



MANEL BUENO

DIRECTOR HIP

HIP, el mayor evento de innovación y tendencias para el sector Horeca, se prepara para su edición 2025 con grandes expectativas. En una entrevista con Manel Bueno, director de HIP, exploramos los aprendizajes de ediciones anteriores y las innovaciones que marcarán la próxima cita. Con un crecimiento significativo tanto en asistentes como en expositores, HIP se posiciona como el epicentro de la hostelería, ofreciendo un espacio único de conocimiento, networking y exposición de las últimas soluciones tecnológicas.

OLT512EVO

Extraordinariamente
propia del mundo Hospitality



Diseñada específicamente para la realidad del sector hotelero, esta OLT satisface las demandas de comunicación y entretenimiento actuales:

más servicios a más velocidad

Hasta 16 servicios por habitación con ancho de banda personalizable

Sus funcionalidades avanzadas, a medida de los profesionales del sector, agilizan la puesta en marcha, gestión y mantenimiento de la infraestructura GPON

CONFIGURACIÓN EFICIENTE

Define perfiles y provee los servicios por grupos de habitaciones

GESTIÓN CENTRALIZADA

Configura en masa múltiples ONU/ONTs desde la OLT

INSTALACIÓN FLEXIBLE

Intercambia e instala libremente las ONTs en las habitaciones independientemente del PON



Televes



^ Hospitality 4.0 Congress, que se tiene lugar en el marco de HIP

Para comenzar, mirando hacia atrás... ¿Cuáles diría que fueron los mayores éxitos o aprendizajes de la edición anterior de HIP, y cómo se han aplicado para esta nueva edición?

En la pasada edición seguimos consolidando a HIP como un gran evento multiespecialista y de alto valor estratégico donde se avanza las tendencias, se analizan y se discuten los desafíos del sector y se ofrecen herramientas de gestión para que los empresarios, directivos y profesionales puedan conseguir que sus negocios de hostelería sean más competitivos. Esto lo conseguimos gracias al valor diferencial de reunir en un mismo espacio conocimiento, innovación de productos y servicios y networking a la vez que citamos a mentes inspiradoras que van más allá del Horeca, como fue el caso de Roberto Canessa como ejemplo de supervivencia y resiliencia o el de Vala Afshar acerca de las nuevas tecnologías, para brindar a los hosteleros asistentes un punto de vista innovador y diferencial hacia sus negocios y equipos.

Nuestro mayor éxito es proporcionar un ecosistema único que ofrezca visión, estrategia, mejor capacidad de gestión y genere nuevas necesidades de inversión para seguir teniendo un sector hostelero fuerte, actualizado y renovado que mantenga su liderazgo mundial como el eslabón más importante de la cadena turística.

En términos de crecimiento, ¿cuáles son las expectativas de asistencia para 2025? ¿Esperan un aumento en el número de expositores y visitantes en comparación con el año pasado?

Por lo que hace a las cifras, en HIP 2025 reuniremos a más de 50.000 profesionales del sector de muy distintos perfiles pero que son clave para el éxito de un negocio de hostelería: empresarios, directivos compras, operaciones, F&B, chefs ejecutivos, marketing, ventas o tecnología entre muchos otros. Si bien esperamos de nuevo un importante crecimiento en el número de asistentes, lo más importante es que casi el 80% de ellos son decisores que permiten transformar con su visión y sus acciones cambios que impacten positivamente a sus negocios.

En cuanto a las firmas expositoras, vamos a seguir creciendo de forma muy importante congregando a más de 750, las cuales darán a conocer lo último en alimentación y bebidas, equipamiento, interiorismo, mobiliario, menaje, packaging, tecnología, nuevos conceptos, restauración automatizada, higiene, y sociosanitario para cualquier segmento de la industria: hotelero y otras categorías de alojamiento, restauración (organizada, singular y tradicional), bar, cafetería, delivery y take away, servicios al viajero, colectividad, y ocio entre otros.

Sabemos que la tecnología y la innovación son siempre un punto fuerte en HIP. ¿Qué innovaciones y tendencias digitales se estudiarán este año? ¿Alguna que considere que transformará el sector?

