



La robótica, la inteligencia artificial y la proteína vegetal, protagonistas de HIP 2020

05-02-2020

El 5 de febrero se presentó en Madrid la cuarta edición de HIP - *Horeca Professional Expo* que se celebrará en Ifema entre el 24 y el 26 de este mes. Este año, el mayor evento de innovación para los profesionales de la hostelería y la restauración ampliará su espacio expositivo llegando a ocupar tres pabellones del recinto ferial de Madrid, que se traducirán en 40.000m² donde se reunirán más de 500 empresas y por el que se espera que pasen más de 30.000 profesionales. Además, el *Hospitality 4.0 congress* se convertirá en el mayor laboratorio internacional de tendencias para el sector y nuevos conceptos traídos de todas partes del mundo.

“Este es el año de consolidación de HIP, somos ya la cita anual que nadie del sector quiere perderse. El nivel de nuestros visitantes y ponentes hace que todos salgan de HIP con nuevos conocimientos que pueden aplicar a sus negocios para poder seguir siendo competitivos, así como descubrir los últimos avances en innovación horeca con el objetivo de ofrecer la mejor experiencia de cliente posible”, afirmó **Manuel Bueno**, director de HIP.

Según **Eduardo López-Puertas**, director general de Ifema *“contar en nuestra agenda con citas de especial peso como HIP, cuyo formato y contenidos han cautivado al sector de la restauración y la hostelería, representan siempre una ventaja competitiva. Y ello, por cuanto viene a aportar a empresas y profesionales una auténtica palanca de innovación y un elemento clave para la competitividad del sector”.*

El sector hostelero en España es uno de los más importantes para la economía nacional. En 2018 elevó su facturación un 3,1% y supera ya los 300.000 establecimientos tras registrar un récord de empleo con una plantilla de 1,7 millones de trabajadores y llegar a facturar 123.612 millones de euros, según recoge el 'Anuario de la hostelería de España'. Las perspectivas de crecimiento son todavía más optimistas, ya que en nuestro país todavía hay mucho recorrido para franquicias, desarrollo del *delivery* y otras tendencias internacionales que vendrán con fuerza y para las que hay que estar preparados.

Según **Carlos Pérez Tenorio**, copresidente de HIP, *“gracias a HIP es la primera vez en la historia de la restauración que se le da el valor que realmente tiene a este sector, que en 2018 supuso un 7,3% del PIB nacional. Tras la crisis por la que pasó todo el país, desde el 2015 la restauración ha registrado una recuperación muy satisfactoria y ahora se presenta como un sector dinámico, creativo y con muchas expectativas de futuro. De hecho, en 2019, a falta de confirmar los datos, probablemente haya marcado un*

crecimiento del 1,5%”.

Para **Hugo Rovira**, copresidente de HIP, “*tras un año de récord para la industria hotelera de nuestro país, tanto en número de visitantes como de gasto, y con España posicionada como un súper destino turístico, las empresas hoteleras deben seguir esforzándose. Por eso HIP es la oportunidad perfecta para conocer a qué retos nos enfrentaremos en un futuro y asegurarnos de que lo haremos con las máximas garantías de éxito*”.

Las novedades de **Hospitality 4.0 congress**

La cuarta edición del *Hospitality 4.0 congress* tiene como objetivo reformular las normas del sector horeca gracias a la aportación de todos los actores que participan en él y de sus necesidades actuales. Para ello contará con más de 20 *summits* para todo el universo horeca con una agenda propia para cada perfil profesional y tipología de negocio.

“*Este año queremos poner el foco en las siete fórmulas de éxito del sector: sostenibilidad, excelencia, diferenciación, personalización, fidelidad, rentabilidad y escalabilidad. Para ello contaremos con más de 500 expertos que darán a conocer nuevos conceptos, tendencias y casos de éxito en el sector Horeca*”, según palabras de **Eva Ballarín**, directora del *Hospitality 4.0 congress*.

Uno de los eventos más disruptivos que albergará este año el congreso será el *Foodservice robotics pioneers*, el primer foro mundial de robótica aplicada al sector horeca. Aquí se reunirán las compañías de robótica más revolucionarias del sector junto a algunos de los mayores expertos mundiales que debatirán sobre la entrada de la robótica en la hostelería y sus futuras aplicaciones con el objetivo de generar y dinamizar nuevos puntos de vista. Entre las compañías que participarán, se encuentran Makr Shakr, Silicon Valley Robotics, Dexai Robotics, Miso Robotics, Blendid, Robot Chef, Softbank, Moley Robotics o la *startup* india Mechanical Chef. También destaca el Proyecto 2030, en el cual los asistentes a HIP podrán pasear y descubrir el restaurante y el hotel del futuro, dos espacios totalmente conectados y digitales para una experiencia única.

La revolución de la proteína vegetal también estará presente en HIP a través de diferentes *showcookings* o con la presentación de nuevos productos como hamburguesas o pizzas vegetales para dar respuesta a las nuevas tendencias de alimentación. Así como nuevos conceptos *foodtech* surgidos a raíz de la transformación que vive la industria agroalimentaria.

Por otra parte, en *Hotel Trends* se definirán las nuevas fórmulas del alojamiento y de relación hotel-cliente. Para ello, durante tres días se abordarán cuestiones candentes como sostenibilidad, crecimiento, experiencia de cliente, digitalización, tendencias generacionales, escalabilidad en la industria de la hospitalidad y distribución hotelera. Además, los asistentes podrán ponerse al día en distintas temáticas a través del *Congreso europeo de derecho y gastronomía*, el *Culinary action*, el *Gastronomy startup fórum*, *Restaurant trends*, *Barra de ideas* o los premios *The best digital restaurants*.

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

Noticias Relacionadas

- Fira de Barcelona crea BforPlanet para impulsar el desarrollo de los ODS en el sector privado
- Todo a punto para celebrar las XXIV Jornadas internacionales de nutrición práctica
- Los ‘Hostelco Awards’, una buena oportunidad para dar visibilidad a los proyectos del sector
- El salón Restaurama reunirá, en Alimentaria, a cerca de 300 empresas expositoras