



Foto: Hospitality Innovation Planet (HIP)

Hospitality Innovation Planet (HIP)

UN LUGAR DE INNOVACIÓN

IFEMA y NEBEXT han alcanzado un acuerdo para impulsar y co-organizar Hospitality Innovation Planet, la nueva feria profesional dirigida al sector Horeca, que tendrá lugar en Madrid entre el 19 y el 21 de febrero de 2017. Se trata de un evento con tres áreas principales que giran en torno a conceptos complementarios, pero bien distintos en el sector: Bar & Co., Restaurant Trends y Hotel World. Además de un Congreso sobre la transformación del sector y nuevos retos denominado Hospitality 4.0. Hospitality Innovation Planet (HIP) se convertirá en el centro de la innovación, una cita enfocada a tendencias y nuevos modelos de negocio.

La nueva feria profesional dirigida al sector Horeca, Hospitality Innovation Planet, tendrá lugar en Madrid entre el 19 y el 21 de febrero de 2017. Serán Ifema y Nebext quienes tras alcanzar un acuerdo, impulsarán y co-organizarán esta nueva feria.

Con esta colaboración, ambas entidades buscan dotar a España de una plataforma ferial que esté a la altura de las oportunidades y

exigencias a las que debe enfrentarse el sector de la hostelería. El lanzamiento de esta nueva iniciativa significa la evolución de Horeq, el certamen que hasta ahora se encargaba de representar a esta industria en Madrid, y que tras las buenas trayectorias que ha tenido en sus últimas ediciones se hallaba limitado en su capacidad de crecimiento debido a su coincidencia con Fitur.

HIP tiene previsto convertirse en el centro de la innovación, una cita enfocada a tendencias y nuevos modelos de negocio. En este evento se contará con 3 áreas principales entorno a conceptos complementarios, pero a la vez distintos en el sector: Bar&Co., Restaurant Trends y Hotel World. Al mismo tiempo se desarrollará un Congreso sobre la transformación del sector y nuevos retos, denominado Hospitality 4.0.

El destinatario de HIP va ser el profesional de la hostelería, quien contará con una agenda específica de máximo interés para cada perfil. Por ello, para las grandes cadenas de hoteles y restauración, HIP va a suponer una cita ineludible donde celebrar sus comités de dirección durante esa semana, ya que tanto la Dirección General, Dirección de Marketing, Dirección de F&B, el Chef

Ejecutivo o las Direcciones de Compras o de Operaciones tendrán una agenda única para afrontar con éxito los cambios que deben iniciar sus áreas de gestión. El Congreso Hospitality 4.0 acercará la transformación digital del sector, además de estrategias para mejorar la competitividad, siempre desde una perspectiva única, que supone poner en el centro de todas las operaciones al cliente, al que hay que crearle nuevas y únicas experiencias con el servicio.

El Hospitality 4.0 Congress dirigido por Eva Ballarín, busca poner el foco en quienes representan lo más innovador del sector en modelos de negocios, procesos operativos, marketing o transformación digital para poder aprender de ellos. De esta manera, las novedades en entornos digitales, como es la ciberseguridad o el Big Data se han convertido en temas de obligado conocimiento, al igual que la evolución del marketing y las ventas con herramientas online, lo que hará que se conviertan en protagonistas de varias sesiones temáticas.

Además, también se tratarán ‘Hot Topics’ como la aparición de nuevos modelos de negocio, los foodtrucks, la entrada de un nuevo catering, la coctelería...

Por otro lado, profesionales del sector Spa&Wellnes, la arquitectura y el diseño de interiores, así como los encargados de la optimización de la gestión de compras para grandes o pequeñas empresas o la contratación y formación de talento para conseguir equipos comprometidos, formarán parte del grupo de Game Changers con los que se podrá aprender una nueva visión de la hostelería.

A todo esto hay que unir las 3 Master Sessions dirigidas a la innovación y la visión de futuro con ponentes internacionales y nacionales de todas las áreas que componen el universo Horeca.

