en Madrid, para conocer los últimos equipos, soluciones y tendencias para el mercado horeca.

El salón HIP (*Hospitality Innovation Planet*), coorganizado por Ifema y Nebext, se celebrará por primera vez en España, entre el 19 y el 21 de febrero de 2017 en Madrid. Será una nueva oportunidad para el sector horeca, de conocer las soluciones, productos y equipamientos más innovadores del momento para hoteles, bares y restaurantes.

HIP se ha concebido como un espacio donde innovación, transformación, casos de éxito, modelos disruptivos y todo tipo de soluciones para el canal, 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. Se espera la visita de más de 12.000 profesionales (empresarios, directivos, chefs...), 260 marcas expositoras y más de 900 soluciones innovadoras. Además, dentro de este contexto se celebrará un congreso internacional, denominado Hospitality 4.0, que reunirá a más de 120 ponentes de todo el mundo para que aporten su visión empresarial del sector y donde se desvelarán las tendencias y casos de éxito para ayudar a los profesionales a mejorar sus negocios.

*“Estamos en los inicios de una profunda revolución del sector hotelero y de la gastronomía. El consumidor de alojamientos y de servicios ha evolucionado a pasos agigantados en los últimos años. Lo que le seduce es el contenido, la experiencia y lo que obtendrá con ella”,* según palabras de **Manuel Bueno**, director de HIP. *“El empresario, director de F&B, director general, chef o director de Operaciones se está convirtiendo en catalizador de la innovación con el objetivo de ofrecer la mejor experiencia a sus clientes. Un líder que debe ayudar a transformar el modelo de negocio de la compañía”,* continúa Bueno.

¿Cómo está organizada HIP?

HIP se ha organizado en tres áreas principales entorno a conceptos complementarios, pero bien distintos en el sector:

- **Bar & Co.**, donde el mundo del café, de los *snacks*, las tapas, las cervezas, los espirituosos y los vinos serán los protagonistas. Cada día se presentarán productos y nuevas estrategias para mejorar la experiencia del cliente y aumentar los beneficios de los bares.
- **Restaurant Trends**, donde se encontrarán las últimas tendencias y conceptos gastronómicos presentados de la mano de grandes empresarios. Menaje, pequeño equipo de última generación, un área específica de productos y alimentos que acercar a los paladares más exigentes, sin descuidar las últimas tendencias en nutrición y dietas alimentarias, dotarán a los visitantes de una mirada más actual del mundo gastronómico y de la restauración en todas sus versiones.
- **Hotel World** será el área en la que se mostrará al hotel como punto central de la experiencia del viajero y donde se podrán encontrar soluciones industriales como grandes equipos y maquinaria para cocina y sala, sistemas de climatización y refrigeración, decoración mobiliario y *lighting*, tecnología y entretenimiento, *wellness* y *fitness*, *amenities*, lavandería y eficiencia energética entre otros.

### **Hospitality 4.0, un congreso internacional sobre transformación del sector y nuevos retos**

Según **Eva Ballarín**, directora del congreso *Hospitality 4.0*, "el congreso estará compuesto por cinco *summits* con una gran asistencia de ponentes internacionales, centrados en las áreas de *Compras*, *Marketing*, *Experiencia del cliente*, *Talento* y *liderazgo*, y por último *Innovación*. Paralelamente, el congreso ofrecerá sesiones monográficas sobre diferentes temas, como la transformación digital, la reputación corporativa, la gestión del *revenue* y *back office*, colectividades o las tendencias en modelos de negocios entre otros, que junto a los *Summits*, completarán una interesante agenda para los diferentes perfiles profesionales de los asistentes: directores generales, directores *F&B*, directores de compras, de *marketing*, de recursos humanos o *IT*, así como para *business developers* y empresarios".

Image not found or type unknown



### **Noticias Relacionadas**

- [El congreso Hospitality 4.0 de HIP, incluirá una sesión sobre restauración social y colectiva](#)
- [Horeq retrasa sus fechas a febrero de 2017 para integrarse en la Hospitality Innovation Planet](#)