

HIP 2023 supera todas las previsiones y cierra sus puertas con un total de 43.794 congresistas, la cifra más alta de toda su historia

La gestión de costes en el sector Horeca, la fidelización del talento, ChatGPT en la hostelería, el “eatertainment” o el desperdicio alimentario, temas que se han analizado en la cumbre de la mano de 657 expertos internacionales

El Chef y Dueño de “UniverXO”, Dabiz Muñoz, ha abarrotado el auditorio principal de HIP 2023, en una sesión dedicada a la creatividad, rentabilidad y el aprendizaje

Madrid, 9 de marzo de 2023 – [HIP - Horeca Professional Expo 2023](#) cerraba ayer las puertas de su séptima edición superando todas las expectativas y obteniendo el mejor número de visitantes de todo el histórico del evento. Un total de 43.794 profesionales de toda la cadena de valor de la hostelería han acudido a HIP 2023, donde se han compartido los conceptos Horeca que serán tendencia en los próximos meses, se ha explicado el estado actual del mercado y se han resuelto las dudas surgidas a partir del contexto socioeconómico del momento.

La celebración de HIP 2023 ha generado un impacto económico de 66 millones de euros para Madrid, convirtiendo la ciudad en la capital mundial de la innovación Horeca durante estos últimos tres días. Así, la cumbre se erige como la más importante del sector Horeca a nivel internacional donde el conjunto de la hostelería se congrega con el objetivo común de marcar una hoja de ruta hacia una industria más competitiva, digitalizada, sostenible y comprometida con la sociedad.

Manuel Bueno, director de HIP 2023, ha destacado *“la muy buena acogida que ha tenido HIP 2023”* y ha enfatizado que *“la sensación global que nos ha llegado es que ha sido un éxito sin precedentes y que en el marco del evento se han cerrado acuerdos que seguro van a contribuir a la transformación de la hostelería de nuestro país”*.

Directivos, CEO's, chefs Michelin y emprendedores analizan la nueva hostelería

En el marco de HIP 2023, se ha desarrollado una nueva edición de [Hospitality 4.0 Congress](#), el mayor congreso internacional de innovación Horeca, que ha acogido a 657 expertos referentes en cada tipología y tamaño de negocio, que han compartido su punto de vista en las 377 sesiones que se han organizado.

Directivos, CEO's, chefs Michelin y emprendedores han pasado por los escenarios del Congreso, donde se han abordado al detalle dos de los temas que más preocupan a los hosteleros a día de hoy: la gestión del negocio y del talento. En este sentido, líderes en restauración de marcas tan conocidas como McDonald's, Enrique Tomás, Juancho's BBQ, Thinkingfoods, Five Guys, Vicio,

HIP es un evento de:

Grupo Con Fuego, Grupo Lalala, Grupo Sibuya, Grupo Le Coq, Grupo Larrumba, Grupo La Máquina, Grupo Redbar 24H, Grupo 80 Grados, La Pecera o Aloha Poke, han explicado cómo administran sus establecimientos teniendo en cuenta la subida de precios. Además, se han debatido otras cuestiones como el desperdicio alimentario, las nuevas demandas de los consumidores o la Inteligencia Artificial en hostelería mediante ChatGPT.

Erika Silva, directora de Hospitality 4.0 Congress, ha subrayado que *“debemos contar con una gestión que nos permita ser sostenibles en el tiempo. Todo comienza con el ‘supply chain’, mayor especialización y control de la cadena de valor de cada producto, para que pueda ser rentable todo el negocio. La administración ya no es controlar costes, sino también crear grandes experiencias, tenemos que enamorar a los clientes para que vengan a los locales”*.

En el segmento hotelero, directivos de firmas de la talla de Axel Hoteles, Casual Hoteles, Grupo Viajes El Corte Inglés, Hotel Four Seasons Madrid, OD Hoteles, Sercotel, NH Hotel Group, Room Mate Hotels y Be Mate Apartments, Palladium Hotel Group, Radisson o Rusticae, han ahondado en la transformación que está haciendo el viajero. Esta consiste en un perfil más digitalizado, que busca experiencias, que mezcla el trabajo en remoto con el ocio y que está más sensibilizado con el calentamiento global.

Voces inspiradoras en HIP 2023

Una de las sesiones que ha levantado más expectación en Hospitality 4.0 Congress ha sido la protagonizada por el Chef y Dueño de “UniverXO”, **Dabiz Muñoz**, quien ha puesto de relieve la buena gestión del establecimiento para que sea rentable y se logren conceptos creativos. En este sentido, Muñoz ha hecho un llamamiento al desarrollo personal, a *“salir de la zona de confort”* y a tener una *“actitud de aprender, voluntad de seguir formándose, y capacidad de generar nuevas experiencias y conceptos”* a fin de ser diferente y *“apartarse del resto”*. Solo así *“se crea un valor intrínseco que te hace avanzar mucho más rápido”*.

Otro de los grandes referentes de la gastronomía mundial que acudido a HIP 2023 ha sido **Martín Berasategui**, que ha dejado su visión sobre la problemática del talento a la que se enfrenta el sector, *“si transmitimos conocimiento y dejamos que se vaya, algo estamos haciendo mal. Tenemos unas generaciones de jóvenes que son impresionantes, no nos podemos conformar con lo conseguido hasta ahora en la cocina y de nada sirve si no les enseñamos a competir de una mejor forma. Y lo conseguiremos.”*

HIP 2023, polo de innovaciones para la industria Horeca

En la séptima edición de HIP se han presentado más de 4.000 soluciones e innovaciones en alimentación y bebidas, equipamiento, interiorismo, mobiliario, menaje, packaging, tecnología, nuevos conceptos, seguridad, higiene, y sociosanitario para cualquier segmento Horeca: hotelero y otras categorías de alojamiento, restauración, bar, cafetería, delivery y “take away”, colectividad, y ocio. En total, cuatro pabellones de IFEMA Madrid, que han acogido 619 a firmas líderes como **Alimentos de España, Aplus Gastromarketing, Benfood, Campofrío, Casa Delfín,**

HIP es un evento de:

CaixaBank, Coca Cola, Estrella Damm, Danone, Deloitte, Europastry, Fritermia, General Fruit, Guerrero Claude, Heineken, Ilunion, Kitchen Consult, Makro, Mahou San Miguel, Mainho, Mapal, Mapfre, Nestlé, Onnera Contract, Pascual, TheFork o Unilever, entre muchas otras.

Descarga más información, material de prensa de HIP y de nuestros partners en [este enlace](#)

HIP – Horeca Professional Expo (6-8 Marzo 2023, IFEMA MADRID): es el mayor evento de innovación para profesionales de la hostelería y la restauración que reúne cada año en Madrid las últimas soluciones, tendencias y modelos de negocio para mejorar la competitividad de esta industria. HIP 2023 ha contado con 619 firmas expositoras y 43.794 profesionales. Además, en el marco de la cumbre se celebra el congreso Hospitality 4.0 Congress, con 9 auditorios, más de 30 summits y 657 ponentes con una agenda específica para cada profesional con las últimas innovaciones para cada segmento de la industria: hotel, restaurante, bar, colectividad, delivery/take away y servicios al viajero. HIP es un evento en colaboración de NEBEXT – Next Business Exhibitions e IFEMA MADRID.

Para más información y material de prensa:

Elena Barrera | Rubén Santiago | Virginia Sánchez | press@expohip.com

T: 673 78 39 51 | T: 664 111 813 | T: 687 28 08 54 | www.expohip.com

HIP es un evento de: