



Manel Bueno, director de HIP-Horeca Professional Expo

Manel Bueno

DIRECTOR DE HIP-HORECA PROFESSIONAL EXPO



Después de una atípica pero exitosa edición el pasado mes de marzo, Hip vuelve a ponerse en marcha para acoger del 7 al 9 de marzo en Madrid la nueva edición. Una feria que busca diferenciarse de los demás eventos más tradicionales enmarcándose en tres pilares fundamentales, el mayor congreso de innovación en hostelería en el que descubrir las últimas tendencias, modelos de negocio y casos de éxito; una zona expositiva con las principales firmas del sector que presentan sus últimas soluciones; y diferentes espacios de networking al más alto nivel para encontrar socios y establecer alianzas. Manel Bueno, director de HIP, nos analiza más detenidamente las actividades que se van a desarrollar en la próxima edición.

Principalmente, ¿cuál es el valor diferencial de HIP?

HIP se ha convertido en la cita de referencia en innovación para el sector Horeca en la Península Ibérica y una muestra de ello es que fue el único evento en celebrarse en 2020 en nuestro sector y el primero en contribuir a la recuperación de la hostelería en 2021.

HIP es el evento profesional y experiencial mejor valorado del sector por su aportación de valor al empresario y directivo hostelero. Esto se debe, principalmente, a dos factores: por un lado, la oferta de contenidos de Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso internacional de innovación Horeca con agendas específicas para cada segmento (bar, restaurante, hotel, colectividad, ocio...) y perfil profesional que le permiten, en tres días, tener una visión completa de las últimas tendencias, nuevos modelos de negocio y casos de éxito.

Y, por otro lado, y muy importante, la calidad del visitante. Los asistentes a HIP son profesionales del sector que acuden al evento a hacer negocios, a renovar sus espacios y a buscar soluciones y productos específicos para sus negocios. Esto hace que el networking y las relaciones comerciales que se establezcan sean de altísima calidad.

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

El impacto de la pandemia ha sido especialmente notable en el sector de la hostelería, tanto por las restricciones como por los cambios de hábitos de consumo que han llegado para quedarse. Esta situación ha propiciado la proliferación de nuevos modelos de negocio o canales de venta como el delivery, o la llegada de una nueva generación de negocios más ágiles y atrevidos que han sabido cómo acercarse a los nuevos consumidores a través de sus locales en formato bakery o cafetería/bar.

En definitiva, si algo se ha demostrado desde marzo de 2020 es que saber innovar y adaptarse al cambio es imprescindible para sobrevivir ante situaciones adversas. Por ello, debemos estar muy atentos a la evolución de estos nuevos modelos de negocio para saber hacia dónde camina la hostelería y cuáles serán las tendencias que marcarán el futuro. Unas tendencias que podremos ver y desgranar junto a sus mayores representantes en la próxima edición de HIP.

El sector de la hostelería ha sido el más dañado durante estos dos años de pandemia. En este sentido, ¿cómo habéis planteado el HIP 2022 para ayudar al sector a su recuperación?

En un escenario casi post-pandémico, es necesario poner sobre la mesa los nuevos hábitos de consumo y costumbres de los clientes. Por eso, HIP vuelve del 7 al 9 de marzo de 2022 a IFEMA bajo el lema "Ready? A new Horeca is coming", con el que hacemos un llamamiento a todos los profesionales de la hostelería para no quedarse atrás y coger el tren de esta nueva Horeca que ha llegado con la pandemia.



Foto: HIP-Horeca Professional Expo

Tras una última edición en la que HIP se ha convertido en el mayor instrumento de apoyo a la hostelería durante la crisis sanitaria, esta nueva edición contará con más de 400 firmas expositoras que presentarán sus últimas soluciones para los profesionales de la hostelería y la restauración. Junto a más de 450 expertos internacionales que compartirán su visión y casos de éxito en Hospitality 4.0 Congress, que contará con más de 25 summits repartidos en 8 auditorios en paralelo. En definitiva, una edición que se centrará en impulsar la recuperación del sector a través de las últimas soluciones, tendencias y conceptos de negocio, para poder descubrir así las claves de la nueva Horeca.

Teniendo presente esto, en esta nueva edición, ¿cómo se ha diseñado HIP-Horeca Professional Expo? ¿Hay algún elemento especial de HIP 2022?

En esta sexta edición, los líderes y más de 400 firmas expositoras presentarán sus últimas soluciones en alimentación y bebidas, equipamiento, interiorismo y mobiliario, tecnología, nuevos conceptos y franquicias, delivery y food as a service, seguridad e higiene, y sociosanitario para cualquier segmento de la industria Horeca: restauración, alojamiento, bar y cafeterías, distribución, colectividades y ocio. Además, como novedad de este año, HIP2022 contará con la incorporación de una nueva área centrada en los vinos y las bebidas espirituosas como una de las líneas de negocio con más potencial de crecimiento en el sector Horeca. Una oportunidad para que las bodegas puedan proponer nuevas soluciones de negocio alrededor del vino y conocer de cerca las necesidades de un sector en plena transformación.

¿Qué líneas maestras seguirá esta edición de Hospitality 4.0 Congress?

Estamos en un momento histórico y de cambio para el sector hostelero, en el que muchos negocios han tenido o tendrán que reinventarse para captar y fidelizar a un cliente que está cambiando sus prioridades, momentos y lugares de consumo. Además de ofrecer a los consumidores la máxima seguridad y una experiencia única para conseguir que los clientes acudan a sus establecimientos. La digitalización ha generado una hostelería omnicanal virtualizando el negocio y trasladando la experiencia a donde quiera el cliente.

