



La digitalización del sector horeca protagonista de HIP2019 y el Hospitality 4.0 Congress

30-01-2019

La semana pasada se celebró la presentación a los medios de la tercera edición de HIP; un certamen que ocupará este año unos 30.000 m² en tres pabellones de Ifema, espera reunir a más de 20.000 empresarios, directivos y profesionales del sector horeca y tiene confirmadas 400 firmas expositoras. Paralelamente se celebrará el Hospitality 4.0 Congress, una cita para analizar los desafíos más importantes de la industria.

El pasado 30 de enero se presentó a los medios la nueva edición de HIP – Horeca Professional Expo (HIP2019), que entre el 18 y el 20 de febrero reunirá a más de 20.000 empresarios, directivos y profesionales del sector horeca junto a más de 400 firmas expositoras que pondrán en escena los nuevos paradigmas de negocio que la era digital está instaurando en el sector de la hostelería y la restauración, así como las últimas innovaciones entorno a alimentación y bebidas, maquinaria y equipos de alto rendimiento, menaje, interiorismo, tecnología o franquicias para el sector. En esta edición, HIP contará con la ocupación de tres pabellones de Ifema, experimentando un crecimiento de más del 30% y la ocupación de unos 30.000 m² que la consolidan como un evento de referencia para el canal.

“La digitalización siempre ha sido uno de los principales ejes de HIP por considerarse uno de los principales factores competitivos para el sector, pero en esta edición hemos querido llegar a soluciones para todos los segmentos de la industria. Buscamos que todos los profesionales, independientemente de su perfil y negocio, puedan analizar y aprender qué herramientas digitales tienen a su alcance para diferenciarse, ser más competitivos y llevar su negocio a una nueva dimensión en términos de competitividad y experiencia al cliente”, ha afirmado **Manel Bueno**, director de HIP, durante la presentación.

“Estamos muy satisfechos de dar continuidad a un proyecto de éxito como HIP, que en tan solo dos ediciones se ha convertido en un referente en innovación del sector horeca. Esta tercera edición se presenta además con un salto cualitativo y cuantitativo ampliando su espacio expositivo a tres pabellones y se consolida como una herramienta imprescindible para los profesionales del sector, a la altura de los retos de la industria. Sin duda HIP es un espacio de referencia para el sector horeca, no solo como punto de encuentro sino también como una plataforma para hacer negocio”, ha añadido **Eduardo López-Puertas**, director general de Ifema.

Hospitality 4.0 Congress, la cita para analizar los desafíos más importantes de la industria

Paralelamente a la zona expositiva se celebrará en el marco de HIP2019 una nueva edición del *Hospitality 4.0 Congress*, el congreso internacional sobre innovación y transformación del sector horeca. Con una agenda propia y soluciones verticales para cada segmento de la industria y perfil profesional reunirá a más de 400 expertos de todo el mundo en torno a contenidos únicos y de altísimo valor estratégico en 10 auditorios y la organización de 15 *summits*.

“Este año seguimos centrados en la digitalización pero también hemos incorporado temáticas sobre el impacto que el sector horeca tiene sobre el planeta en el foro People Product Planet, nuevos conceptos disruptivos en la gastronomía, la vanguardia culinaria o las claves para establecer un restaurante perfecto”, explica Eva Ballarín, directora del programa del congreso.

Junto a la zona de exposición se celebrarán diferentes foros, *shows* y se montarán áreas interactivas; además, por tercer año consecutivo, tendrá lugar el ‘Supply chain summit’, con más de 300 directivos de compras, así como el ‘II Congreso nacional de negocios y gestión de la dependencia’ y el ‘II Congreso europeo de derecho y gastronomía’.

Principales novedades de HIP2019

Una de las principales novedades de HIP 2019 es el ‘Horeca wine show’, donde se tratará el mundo del vino desde un punto de vista de negocio y de experiencia de cliente; o el ‘The perfect restaurant project’, una agenda donde expertos en distintos campos de trabajo de la restauración pondrán en común sus conocimientos para establecer las bases de un restaurante perfecto.

Otros focos importantes de atracción son: el ‘CookRoom’, ‘Hotel trends’ (la cumbre anual para el sector hotelero) o el ‘Restaurant trends de marcas de restauración’ que se consolida como un referente para directivos de las empresas más importantes del sector de la restauración organizada en España.

– Podéis adquirir vuestras entradas con un 50% de descuento utilizando el código: **HIP19RC50**.