



En la mesa de las colectividades, profesionales de la talla de (de izda. a dcha.): David Baños (Compass Group), David Valbuena (Secoe), Cristina Rodríguez (La Toja), Josep de Martí (Inforesidencias) y Antoni Llorens (Serunió).

Las colectividades, también presentes en la primera edición del Hospitality Innovation Planet

22-02-2017

Entre el 19 y 21 de febrero se celebró en Feria de Madrid, la primera edición del Hospitality Innovation Planet (Hip), un certamen que ha reunido durante tres días a profesionales y proveedores de todos los segmentos de la hostelería. La exposición comercial ha integrado equipamiento, alimentación y servicios, y el congreso Hospitality 4.0 ha contado con más de 50 sesiones, una de ellas dedicada a la restauración social y colectiva.

Hospitality Innovation Planet (Hip), la nueva feria profesional (equipamiento, alimentación y servicios) para el sector horeca celebrada entre los pasados 19 y 21 de febrero en Feria de Madrid, ha cerrado sus puertas según informa la organización, con un total de casi 200 marcas expositoras y 12.927 profesionales, cifra que ha superado todas las expectativas iniciales para esta primera edición. *“Han sido tres días muy intensos, donde como presidente de Hip puedo decir que hemos conseguido crear un concepto integrador donde hemos apostado por unificar varios encuentros clave para el sector horeca: el foro anual Restaurant Trends, la feria Horeq y el Road Show de Barra de Ideas. Además, hemos diseñado cinco summits completos enfocados al marketing, innovación, compras y liderazgo con 50 conferencias y más de 215 speakers nacionales e internacionales que han aportado todo su conocimiento al sector para seguir con esta recuperación”*, según **Hugo Rovira** director general de NH Hoteles para España, Portugal, EEUU y Andorra y presidente de Hip.

Las colectividades también tuvieron su espacio en Hip

Integrado en Hip se ha celebrado el Hospitality 4.0, un congreso transversal de innovación, tecnología y transformación para el sector que ha contado con más de 50 sesiones y 230 ponentes nacionales e internacionales de primer nivel.

Formando parte del programa del congreso y bajo el título ‘Colectividades 2027: tendencias y futuro del sector de la restauración colectiva y social en España’, el martes se celebró una mesa redonda centrada en el sector de las colectividades, para la cual la organización pidió colaboración a nuestro medio. Así pues, tomando como hilo conductor la innovación (eje alrededor del cual se

desarrolló todo el congreso), presentamos una mesa redonda formada por **Antoni Llorens**, presidente de Feadr (Federación Española de Asociaciones de Restauración Social) y presidente-director de Serunion; **Cristina Rodríguez**, directora general del Grupo La Toja; **David Valbuena**, director general de Secoe; **David Baños**, director de Sports & Leisure y Retail de Compass Group España y **Josep de Martí**, director del portal Inforesidencias. En dicha mesa se debatió sobre las tendencias y las claves para mejorar la competitividad del sector de colectividades, destacando el papel que juegan las nuevas tecnologías y las oportunidades surgidas en los últimos años.

En la sesión se recordaron las cifras generales del sector (mercado de 4.000 millones de euros, 300 empresas y 200.000 empleados); se hizo una foto de la situación actual (salida de la crisis, crecimiento en número de comensales, presión sobre los precios, dificultad para diferenciarse...) y se entró de lleno en el análisis de tendencias e innovación (conceptos, utilización de tecnología tanto externa como internamente, desarrollo de nuevos servicios y nuevos productos, gestión de residuos, alimentación Km 0 y de proximidad, etc.).

Durante toda la sesión, además, sobrevoló un importante tema que hasta el momento ha sido la asignatura pendiente de la restauración social y colectiva: la comunicación. Tanto de cara al cliente directo como hacia al usuario final, todos los contertulios coincidieron en que una de las mejores maneras de dar a este sector la visibilidad que nunca ha tenido es comunicando y explicando cómo se hacen las cosas; es la única manera de que los profesionales del sector y las propias empresas salgan del ostracismo... y todo ello haciendo hincapié además, en las virtudes del sector que no son pocas: mayor profesionalidad, aseguramiento de la calidad, seguimiento impecable de normativas, proyectos educativos y de todo tipo, desarrollo de nuevos productos con proveedores, etc.

Los tópicos, las confusiones del gran público respecto a los diferentes sistemas (línea fría, caliente, transportado, *in situ*...) o el absoluto desconocimiento respecto a la realidad del sector en general, son cuestiones que el sector debe abordar para conseguir la visibilidad y el reconocimiento que se merece.

Desde www.restauracioncolectiva.com queremos dar las gracias a la organización de la feria por contar con nosotros, a los cinco profesionales que participaron en la mesa redonda y a todos los asistentes que llenaron el aforo de la sala donde se celebró.

Noticias Relacionadas

- El Congreso de Restauración Colectiva, 2016 se consolida como la cita anual del sector
- Celebrados en Alimentaria, con el cartel de 'no hay plazas', los tres talleres de colectividades
- Éxito del congreso de restauración colectiva 2015; el sector ya cuenta con un foro propio



Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @:
aturon@restauracioncolectiva.com / LinkedIn.