



Foto: Manel Bueno. Director de HIP-Horeca Professional Expo

ENTREVISTA

Manel Bueno

Director de HIP-Horeca Professional Expo



«Hemos diseñado un HIP que va a crecer en todos y cada uno de los pilares que lo hacen único y que ofrecerá de nuevo el mayor congreso internacional en innovación Horeca, una zona expositiva con los productos y soluciones más innovadoras...»

“La hostelería española vive un gran momento, consolidando su posición como uno de los grandes motores de crecimiento de nuestro país. Existen grandes oportunidades para los empresarios que quieran liderar la transformación de un sector que está evolucionando de forma muy rápida. Gracias a nuevos modelos de negocio, muy vinculados a los cambios de hábitos de consumo y a las nuevas tecnologías, ha eclosionado el mundo del delivery o se está acelerando la fusión entre los sectores horeca y retail a través de nuevos conceptos que los une”, describe Manel Bueno, Director de HIP-Horeca Professional Expo. Dentro de este panorama, se vuelve a celebrar HIP 2019, del 18-20 de Febrero, para ofrecer a sus visitantes y expositores las últimas innovaciones y novedades.

Explíquenos brevemente cómo surge y qué recorrido tiene HIP.

HIP surge en un momento de crecimiento y grandes cambios para el sector Horeca. Los principales players del sector son conscientes de que necesitan transformar sus negocios para adaptarse a las nuevas y cambiantes exigencias de un consumidor cada vez más exigente y menos fidelizado. Es por tanto prioridad para los empresarios y directivos del sector, volcarse con la innovación y la transformación digital para liderar la renovación del sector; creando nuevos conceptos y modelos de negocio, optimizando la gestión en procesos y operaciones y generando una experiencia única a sus clientes para ser más competitivos.

HIP se ha convertido en muy poco tiempo en la gran cita de la innovación para el sector Horeca y la que mayor crecimiento tiene tanto en número de expositores (30% más en 2018 respecto a 2017) como de visitantes profesionales (33% más que en 2017).

En 2019 seguiremos creciendo a nivel de contenido y zona expositiva ocupando 3 pabellones en Ifema y superando los más de 20.000 visitantes profesionales.

Tras las ediciones anteriores, ¿qué repetiría sin dudar y qué cambiaría?

HIP es un evento en continuo crecimiento y evolución, donde

Foto: Manel Bueno. Director de HIP-Horeca Professional Expo



nuestro principal objetivo es mejorar todos y cada uno de los factores que lo hacen ser único dentro del sector. Todo el contenido de Hospitality 4.0 Congress se actualiza profundamente cada año reflejando las últimas tendencias del sector e incorporando las sugerencias que nos realizan los miembros de nuestro consejo asesor y nuestros visitantes. Por tanto, más que repetir o cambiar, evolucionamos continuamente para mostrar lo último en todas las áreas clave del negocio.

Gracias a ofrecer una experiencia de negocios única, que contribuye a generar nuevas ideas y motivación para seguir creciendo, HIP es el evento del sector con una mayor valoración por parte de sus asistentes.

Teniendo presente esto, en esta nueva edición, ¿cómo se ha diseñado HIP-Horeca Professional Expo?

Hemos diseñado un HIP que va a crecer en todos y cada uno de los



Foto: HIP-Horeca Professional Expo

pilares que lo hacen único y que ofrecerá de nuevo el mayor congreso internacional en innovación Horeca, una zona expositiva con los productos y soluciones más innovadoras para cualquier negocio de hostelería y toda una serie de actos paralelos de

networking, dentro y fuera del recinto, para hacer de Madrid, capital Horeca durante la semana de HIP.

¿Cuáles son las cifras de superficie de exposición y del número de expositores? ¿Cuáles son vuestras

redforts
software as a service

Soluciones de
Gestión Hotelera

91 19 82 873
info@redforts.com

redforts
software as a service

**PMS, motor de reservas
channel management
pruébelo gratis**

redforts.com



Foto: HIP-Horeca Professional Expo

aspiraciones de cara a esta nueva edición?

En esta edición seguimos creciendo a nivel expositivo donde ocuparemos 3 pabellones y más de 33.000 m² de innovación, con más de 400 firmas expositoras que ofrecerán los últimos productos y soluciones para el sector y 8 auditorios con las conferencias más disruptivas.