Tal y como es sabido, y de acuerdo con lo que analizamos también en HIP 2024, la inteligencia artificial es actualmente la tecnología que está transformando el conjunto de las actividades económicas a nivel global, de forma que, por extensión,

HIP, UN EVENTO MULTIESPECIALISTA

está empezando a cambiar la hostelería. En este sentido, ya estamos viendo como hay menús que se hiperpersonalizan gracias a la solución o, en regiones de Estados Unidos, como cadenas de restauración de marca proponían utilizar la IA para detallar el precio de sus cartas dependiendo de la demanda. En el caso de los hoteles, fue en HIP donde se explicó que conocidas firmas en España aplican la herramienta para mejorar la experiencia de cliente mediante asistentes de voz en las habitaciones o para perfeccionar el proceso de reservas.

Es por este motivo que, en HIP 2025, tendremos el Summit IA Horeca, en el marco de Hospitality 4.0 Congress, donde se ahondará en el potencial de la tecnología en los negocios del canal Horeca, en cuestiones como la gestión del talento, la automatización de procesos o la toma de decisiones. Asimismo, trataremos la digitalización y la sistematización de operaciones en los foros Foodservice Robotics Pioneers, Smart Kitchens y Agenda Digital & Marketing.

Para mejorar la experiencia de quienes participan, tanto visitantes como expositores, ¿qué cambios específicos se han implementado en esta edición?

Con el objetivo de continuar siendo el mayor foro de tendencias Horeca donde se anticipa lo que sucederá en el sector, Hospitality 4.0 Congress, se rediseña esta edición. En consecuencia, los summits serán más dinámicos e interactivos y se apostará prioritariamente por la muestra de casos reales, workshops y talleres ya que son los que mayor valor ofrecen a los asistentes.

A su vez, y para ser referencia en relación con el contenido, el congreso por primera vez contará con las sesiones llamadas Learning Capsules, pequeños espacios de valor, que se extenderán un máximo de 15 minutos, y donde se presentarán ideas disruptivas, planteamientos y tendencias emergentes, de manera rápida pero contundente.

Asimismo incrementamos los momentos y espacios de networking para establecer relaciones, alianzas y negocios entre expositores y empresarios o directivos del sector o entre los propios empresarios a la hora de lanzar nuevos conceptos juntos.

Manteniendo la esencia de HIP, ¿qué elementos clave que han tenido éxito en ediciones anteriores han decidido conservar?





En HIP tenemos foros muy esperados en cada edición por la calidad de los ponentes y la información que se expone. Este es el caso de CEO's Summit, el encuentro dedicado a los líderes de la hostelería donde se comparten conceptos y estrategias de éxito y se estudian las cuestiones que más preocupan a los responsables de los negocios. Igualmente, Restaurant Trends, de la mano de Marcas de Restauración, y Hotel Trends son foros que no pueden fallar en HIP, tanto por el contenido que se trata como por el nivel de los expertos que reunimos. En esta línea también me gustaría destacar el summit de Supply Chain, que cada vez cobra más relevancia por el impacto de las compras en un negocio hostelero.

Si comparamos HIP con otras ferias del sector en Europa y el mundo, ¿qué características hacen que se destaque o marque la diferencia?

HIP es el único foro en el mundo que aborda la hostelería de una manera multidisciplinar, enfocándose a los empresarios del sector y a sus inquietudes, y juntando en un mismo encuentro los mejores expertos a nivel mundial bajo el paraguas del Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso mundial de innovación para Horeca. Así, nuestra diferenciación es que no tratamos la hostelería desde un solo ángulo, sino que ponemos el foco en todo lo que concierne al negocio para explicarle a su propietario lo que necesita mejorar para hacerlo más competitivo y eficiente.

Para ello, reunimos a perfiles inspiradores que van desde los CEO de cadenas de restauración u hoteleras que son modelos a seguir, hasta directores de sala, sumilleres o líderes de F&B o marketing, pasando por figuras motivadoras como

Vala Afshar, evangelista digital, o Toni Nadal, Director de Rafa Nadal Academy, que acudieron en ediciones pasadas. Esta mezcla, combinada con la presentación de novedades en la zona expositiva y el fomento de las relaciones en actividades paralelas, es lo que enriquece y hace exclusivo HIP.

Desde el punto de vista de los expositores, ¿qué valor añadido les ofrece HIP en términos de visibilidad y oportunidades de negocio?

