



Aspecto general de uno de los pasillos de la feria.

HIP se consolida, en su segunda edición, como una importante cita del sector horeca en España

26-02-2018

Con más de 17.000 visitantes profesionales del sector de la hostelería y la restauración y un crecimiento del 31% según datos de la organización, Hospitality Innovation Planet (HIP 2018) ha cerrado las puertas de su segunda edición, consolidándose como una importante cita para el sector horeca en España. El encuentro ha ofrecido, además del espacio expositivo en el estuvieron presentes algunos de nuestros clientes, una extensa programación de congresos y jornadas.

[Hospitality Innovation Planet \(HIP2018\)](#), la feria profesional para el sector horeca celebrada en Madrid, cerró el pasado 20 de febrero sus puertas con un incremento, según datos ofrecidos por la organización, del 31% y más de 17.000 visitantes profesionales del sector de la hostelería y la restauración. Además de la zona expositiva, la feria ha contado con más de 190 conferencias, cuatro congresos paralelos y 300 ponentes nacionales e internacionales, consolidando el evento como una cita anual imprescindible para el sector de la hostelería y restauración.

La segunda edición del *Hospitality 4.0*, la novena del *Restaurant trends de marcas de restauración*; el *I Congreso de negocios y gestión de la dependencia* o el *I Congreso europeo de derecho y gastronomía*, han sido algunos de los eventos que han conformado el amplio programa de actividades de la feria; un programa que pretende aglutinar en un mismo espacio y momento la máxima información relativa a los diferentes segmentos que conforman el panorama horeca en España y al mayor número de entidades, empresas y asociaciones capaces de generar conocimiento en los diferentes campos.

De entre las diferentes temáticas tratadas en las mesas redondas, destacamos por lo que afecta a las colectividades, la organización de una sesión ([de la que ya os informamos](#)) dedicada a los nuevos retos en la gestión de compras en colectividades, planteada en relación a la futura normativa de 'compras verdes' que se está desarrollando en Europa. En ella se dejó constancia de que las empresas están dispuestas a asumir un código de buenas prácticas, pero que es necesario que el propio sector pueda intervenir en el orden de prioridades y que hay que buscar un nuevo marco general de contrataciones, para poder implementar esa política de compras con garantías.

Nuestro clientes también estuvieron presentes en HIP

En cuanto a los expositores, todos ellos marcas de reconocido prestigio en el sector, destacamos la presencia de algunos de nuestros clientes que no dejaron pasar la oportunidad de presentar sus novedades en este foro.

Así, la empresa [Oms y Viñas](#) estuvo presente en la feria dando a conocer su servicio integral de diseño y ejecución de cocinas industriales, además de las últimas incorporaciones a su catálogo de equipos como, por ejemplo, la 'Rog 1' de Roll'n'grill, un asador vertical que causó sensación por su facilidad de uso, higiene y melosidad con la que cocina carnes y verduras de todo tipo en tiempo récord.

Siguiendo con el equipamiento, destacar también la participación de [Rational](#), con su concepto de 'cocina sin fuegos', materializado en el tándem: 'SelfCookingCenter' y 'VarioCookingCenter', dos equipos pensados para facilitar la operativa y mejorar las condiciones de trabajo en una cocina profesional. Ambos con inteligencia de cocción, gran potencia, alta capacidad de producción y eficiencia energética. El concepto 'cocina sin fuego' conlleva, además, una reducción de la superficie total en la cocina, liberando un 30% de espacio; menores costes de inversión inicial; y supone una apuesta para cuidar el medio ambiente, minimizando los consumos energéticos por kilo de comida producido y minimizando las mermas de alimentos procesados.

En cuanto a contenedores isotérmicos, nombrar a [SDS Polibox](#), empresa líder en producción de la más amplia gama de contenedores de polipropileno expandido (ppe), para el transporte de alimentos a temperatura controlada. La firma quiso destacar la certificación *TÜV Profi Cert* conseguida recientemente para los equipos de la gama 'S' de Polibox (contenedores isotérmicos en ppe) y los 'Thermosteel' (contenedores isotérmicos en acero inox.).

No faltó tampoco a la cita la firma zaragozana [AMC](#), que presentó una extensa muestra de sus vajillas en policarbonato, bandejas de autoservicio, carros portabandejas y diferentes accesorios como cubreplatos, etc.

[Instrumentos Testo](#) mostró en el salón sus soluciones de gestión integral y automatizada de la calidad. En un mundo conectado globalmente, ya no es suficiente ofrecer instrumentos de medición de alta precisión. Ahora se necesita una gestión integral de todos los parámetros de calidad con soluciones completas inteligentes: soluciones conformadas por un *software* intuitivo, una tecnología de medición precisa y servicios de asesoramiento competente. Soluciones que hagan el trabajo diario más fácil, seguro y eficiente.

En el terreno de la alimentación, comentar la presencia de los productos de [Campofrío Health Care](#), en el stand de Campofrío, de entre los que destacaron como novedad, los nuevos formatos de bolsillo de la fruta triturada y los purés, también de fruta, para el sector sociosanitario. En el stand tuvo presencia también la amplia gama de platos tradicionales de textura modificada, elaborados con ingredientes de primera calidad, naturales y cocidos lentamente.

Por su parte [Unilever Food Solutions](#), presentó en HIP, la segunda edición de su concurso 'Mejores arroces', que busca encontrar el mejor plato de arroz de España. Así mismo, como es habitual su stand se convirtió en uno de los más concurridos del pabellón gracias a las continuas demostraciones en directo llevadas a cabo por los cocineros demostradores de la firma. En el espacio 'Cocina creativa', UFS organizó así mismo dos demostraciones con la participación de los cocineros **Javi Estévez** ('Cocinero revelación 2016' y propietario del restaurante 'La Tasquería' de Madrid) y **Antonio Arrabal** (restaurante 'La Jamada' de Burgos).

Por último comentar que, dentro del espacio expositivo donde se desarrolló el *I Congreso de negocios y gestión de la dependencia* tuvieron también presencia, entre otras firmas, [Euroline](#) (especializados en proyectos y diseños de cocinas en línea fría) y [JDE-Marcilla](#) (especialistas en el sector del café y té).

Noticias Relacionadas

- [HIP prepara una segunda edición con más espacio expositivo y un ambicioso congreso](#)