Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

HIP 2023 alcanza una cifra récord de visitantes profesionales, llegando a los 43.794 registros

14-03-2023

Un total de 43.794 profesionales de toda la cadena de valor de la hostelería acudieron a HIP 2023, que tuvo lugar entre el 6 y el 8 de marzo en Ifema (Madrid). Además de la zona expositiva, HIP acogió un año más el congreso *Hospitality 4.0 Congress* , donde se abordaron temas como la gestión de costes en el sector horeca, la fidelización del talento, el ChatGPT en la hostelería, el *eatertainment* o el desperdicio alimentario.

HIP - Horeca Professional Expo 2023 cerraba el pasado 8 de marzo las puertas de su séptima edición superando todas las expectativas y obteniendo el mejor número de visitantes de todo el histórico del evento. Un total de 43.794 profesionales de toda la cadena de valor de la hostelería han acudido a la cita, donde se han compartido los conceptos horeca que serán tendencia en los próximos meses, se ha explicado el estado actual del mercado y se han resuelto las dudas surgidas a partir del contexto socioeconómico del momento.

La celebración de HIP 2023 ha generado un impacto económico de 66 millones de euros para Madrid, convirtiendo la ciudad en la capital mundial de la innovación horeca durante estos últimos tres días. Así, la cumbre se erige como la más importante del sector horeca a nivel internacional donde el conjunto de la hostelería se congrega con el objetivo común de marcar una hoja de ruta hacia una industria más competitiva, digitalizada, sostenible y comprometida con la sociedad.

Manuel Bueno, director de HIP 2023, ha destacado "*la muy buena acogida que ha tenido HIP 2023*" y ha enfatizado que "*la sensación global que nos ha llegado es que ha sido un éxito sin precedentes y que en el marco del evento se han cerrado acuerdos que seguro van a contribuir a la transformación de la hostelería de nuestro país*".

Directivos, CEO's, chefs Michelin y emprendedores analizan la nueva hostelería

En el marco de HIP 2023, se ha desarrollado una nueva edición de **'Hospitality 4.0 Congress'**, el mayor congreso internacional de innovación Horeca, que ha acogido a 657 expertos referentes en cada tipología y tamaño de negocio, que han compartido su punto de vista en las 377 sesiones que se han organizado.

Directivos, CEO's, chefs Michelin y emprendedores han pasado por los escenarios del congreso, donde se han abordado al detalle dos de los temas que más preocupan a los hosteleros a día de hoy: la gestión del negocio y del talento.

Erika Silva,directora de 'Hospitality 4.0 Congress', ha subrayado que "*debemos contar con una gestión que nos permita ser sostenibles en el tiempo. Todo comienza con el supply chain, mayor especialización y control de la cadena de valor de cada producto, para que pueda ser rentable todo el negocio. La administración ya no es controlar costes, sino también crear grandes experiencias, tenemos que enamorar a los clientes para que vengan a los locales*".

HIP 2023, polo de innovaciones para la industria horeca

En esta séptima edición se han presentado más de 4.000 soluciones e innovaciones en alimentación y bebidas, equipamiento, interiorismo, mobiliario, menaje, *packaging*, tecnología, nuevos conceptos, seguridad, higiene, y sociosanitario para cualquier segmento horeca: hotelero y otras categorías de alojamiento, restauración, bar, cafetería,*deliveryy take away*, colectividad, y ocio. En total, cuatro pabellones de Ifema Madrid, que han acogido a 619.

Notícias Relacionadas

- Cafetería y restaurante en universidad
- 'Aneda Expocongress 2023', un nuevo punto de encuentro para la distribución automática
- Fira de Barcelona nombra a Pere Taberner nuevo presidente del salón Hostelco
- Cuenta atrás para Organic Food & Eco Living Iberia 2023, la gran feria del sector ecológico