



HIP prepara una segunda edición con más espacio expositivo y un ambicioso congreso

05-07-2017

HIP (*Hospitality Innovation Planet*) tiene todo a punto para abrir las puertas de su segunda edición, que se celebrará en Madrid (Ifema), entre el 19 y el 21 de febrero de 2018. La feria contará este año con más de 300 firmas participantes, duplica su espacio expositivo ocupando cerca de 30.000 m² en dos pabellones y prepara el mayor congreso internacional sobre innovación y tendencias para el canal, con cinco escenarios y 250 ponentes internacionales.

Por segundo año consecutivo, la feria HIP, reunirá en Madrid a empresarios y directivos de la hostelería y la restauración con el objetivo de compartir las últimas tendencias e innovaciones del sector. Del 19 al 21 de febrero, HIP contará con dos pabellones en Ifema, alrededor de 30.000 m² que le consolidan como el evento de referencia para el canal horeca. Más de 300 empresas ya han confirmado su participación como expositores

Un año más, HIP, junto a las principales organizaciones empresariales, fabricantes, distribuidores y empresas del sector de la hostelería que forman parte de su Consejo Asesor, han unido esfuerzos en la dirección de celebrar una cita histórica para la industria horeca. Y es que HIP 2018 prevé un incremento de más del 40% en la cifra de profesionales que visiten la feria el próximo mes de febrero en Madrid, en busca de equipos, tendencias y soluciones para mejorar la competitividad de sus empresas, según han anunciado sus presidentes, **Octavio Llamas** y **Hugo Rovira**. A finales de enero, el ritmo de acreditaciones superaba ya el 32% de registrados en relación a las mismas fechas del año anterior. *“Tras los buenos resultados de HIP2017, este año prevemos superar los 12.900 profesionales visitantes de la edición anterior, en el momento más importante del año cuando todo el mundo está iniciando mejoras y preparando la temporada turística”*, afirma **Manuel Bueno**, director del evento.

La calidad de los profesionales que visitaron HIP en su última edición y su alto potencial de compra son los aspectos que más han destacado los fabricantes y distribuidores en el Consejo Asesor para apostar firmemente por esta cita, además del enfoque disruptivo que aportan las distintas áreas interactivas entre la industria y el congreso Hospitality 4.0, lo que proporciona 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.

Según **Eduardo-López Puertas**, director general de Ifema, *“HIP va a jugar un papel imprescindible en el proceso de transformación del sector de la restauración, como herramienta clave para identificar necesidades y configurar una estrategia que permita a los profesionales acercarse a las últimas innovaciones en soluciones, equipos y productos, y a los nuevos modelos de negocio para hoteles, restaurantes y bares”*.

Dentro del marco de HIP se celebra el congreso Hospitality 4.0 que albergará cinco escenarios, ocho *summits* y más de 250 ponentes internacionales para compartir cómo cambiar las reglas del juego, inspirar y desarrollar nuevos modelos de negocio.

Para **Eva Ballarín**, directora del congreso, *“los objetivos de Hospitality 4.0 son una apuesta firme por la calidad y el altísimo valor estratégico de las temáticas para que cualquier profesional pueda adquirir en tres días nuevas competencias y modelos de negocio para mejorar la experiencia de sus clientes y la cuenta de resultados”*.

Además, la asociación Marcas de Restauración, celebrará en el marco de Hospitality 4.0 por segundo año consecutivo, la novena edición de Restaurant Trends, el mayor foro nacional de restauración organizada. HIP reunirá en su primera edición más de 12.900 profesionales y más de 200 marcas expositoras, con un amplio respaldo institucional, de patronales, organizaciones y principales asociaciones del sector.

¿Os animáis a ir a HIP? Al ser www.restauracioncolectiva.com uno de los mediapartners del evento, tenemos algunas **invitaciones ‘Business Pass’** disponibles. Si queréis alguna, mandadnos por favor un mail a info@restauracioncolectiva.com y os las haremos llegar (las iremos mandando por riguroso orden de petición).

– Encuentra esta y otras convocatorias en nuestra ‘Agenda’.

Noticias Relacionadas

- HIP se consolida, en su segunda edición, como una importante cita del sector horeca en España
- Las colectividades, también presentes en la primera edición del Hospitality Innovation Planet
- El congreso Hospitality 4.0 de HIP, incluirá una sesión sobre restauración social y colectiva
- HIP 2017, una nueva cita que irrumpe en el panorama ferial del sector horeca