



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

Manel Bueno

DIRECTOR DE HIP-HORECA
PROFESSIONAL EXPO



Las últimas tendencias y novedades en el mundo hospitality están presentes en la Feria HIP (Hospitality Innovation Planet). En una entrevista exclusiva, el director Manel Bueno comparte su visión sobre el evento, destacando los desafíos y oportunidades que enfrenta la industria hotelera. Con un enfoque en la innovación y la tecnología, explora, a lo largo de la entrevista, cómo la feria se ha convertido en un referente para profesionales del sector.

Principalmente, ¿cuál es el valor diferencial de HIP?

Lo que hace de HIP un evento único es, sin duda, su formato. Incluye el mayor congreso mundial de innovación Horeca con 10 auditorios y más de 30 summits con más de 600 expertos internacionales, lo que lo convierte en el mayor espacio de inspiración para el sector. Asimismo, contamos con 4 pabellones llenos de innovación en los que más de 650 firmas expositoras ofrecen productos y soluciones que pueden

permitir hacer realidad las ideas u objetivos que tienen los profesionales que acuden a HIP. Finalmente, se establecen distintos momentos y áreas de networking para establecer contactos y posibles sinergias de colaboración o inversión, entre otras. Por todo ello, HIP se alza como la gran cumbre del sector, siendo un evento multiespecialista en el que se convocan a todos los perfiles clave dentro del sector hostelero y se muestra cómo optimizar todas las áreas de cualquier tipo de negocio de hostelería. Todo ello con el objetivo de ayudar al hostelero en su desarrollo competitivo, e impulsar una industria más eficiente, tecnológica, experiencial, creativa, y sostenible.

Además, lo que nos diferencia del resto de eventos es el nivel de responsabilidad y de poder de decisión de nuestros visitantes en sus negocios, ya que la mayoría son empresarios o directivos que acuden a HIP con necesidades reales detrás. Por consiguiente, es en la cumbre donde se cierran negocios y se estimulan proyectos que contribuyen a acelerar la hostelería, uno de los principales motores económicos de nuestro país.

En este sentido, ¿por qué es importante en estos momentos un evento como HIP?

En HIP se resuelven las dudas que tienen los profesionales de la hostelería, independientemente del tamaño de negocio y segmento. Siguiendo con esta premisa y teniendo en cuenta el contexto socioeconómico cambiante actual, acudir a HIP es de gran valor para los hosteleros que quieren seguir siendo competitivos y llenar sus establecimientos día tras día o llegar a casa del cliente. Como comentaba, es en HIP 2024 donde se va a dar respuesta a las preguntas que tiene el conjunto del sector: desde cuestiones de marketing y ventas, operativa o gestión, gestión de talento, compras y suministro, diseño o legalidad, hasta temas relacionados con tendencias culinarias, creatividad, o comunicación.

Por lo tanto, a raíz del momento en el que nos encontramos y por la transformación que está viviendo el canal Horeca, asistir a HIP es trascendental para liderar la evolución y cambio que está realizando el sector.



GAGGIA
MILANO

la Dea



BARISTA SOUL EVERYWHERE
AND ANYTIME

DISEÑO Y FUNCIONALIDAD PARA LOCALIZACIONES PREMIUM



HIP atrae a distintos profesionales de todos los segmentos de la hostelería. ¿Cuántos asistentes se espera que congrege este año el encuentro?

En HIP 2024 reuniremos a más de 45.000 profesionales de la hostelería que acudirán al evento para poder inspirarse, conocer tendencias, resolver dudas, y descubrir novedades con el propósito de invertir para hacer de sus establecimientos o áreas de negocio modelos rentables. Esta cifra nos demuestra que muchos expertos, empresarios, y compañías confían en nosotros y nos ven como el principal lugar donde encontrar la innovación, solución, o socio industrial para acelerar y hacer crecer su actividad.

Teniendo presente esto, ¿cómo habéis estructurado HIP 2024?

HIP 2024 seguirá con su formato holístico que lo ha posicionado como un evento diferencial. En consecuencia, por una parte, dispondremos de la zona expositiva, donde más de 650 firmas presentarán las últimas innovaciones en alimentación y bebidas, equipamiento, interiorismo, mobiliario, menaje, packaging, tecnología, nuevos conceptos, seguridad, higiene, y sociosanitario para cualquier segmento de la industria: hotelero y otras categorías de alojamiento, restauración, bar, cafetería, delivery y "take away", colectividad, ocio, y por primera vez, restauración automatizada.