Ante este contexto, Hospitality 4.0 Congress reunirá a más de 450 expertos internacionales que centrarán el debate en definir cómo será la nueva Horeca que marcará los próximos años, además de descubrir las nuevas herramientas para una mejor gestión y toma de decisiones, y para sistematizar procesos que permitan a los negocios hosteleros ser más eficientes y aportar valor a sus clientes. Es por ello que el congreso ofrece un contenido de altísimo nivel para ayudar al empresario y directivo a renovar y adaptar su negocio a las nuevas necesidades del consumidor. Son 3 días de innovación y transferencia de conocimiento en el que desvelaremos las nuevas estrategias, nuevos conceptos y casos de éxito con herramientas prácticas de gestión para el empresario y la apuesta, un año más, por la digitalización y la sostenibilidad.

¿Qué otras iniciativas tenéis preparadas?

Estamos diseñando una edición llena de actividades y foros donde se dará una visión 360º de todo el sector. Por mencionar algunas de las principales, volveremos a celebrar los Horeca New Business Models Awards 2022, que ya se han convertido en uno de los reconocimientos con más prestigio del sector y que reconocen el trabajo, el liderazgo y la transformación de aquellas empresas que apuestan por la innovación en el sector horeca enfocándose en las áreas de innovación de producto, apuesta tecnológica, experiencia de cliente e interiorismo, sostenibilidad, desarrollo empresarial y nuevos modelos de negocio.

También se celebrará el Digital Gastronomy Startup Forum, un encuentro en el que las startups más innovadoras y disruptivas para el sector de la hostelería tendrán la oportunidad de presentar sus proyectos frente a líderes del sector, potenciales partners, inversores y empresarios.

Además de otras actividades de networking como el Leadership Summit, un almuerzo de directores generales de los principales operadores, fabricantes y stakeholders; el Horeca Talent, unas jornadas de talento y empleo para fomentar la ocupación en la hostelería entre los más jóvenes; los premios The Best Digital Restaurant de diegocoquillat.com, que reconocen el esfuerzo y trabajo en la gestión digital

Foto: HIP-Horeca Professional Expo





Fotos: HIP-Horeca Professional Expo

de los mejores restaurantes y chefs de España; y los Asian Culinary Awards by UDON, que vuelven un año más para presentar las recetas más originales e innovadoras de la fusión gastronómica oriente-occidente.

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?

Los expositores que acuden a HIP tienen la posibilidad única de posicionar su marca en el mayor evento de innovación del sector Horeca que además reúne un importantísimo número de decisores de compra, ya que el 78% de los visitantes son empresarios y directivos con poder de compra. Por eso, es el lugar idóneo para mostrar sus novedades, productos y soluciones innovadoras y liderazgo en todos los segmentos. Esto derivará, inevitablemente, en un incremento de ventas, ya que se celebra en un momento clave para el sector, justo antes de la principal temporada turística y con la disponibilidad de mayor presupuesto para invertir.

Así pues, en su opinión qué tres razones considera principales por las que nadie del sector debería faltar a HIP 2022.

Como ya he comentado anteriormente, el impacto de la pandemia ha supuesto un nuevo paradigma en la hostelería, conocer los nuevos hábitos de consumo, las nuevas



tendencias y la tecnología que nos permita desarrollarlas aquí será fundamental para que los negocios sobrevivan a este cambio con éxito. En HIP contribuimos a esta transferencia de conocimiento que permite compartir las mejores experiencias entre los profesionales para que puedan seguir evolucionando su negocio hacia un futuro lleno de retos que seguiremos abordando todos los años en HIP para colaborar al impulso del sector.

Además, desde los inicios nos posicionamos como un evento pionero a través de la digitalización, la sostenibilidad y los nuevos modelos de negocio. Tres pilares que ahora son trascendentales en la hostelería y sobre los que pivotará la recuperación del sector y la llegada de los Fondos NextGeneration de la Unión Europea.

¿Qué previsión de visitas y expositores tienen? ¿Cómo van a prepararse para que todos puedan disfrutar del espacio?

Este año contaremos con dos pabellones en IFEMA Madrid en el que prevemos reunir a más de 400 firmas expositoras en un showroom con la última innovación. Junto a Hospitality 4.0 Congress, que reunirá a más de 450 expertos internacionales en 8 auditorios, más de 25 summits y más de 300 sesiones en el mayor congreso internacional de nuevos conceptos y tendencias Horeca.

Para finalizar, ¿podría darnos una valoración de cómo va a ser la situación actual del sector?

A pesar de que cada vez vemos más cerca el fin de la pandemia, todavía es pronto para decir cuándo alcanzaremos la normalidad al 100%. Por ello, aunque no sepamos fecha concreta, sí que sabemos que continuaremos luchando cada día por recuperar un sector que siempre ha sido parte principal de la locomotora económica de nuestro país.

Pienso que antes de centrarnos en los objetivos de crecimiento debemos centrarnos en la necesaria recuperación. A corto plazo, sobrevivir a una de las crisis más duras de la historia será el objetivo para poder elaborar una nueva hoja de ruta que nos lleve a poder definir objetivos de crecimiento realistas tanto a medio como largo plazo.

Foto: HIP-Horeca Professional Expo



READY?

A NEW
HORECA IS
COMING



La mayor plataforma de innovación y negocio para el sector Horeca



+25.000
Profesionales



+400
Firmas
Expositoras



+400
Expertos
Internacionales



8
Auditorios

HORECA WINE & SPIRITS

NUEVO

HEALTH & SAFETY

DELIVERY & FOOD AS A SERVICE

FOOD & BEVERAGE SOLUTIONS

DESIGN & EXPERIENCE

DIGITAL WORLD

SMART KITCHENS & EQUIPMENT

SOCIOSANITARIO

NEW CONCEPTS & FRANCHISES