

## **HIP 2020 presentará las fórmulas de éxito para los profesionales HORECA**

El próximo mes de febrero, el sector HORECA tiene una cita en HIP-HORECA Professional Expo, el evento de innovación para profesionales de la hostelería y la restauración que celebra su carta edición en IFEMA (Madrid) del 24 al 26 de febrero de 2020. En un momento en el cual la tecnología y los nuevos hábitos de consumo suponen un gran cambio para el sector, HIP dará a conocer las nuevas fórmulas del éxito para impulsar cualquier negocio de hostelería a una nueva dimensión.

"Nos encontramos en un periodo de profunda transformación, en el que las barreras entre el foodservice y el retail se difuminan y en el que la lucha por la cuota de estómago se recrudece", señala Manuel Bueno, director de HIP. En un sector que aglutina a más de 300.000 establecimientos en España, con 79.400 restaurantes, 31.300 hoteles y 169.000 bares —es el país con más bares por habitante—, conocer las nuevas necesidades de un consumidor cada vez más exigente y experiencial es clave para alcanzar el éxito empresarial. "Las empresas y los profesionales de la hostelería debemos apostar por la innovación, la autenticidad y los nuevos conceptos basados en las últimas tendencias para ofrecer la experiencia de cliente que el consumidor espera de nosotros. El 2020 es el año de reformular la hostelería", añade.

Después de una tercera edición que reunió a 25.314 profesionales, en 2020 HIP vuelve para convertir a Madrid, un año más, en la capital mundial de la innovación Horeca, con el objetivo de redefinir en clave humana el futuro del sector. Para este año, el evento espera recibir a más de 30.000 profesionales, "la mayoría de los cuales son propietarios o directivos que toman decisiones en sus negocios de hostelería y que acuden a HIP a ver los últimos conceptos, modelos de negocio, tendencias y soluciones en todas las áreas para mejorar sus negocios y aumentar su competitividad en un sector en continua evolución y crecimiento", explica Bueno.

Precisamente, Hospitality 4.0 Congress, el congreso internacional de referencia, presentará las nuevas fórmulas para el sector de la hostelería. Durante tres días se

reformularán las normas del sector gracias a la aportación de todos los actores que participan en él y de sus necesidades actuales. "El empresario, el director de F&B, el director general, el chef o el director de operaciones se están convirtiendo en catalizadores de la innovación, con el objetivo de servir la mejor experiencia a sus clientes y ayudar a transformar el modelo de negocio de las empresas de hostelería y restauración", afirma Bueno.

"Esta nueva edición del Congreso será un auténtico laboratorio de conocimiento, ya que aportará las herramientas necesarias para abordar con garantías las siete fórmulas de éxito del sector: sostenibilidad, excelencia, diferenciación, personalización, fidelidad, rentabilidad y escalabilidad", destaca Eva Ballarín, directora del Hospitality 4.0 Congress. Todo ello de la mano de más de 450 expertos internacionales.

Como novedades de esta nueva edición, Hospitality 4.0 Congress contará con el F&B Summit, con el objetivo de poner en valor las nuevas oportunidades de negocio de la gastronomía y la figura del F&B, así como Revolución en Sala, el Summit de dirección y gestión para profesionales de Sala, organizado conjuntamente con AMYCE, la Asociación de Maîtres y Camareros de España, que nace para potenciar las nuevas tendencias y sistemas de gestión de las nuevas experiencias gastronómicas en sala. También se celebrará la primera edición del Foodservice Robotics Pioneers, una jornada dedicada exclusivamente a la robotización y su implementación en el sector Horeca, así como un renovado Congreso de Dependencia y Sanidad coorganizado con Alimarket. Finalmente, la distribución Horeca se reunirá en HIP por su posicionamiento como el evento de referencia en el sector con el Summit de Distribución, de la mano de la Federación Española de Empresas de Distribución a Hostelería, FEDISHORECA.

Unas novedades que se sumarán a otros summits ya recurrentes en HIP como Hotel Trends, Restaurant Trends, Supply Chain Summit, la Agenda USA, la Agenda Digital, Perfect Restaurant Project, People Product Planet, Culinary Action, Bar & Co, Cook Room, Barra de Ideas, el Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum, el Congreso de Derecho y Gastronomía, el Summit de Colectividades y New Concepts & Franchises. Una agenda

específica para cada perfil profesional y segmento de la industria que, mediante keynotes, mesas redondas y debates, aportará las herramientas necesarias para afrontar la transformación en la que está inmersa la hostelería. "El nuevo escenario y protocolo de organización-cliente, el continuo impacto tecnológico y el enfoque a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) serán el hilo conductor de las sesiones", apunta Ballarín.

El crecimiento imparable del food on demand y los nuevos conceptos de restauración como las dark kitchen, la irrupción de nuevos players como Mercadona, que están convirtiendo sus establecimientos en un híbrido entre supermercados, takeaway y locales de hostelería, o la búsqueda por parte del consumidor de productos de proximidad y de establecimientos que apuesten por la sostenibilidad, son algunas de las tendencias que están marcando el sector Horeca y que serán protagonistas en HIP. Así como el uso de la robotización, automatización y digitalización para gestionar procesos en la restauración organizada o colectividades, o en el sector hotelero para mejorar la experiencia de cliente con las Smart Rooms.

HIP se consolida como el encuentro de referencia del sector al ofrecer un valor añadido único al empresario y directivo hostelero a través de pilares: el mayor congreso internacional de innovación para el sector en el cual inspirarse y definir nuevas estrategias de negocio, una zona expositiva con los productos y soluciones más innovadores, y los diferentes eventos de networking al más alto nivel para encontrar socios y crear alianzas. Una fórmula de éxito también para HIP que ha llevado este año a ampliar el espacio expositivo a 40 000 m<sup>2</sup> y con más de 500 empresas expositivas.

Así, "HIP se convierte en el evento del sector que ofrece más leads de nueva generación y mayor porcentaje de negocio por cada contacto realizado", afirma Bueno. Una cita imprescindible para empresarios y directivos del sector Horeca que quieren aprender y descubrir nuevas fórmulas innovadoras para hacer crecer sus negocios.

Fuente: <https://www.excelenciasgourmet.com/es/noticias-gourmet/hip-2020-presentara-las-formulas-de-exito-para-los-profesionales-horeca>