Por otra parte, organizaremos Hospitality 4.0 Congress, el mayor foro mundial en innovación Horeca que se desarrolla en el marco de HIP, y por el que pasarán más de 600 expertos internacionales que son referentes en cada área de responsabilidad para distintas tipologías y tamaño de negocios. Estos especialistas e 'inspiring minds' son los que se encargarán de avanzar tendencias, dar a conocer los nuevos modelos comerciales que están disruptiendo el mercado, y resolver las dudas que tienen los empresarios hoy en día.

Y finalmente, también tendremos espacios exclusivos de networking para estimular la construcción de relaciones de confianza las cuales, en muchos casos, acaban siendo cola-

boraciones para nuevos proyectos. A destacar la presencia de México como país invitado en HIP 2024, donde acudirán representantes institucionales y empresarios que ya tienen negocios en nuestro país o tienen previsto abrirlos próximamente. Actualmente, Madrid está siendo la puerta de entrada a España y Europa de muchos conceptos que provienen del continente americano.

¿Hay algún elemento nuevo en HIP 2024 que quiera destacar?

Sí. Nos satisface anunciar que por primera vez convertiremos HIP en un laboratorio de aprendizaje donde experimentar metodologías de trabajo y herramientas a partir de talleres totalmente prácticos. Es decir, a través de una nueva zona denominada Innovation Arena, daremos pie a que los empresarios hosteleros descubran, de una manera muy funcional, ideas para que las incorporen en sus establecimientos y obtengan más ventas, más rentabilidad, clientes, y mejor posicionamiento. En cuanto a las temáticas, se darán a conocer estrategias de 'management', de comunicación, de experiencia de cliente, o de escritura creativa.

Por otra parte, también me gustaría destacar nuestra nueva apuesta por la restauración automatizada. Este segmento, que sigue una completa transformación para ser más experiencial, personalizado y de calidad, está ganando cuota de mercado y se está introduciendo en un sinfín de espacios y negocios hosteleros como respuesta a retos como la falta de personal y a poder ofrecer un servicio 24 horas. En consecuencia, y por la necesidad de tener un lugar de referencia donde poner en valor el modelo automático, HIP será la cumbre que dispondrá de un espacio expositivo y de debate donde encontrar las innovaciones que han surgido en los últimos años en la categoría.

Otro tema de gran importancia es la sostenibilidad y el impacto social, ¿cómo va a ser tratado en HIP 2024?

La sostenibilidad medioambiental y el impacto social es un tema que afecta al conjunto de las industrias de una manera transversal, y más si cabe en el sector hostelero por ser un sector de servicios, por emplear a muchas personas y por tener la capacidad de impactar e influenciar positivamente a muchas otras. Como asunto prioritario que debemos abordar, en HIP2024 hemos dado un paso más y trataremos la sostenibi-



ONNERA Contract

COCINAS
BUFFETS
F&B
PROYECTOS



ONNERA Contract

@onneracontract



in ONNERA Contract

www.onneracontract.com



lidad desde una perspectiva interdisciplinaria que se estudiará en la mayoría de los foros de Hospitality 4.0 Congress.

Igualmente, en la zona expositiva dispondremos de todo tipo de productos y soluciones que contribuyen a que esta responsabilidad medioambiental sea real a partir de la reducción del desperdicio alimentario, de la reducción de emisiones y contaminación, el ahorro energético, economía circular, etc.

Por otro lado, en Hospitality 4.0 Congress, foro de referencia para los profesionales del sector horeca, ¿qué novedades encontraremos?

En Hospitality 4.0 Congress tendremos novedades que están relacionadas con los segmentos en auge de la hostelería, y que despiertan interés, como son la restauración automatizada, el ocio nocturno, o los conceptos vinculados al mundo de la panadería/pastelería/chocolatería y el helado. Así, en el congreso contaremos por primera vez con el summit de Nightlife, pensado para reflexionar sobre las oportunidades que han surgido con la transformación del ocio nocturno; el foro Automated Foodservice Expo, espacio en el que se analizará la transformación que vive la restauración automática a fin de ser más experiencial y de calidad; y el summit de Bakery & Gelato, en el que se ahondará en los requisitos de la demanda actual y en la expansión de ambos mercados.

Igualmente, examinaremos la revolución que ha supuesto la Inteligencia Artificial para la hostelería, a partir del summit de IA



Horeca; y mediante el Chef Executive Club, pondremos en valor el perfil de los chefs ejecutivos de cadenas hoteleras, grupos de restauración y colectividades con la finalidad de reflexionar sobre su papel clave dentro de cada negocio.