¿Qué sectores dentro de la Feria, van a tener una mayor representación?

HIP es un evento que ofrece todos los productos y soluciones que los profesionales del sector puedan necesitar como alimentación y bebidas; equipamiento, instalaciones y maquinaria; mobiliario, interiorismo y decoración; menaje, textiles y packaging; tecnología, nuevos conceptos y franquicias, etc. Y lo más interesante es como lo distribuimos en la zona expositiva, no haciéndolo de la forma clásica por sectores, sino realizando un ejercicio de situar productos diferentes que se complementan y pueden ofrecer una solución global a nuestro visitante.

En esta edición, vamos a potenciar dos sectores de mucho interés para nuestros visitantes como son el

mundo del vino a través del Horeca Wine Show, un espacio expositivo y de conferencias donde trataremos el mundo del vino desde un punto de vista de negocio y de experiencia de cliente, y la zona de nuevos conceptos de restauración y franquicias con las opciones más interesantes para los empresarios que quieren renovar y actualizar su negocio.

En lo referente a la parte congresual, ¿qué tipo de contenidos y ponencias tendrán cabida en esta edición y cuál es su objetivo?

Hospitality 4.0 es el mayor congreso internacional de innovación,

tendencias, nuevos conceptos y modelos de negocio para el sector Horeca. El objetivo principal del congreso es ofrecer al empresario y directivo el conocimiento e inspiración para llevar su negocio al siguiente nivel. Para ello, creamos distintos summits y jornadas orientados a todos los perfiles y segmentos de nuestro sector.

En este sentido, destacar que celebraremos la décima edición de Restaurant Trends de Marcas de Restauración con directivos de las principales cadenas de restauración; Hotel Trends, la jornada que reúne a presidentes y directivos de las grandes hoteleras y alojamientos independientes; el Supply Chain Summit, el encuentro más importante de directivos de compras del sector Horeca; el II Congreso Nacional de Negocios y Gestión de la Dependencia; el II Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía; una nueva edición de Culinary Action! de Basque Culinary Center o una edición especial de Barra de ideas, entre otros.

En esta edición vamos a seguir dando una gran importancia a la digitalización del sector, creando una Agenda Digital específica para cualquier tipo de negocio y tamaño del mismo.

Bajo el nombre "Agenda USA" descubriremos las oportunidades de negocio de sus modelos de éxito, con keynotes, entrevistas y mesas de debate, con 5 gurús estadounidenses



Foto: HIP-Horeca Professional Expo

de las herramientas digitales, del marketing y las operaciones, creadores de cultura corporativa Horeca y expertos en 'branding' y comunicación, que nos pondrán al día de todo lo que está pasando en USA, país líder de la industria foodservice y Horeca mundial.

Este año también inauguramos "The Perfect Restaurant Project", donde expertos en distintos campos de trabajo de la restauración pondrán en común sus conocimientos para establecer las bases de un restaurante perfecto.

Además, el visitante encontrará auditorios interactivos como el CookRoom, un espacio para los chefs de la mano de Facyre o BAR & Co, donde descubrir en vivo y en directo lo último para el mundo del bar.

¿Cuáles son los puntos fuertes de HIP respecto a otras ferias del sector? ¿Qué ofrece al visitante?



Foto: HIP-Horeca Professional Expo

Precisamente el principal punto fuerte de HIP es que no es una feria al uso, sino un evento profesional y experiencial formado por un congreso de primer nivel mundial que ofrece una agenda específica para cada perfil

profesional y segmento de negocio, una zona expositiva con las soluciones más innovadoras y toda una serie de actos de networking para encontrar los mejores partners para hacer crecer tu negocio.