De igual manera, se tiene previsto potenciar y dar protagonismo al Bar en Bar & Co., donde se abordará el mundo del café, de los snacks, las tapas, los espirituosos y un ‘Wine Show’ que será una visita obligada para cualquier sommelier. Además, no hay que olvidarse de las Bartenders Masterclasses que cada día acercarán productos y nuevas estrategias que mejoren la experiencia del cliente y aumenten los beneficios del negocio.

Mientras, en Restaurant Trends localizaremos las últimas tendencias y conceptos gastronómicos presentados de la mano de grandes chefs. Así, se podrá visitar un área específica de productos y alimentos para los paladares más exigentes, sin descuidar las últimas tendencias en nutrición y dietas alimentarias, además se dotará a los visitantes de una mirada más actual del mundo gastronómico y de la restauración en todas sus versiones. Todas estas tendencias se dividirán en diferentes ámbitos, Culinary Trends Showcase, talleres y showcookings exclusivos con los mejores chefs Michelin y emergentes del panorama nacional e internacional, Cutting Edge Equipment, donde comprobar las últimas innovaciones en equipamiento y pequeña maquinaria para el restaurante, Menaje y servicio de mesa, Food For Foodies, los ingredientes y productos más diferenciales para el sector foodservice y Health & Nutrition, debido a que los clientes quieren ver cada vez más productos saludables en cartas y menús, los productos naturales y de proximidad o aptos para intolerancias están creciendo en los restaurantes de todo el mundo.

Asimismo, también se contará con Hotel World, que será el área en la que se mostrará al hotel como punto central de la experiencia del viajero y donde se podrán encontrar soluciones industriales tales como grandes equipos y maquinaria para cocina y sala, sistemas de climatización y refrigeración, decoración, mobiliario y lighting, tecnología y entretenimiento, wellness y fitness, amenities, lavandería y eficiencia energética, entre otros. Así, las principales tendencias y novedades que se están desarrollando se

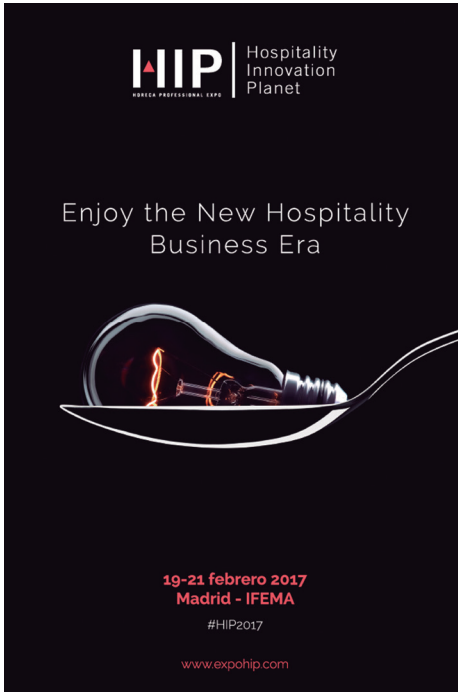


Foto: Hospitality Innovation Planet (HIP)

localizarán en las siguientes áreas; Kitchen & Equipment Areas, donde se encontrará el gran equipamiento (cocinas, frío y exposición) para todas las áreas de F&B del hotel, ofreciendo oportunidades de mejora en la conservación, elaboración y presentación de alimentos, reducción de mermas y mayor eficiencia, Textile & Uniforms, Non Food & Packaging Solutions, aquí se buscará el mejor packaging y amenities para sorprender a los clientes en habitaciones, bares, restaurantes y espacios del hotel, Wellbeing Space, en este espacio el mundo de wellness, fitness, bath & pool da un paso más y tendrá un papel muy destacado con las soluciones y conceptos globales más innovadores, Studio Interiors & Lightning, donde se vislumbrarán las últimas tendencias en diseño y confort en mobiliario, interiorismo, decoración y materiales ecosostenibles para crear diferentes ambientes y experiencias únicas en cada área del establecimiento (lobbies, terrazas, habitaciones, etc.) y Global Sustainability y Cleaning & Laundry Solutions, con maquinaria, productos, sistemas y soluciones internas o externas para el hotel.

Foto: Hospitality Innovation Planet (HIP)

HIP está organizado en 4 áreas distintas:



BAR & Co.



RESTAURANT TRENDS



HOTEL WORLD



HOSPITALITY 4.0