Y, en relación a esto, desde su punto de vista, ¿de qué manera las firmas expositoras podrán posicionar su marca e incrementar sus ventas gracias a su presencia en el salón?

Asistir a HIP significa ponerse en el punto de mira de más de 45.000 profesionales de la hostelería que acuden en búsqueda de un producto, tecnología o solución que les ayude a mejorar su negocio en cualquier área. Tenemos multitud de acuerdos de negocios cerrados independientemente del tamaño y de la inversión realizada por la empresa expositora. Así, exponer en el evento significa abrirse a una ventana de oportunidades comerciales y entablar conversaciones con un gran número de clientes potenciales de cualquier segmento del canal Horeca que en muchas ocasiones ha generado unos ingresos muy importantes para quien presentaba esa innovación o producto diferencial.

Así pues, en su opinión, qué tres razones considera principales por las que nadie del sector debería faltar a HIP 2024.

El primer motivo y el más importante para acudir a HIP es el congreso de alto valor que organizamos en el marco de la cumbre. En la octava edición de Hospitality 4.0 congregaremos a más de 600 expertos, que guiarán a los hosteleros en su camino hacia las posibilidades de evolución para sus negocios, la optimización y gestión de procesos y equipos, la sostenibilidad y la incorporación de tendencias gastronómicas y tecnologías entre muchas otras cosas. Asistir al congreso de HIP te permite establecer y reforzar tu estrategia para los próximos meses y años aportando conocimiento en todas las áreas de tu negocio.

El segundo motivo para visitar HIP es el volumen de tecnologías, productos y soluciones que los hosteleros encuentran para dar respuesta a sus necesidades. En este sentido, en la edición de 2024, serán 4 pabellones de IFEMA Madrid, que suponen alrededor de 60.000 m², donde más de 650 firmas expositoras darán a conocer miles de innovaciones a fin de proporcionar a los establecimientos hosteleros propuestas para que sean más competitivos.

Finalmente, el tercer motivo es que en HIP creamos espacios de networking exclusivos que son claves para el desarrollo de oportunidades comerciales. Al respecto, reuniremos en un mismo emplazamiento empresas líderes de la hostelería, expertos, instituciones, inversores, talento emprendedor y stakeholders con el propósito de que intercambien visiones y construyan proyectos de futuro.

Desde su conocimiento y experiencia, ¿qué análisis hace del sector de la hostelería a medio plazo?

De acuerdo con las últimas cifras del sector, la hostelería vive un buen momento superando los 41.100 millones de euros en facturación en España siendo el país europeo con mejor evolu-

ción. Así, teniendo en cuenta los cambios de hábito de consumo, el volumen de turismo internacional y el nivel de gasto de los usuarios, esperamos que en los próximos meses se prolongue esta tendencia al alza.

Sin embargo, el contexto socioeconómico sigue siendo incierto a causa, principalmente, de la inflación. En consecuencia, para hacer frente a este desafío, los hosteleros debemos de convertir los retos en oportunidades y posicionarnos ante nuestra competencia con el propósito de fijar una ventaja única. Por lo tanto, la diferenciación será clave en los próximos años a fin de asegurar la continuidad del negocio. A su vez, la gestión de los equipos, con estrategias de retención de talento, y los procesos, con la incorporación de soluciones tecnológicas, serán elementos trascendentales para garantizar la sustentabilidad de los establecimientos.

Igualmente, la experiencia del cliente seguirá marcando el futuro de la hostelería, con una consolidación del 'eatertainment', que acuñamos en la pasada edición de HIP, donde se mezcla el entretenimiento, la gastronomía, el diseño en sala y el menaje. Una experiencia de cliente que, sin duda, será importante en todos los formatos del Horeca, tanto en bares, restaurantes, hoteles, cafeterías, o 'delivery', entre otras.

A su vez, estamos viendo como los conceptos de marca bien trabajados en el ámbito de la estrategia están en plena expan-



sión y se están afianzando a nivel de negocio. Una tendencia al alza que se fortalecerá, igual que lo hará el concepto del "to go", acelerado a raíz de la pandemia y del cambio en el comportamiento de los consumidores, que dedican poco tiempo a la cocina pero que buscan comer sano y equilibrado.

Todo ello estará estructurado en un marco en el que la sostenibilidad medioambiental ya ha dejado de ser una posibilidad para convertirse en un requisito con el objetivo de reducir los envases de plástico de un solo uso o el desperdicio alimentario. En este sentido, el hecho de disponer de opciones biodegradables o de sistemas de aprovechamiento de los alimentos y bebidas será un valor añadido que verdaderamente se apreciará en el mercado.