HoteL@n®

SOFTWARE PARA HOTELES

RESERVAS Y CUPOS

HUÉSPEDES Y AGENCIAS

CHECK-IN Y CHECK-OUT

LECTURA DE DNI-E, PASAPORTES Y OTROS DOCS. DE IDENTIDAD

GENERACIÓN PARTE GUARDIA CIVIL

ESTADÍSTICAS INE Y ENVÍO ONLINE

GESTIÓN GOBERNANTA Y COCINA

DIVERSOS MODOS DE FACTURACIÓN

GENERACIÓN DE PRESUPUESTOS

GESTIÓN DE COBROS

E-FACTURA

CONTABILIDAD

INFORMES DE PRODUCCIÓN

INFORMES FORECAST Y PREVISIÓN DE INGRESOS

CHANNEL MANAGER

MOTOR DE RESERVAS

HoteL@n Mobile

CENTRALITA TELEFÓNICA

CAPTURA DE FIRMAS CON EPAD-INK

GESTIÓN TPV

PERMISOS POR EMPLEADO

HoteL@n Mobile

Gestión de reservas y gobernanta desde cualquier lugar y en tiempo real

www.landin.es · landin@landin.es · 986 858 858



Foto: HIP-Horeca Professional Expo

¿Cómo deben plantearse los profesionales la visita a este nuevo evento? ¿Por qué debería una empresa participar en la feria?

Para un empresario, directivo o profesional del sector, visitar HIP es descubrir y aprender cómo mejorar y hacer crecer su negocio de hostelería, independientemente de su tamaño y tipo de negocio. Es como hacer un curso acelerado en sólo 3 días y donde podrán escuchar a los mejores expertos, empresarios y profesionales del sector y obtener ideas para poder aplicar al día siguiente en su negocio de la mano de más 400 empresas expositoras que ofrecerán los productos y soluciones más innovadoras.

Para las empresas expositoras, HIP les ofrece la posibilidad de llegar a los empresarios y profesionales más inquietos que tienen claro que quieren seguir mejorando y creciendo para ser competitivos en un momento de cambios, crecimiento e inversión en el sector. Además, gracias a los distintos summits y eventos que organizamos, poder conectar con cada uno de los segmentos Horeca y perfil profesional que más les interese.

¿Con qué apoyos y servicios cuenta el expositor?

En HIP somos hosteleros trabajando para la hostelería y por tanto, nuestra pasión y vocación de servicio es máxima. Por un lado, tratamos de

cuidar todos los detalles y facilitar la parte operativa para que suponga el mínimo esfuerzo para el expositor y por otro lado, dotarle de las herramientas de comunicación y marketing para maximizar su presencia en el evento como nuestro kit de promoción y nuestra app gratuita de escaneo de contactos y obtención de leads entre otros servicios.

Estamos orgullosos de poder contar con un nivel de satisfacción de nuestros expositores por encima del 9 sobre 10 y seguiremos trabajando para mejorarlo.

Y por último, ¿podría darnos su valoración sobre la coyuntura actual y previsión futura del sector hotelero y de restauración en España?

La hostelería española vive un gran momento, consolidando su posición

“Estamos orgullosos de poder contar con un nivel de satisfacción de nuestros expositores por encima del 9 sobre 10...”

como uno de los grandes motores de crecimiento de nuestro país.

Existen grandes oportunidades para los empresarios que quieran liderar la transformación de un sector que está evolucionando de forma muy rápida. Gracias a nuevos modelos de negocio, muy vinculados a los cambios de hábitos de consumo y a las nuevas tecnologías, ha eclosionado el mundo del delivery o se está acelerando la fusión entre los sectores horeca y retail a través de nuevos conceptos que los une.

Nuestro país es y debe seguir siendo referente a nivel mundial en el desarrollo de nuevos conceptos y modelos de negocio en hostelería, así como de gestión de los mismos. Es por ello, que cada día tenemos más inversores extranjeros interesados tanto en invertir en España como exportar nuestros conceptos a otros países.

Por tanto, tenemos un gran reto por delante pero también una gran oportunidad de liderar a nivel mundial un sector tan importante para la economía de nuestro país. Desde HIP seguiremos trabajando de la mano de todos los players del sector y aportando nuestro granito de arena para conseguirlo.

Foto: HIP-Horeca Professional Expo



ARE
YOU
IN?

BIENVENIDO A LA NUEVA ERA DIGITAL HORECA



+20.000
Profesionales



+400
Expositores



3
Pabellones



+350
Expertos
internacionales



+120.000
Interacciones
de negocio



8
Summits por
perfil profesional

EL MAYOR EVENTO DE INNOVACIÓN HORECA

ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS | EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES | INTERIORISMO Y MOBILIARIO
MENAJE Y TEXTILES | PACKAGING Y DELIVERY | TECNOLOGÍA | NUEVOS CONCEPTOS Y FRANQUICIAS

Consigue tu pase con **50% de descuento**
con el código HIP19HOSPRO50 en www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:

NEBEX T
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