Tal y como apuntábamos, los profesionales que acuden a HIP, prácticamente un 80%, empresarios o directivos, vienen en búsqueda de una solución, producto o tecnología que les ayude a mejorar su negocio. Por lo tanto, los expositores saben que van a encontrar a potenciales clientes que están invirtiendo en sus negocios, los están haciendo crecer o estan desarrollando nuevos proyectos que ya se están ejecutando o lo harán en breve. Este factor es trascendental para los expositores, ya que estar en el evento significa estar en el lugar, en el mejor escaparate comercial para cerrar importantes acuerdos en el presente y en el futuro.

En cuanto a reconocimientos, ¿habrá novena edición de Horeca New Business Models Awards? ¿Qué significan estos premios para quienes los reciben y para el sector en general?

En la novena edición de HIP volveremos a contar con los Horeca New Business Awards, los premios anuales de la hostelería, que reconocen aquellas empresas y profesionales que están transformando el sector a partir de la innovación. Es un momento importante para la industria, ya que se distingue a los que se están esforzando por crear nuevos modelos de negocio, conceptos, experiencias de cliente, productos, diseños y soluciones tecnológicas que estimulan la productividad, sostenibilidad y digitalización del canal Horeca. Gracias a ellos se está estableciendo la senda de la hostelería de cara a los próximos años, y se inspira al resto de profesionales para que sigan trabajando en propuestas disruptivas que profesionalicen y mejoren el sector.

El networking es crucial en una feria como HIP. ¿Qué actividades o plataformas ofrecen este año para potenciar las conexiones entre profesionales?

Aparte de los Horeca New Business Awards 2025, en HIP tendrá lugar el Future Gastronomy Startup Forum, competición en la que las empresas emergentes más innovadoras se reúnen para presentar su propuesta diferencial delante de

“El único foro en el mundo que aborda la hostelería de una manera multidisciplinar”

TODO SOBRE HOSTELERÍA EN HIP

biental ocupa distintas sesiones dentro del congreso y dentro de los distintos summits que lo conforman, ya que es un asunto que, como decíamos, afecta a toda la cadena productiva y a distintos eslabones. Sin embargo, cabe matizar que disponemos del espacio People, Product, Planet, que es el escenario donde se profundiza, al detalle, en cómo el canal Horeca puede disminuir el desperdicio, aprovechar los alimentos o mejorar el entorno a partir de buenas prácticas o de conceptos de vanguardia.

Además, HIP, en ser un evento hecho por y para la hostelería, dispone de una vertiente social igual que la tiene el conjunto del sector. Debido a ello, colaboramos con World Central Kitchen, la ONG del chef José Andrés, contribuyendo en las diferentes causas a las que da apoyo, o con el Banco de Alimentos de Madrid, que en la última edición de HIP recuperó más 10.600 kg de alimentos. Así, la sostenibilidad se aborda desde distintos ámbitos pero siempre con el mismo propósito: hacer de la hostelería una industria más comprometida con el planeta y la comunidad.

inversores y potenciales partners. En colaboración con LABe-Digital Gastronomy Lab, el hub tecnológico dedicado a la gastronomía del Basque Culinary Center, el foro ya se ha establecido como un lugar de encuentro donde el talento emergente entra en contacto con el tejido empresarial hostelero para mostrar su solución y promover su escalabilidad.

Paralelamente, se desarrollará el Leadership Summit, almuerzo que reúne a líderes del Horeca con instituciones y stakeholders para fortalecer alianzas, o la Oxygen Party, un evento de networking al más alto nivel donde seguir creando sinergias en un entorno más desenfadado.

Otros eventos como Restaurant Trends al que acuden todas las empresas que lideran el sector de la restauración de marca, el supply chain Summit, el Summit de F&B o el Executive Chefs Club son algunos de los espacios de contenido y networking más relevantes que tienen lugar en HIP.

En una industria cada vez más consciente de la sostenibilidad, ¿qué medidas ha tomado HIP para posicionarse como referente en sostenibilidad para el sector hostelero?

En HIP damos valor a la sostenibilidad en Hospitality 4.0 Congress como una cuestión transversal que afecta a la hostelería. Es por esta razón que la responsabilidad medioam-

