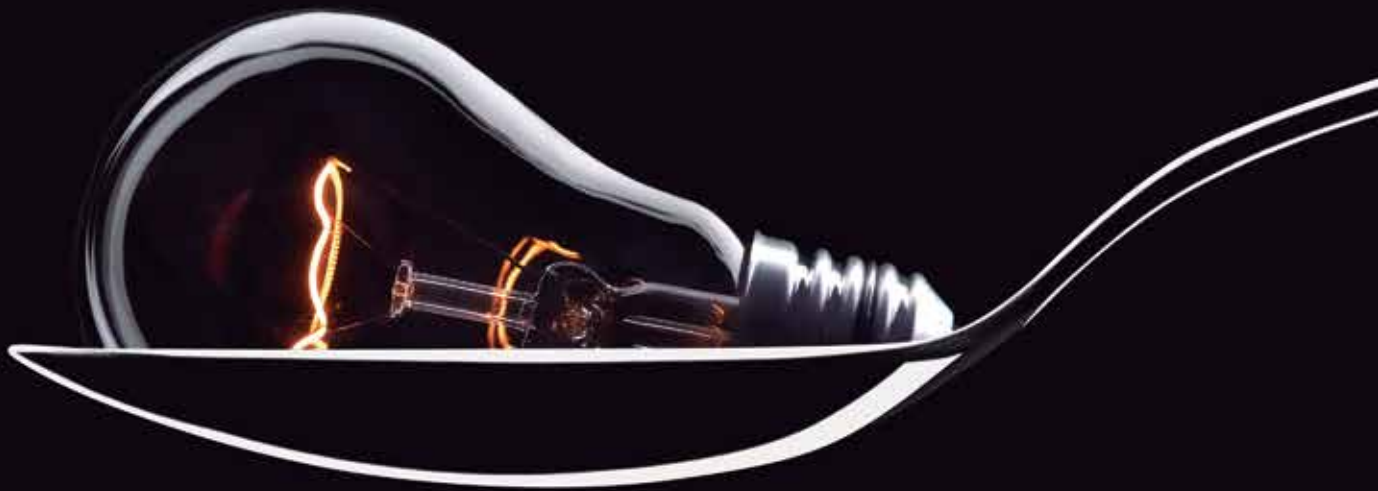


HIP
HORECA PROFESSIONAL EXPO

Hospitality
Innovation
Planet

Enjoy the New Hospitality
Business Era



19-21 febrero 2017
Madrid - IFEMA

#HIP2017

www.expohip.com

TRANSFORMANDO LOS MODELOS DE NEGOCIO

LA INNOVACIÓN: PRESENTE Y FUTURO DEL SECTOR HORECA

Estamos en los inicios de una profunda **revolución del sector** hotelero y de la gastronomía. Internet y el mundo digital son la plataforma para la transformación de prácticamente todos los modelos de negocio.

El consumidor de alojamientos y de servicios gastronómicos ha cambiado. La gran variedad de dispositivos, plataformas y canales en los que interactúa le hacen sentir que tiene mayor control de la información y mayor libertad para elegir. **Lo que le seduce es el contenido, la experiencia y lo que obtendrá con ella.**

Se está vaticinando una gran oportunidad **empresarial** para que el sector HORECA adopte esta transformación y la mejora de la competitividad en toda la escala de valor de su industria. Ante tantos cambios impera la necesidad de **adaptar** los modelos de gestión, las operaciones, y las últimas **innovaciones y tendencias** de manera inmediata.

El empresario, Director de F&B, Director General, Chef o Director de Operaciones se está convirtiendo en **catalizador de la innovación** con el objetivo de **"servir" la mejor experiencia a sus clientes**. Un líder que debe ayudar a transformar el modelo de negocio de la compañía.



HIP, LA OPORTUNIDAD DE INNOVAR EN TU NEGOCIO

Durante 3 días al año, **HIP** (Hospitality Innovation Planet) se convertirá en el centro neurálgico de la innovación para el sector HORECA. Innovación, tendencias, productos y **soluciones específicas** para cada uno de los **segmentos de la industria y, al mismo tiempo, un programa para cada perfil de asistente.**

De este modo, las empresas expositoras disfrutarán de **una única cita** para fidelizar a sus clientes y generar otros potenciales, invitándoles a tres días sin precedentes de **innovación**, transformación, casos de éxito, modelos disruptivos, financiación, y mucho **networking...**

Un espacio **donde identificar a los partners** que te pueden ayudar a impulsar tu negocio.

HIP está organizado en 4 áreas distintas:



BAR & Co.



RESTAURANT TRENDS



HOTEL WORLD



HOSPITALITY 4.0

EL SECTOR HORECA EN DATOS

ESPAÑA: PUNTO CALIENTE PARA EL SECTOR

España es el 2º país más visitado del mundo detrás de EEUU con más de 68 millones de turistas. Después de un periodo de **crisis y letargo en las inversiones hoteleras**, el repunte del número de visitantes y la inestabilidad de otros destinos auguran un periodo de crecimiento que la OMT cifra en 100 millones de turistas para el año 2025.

Junto a la recuperación económica que está viviendo España y consecuentemente el aumento del consumo interno, especialmente el consumo en bares, restaurantes y hoteles, **2017 se presenta sin ninguna duda como el año de la reinversión**, renovación y apertura de nuevos proyectos.

AÑO	EVOLUCIÓN PIB	CONSUMO FHD
2013	-1,7%	-2,7%
2014	+1,4%	-3,8%
2015	+3,2%	+4,7%
2016	+2,7%	+6,4%
2017	+2,5%	+8,5%

+ 300.000 establecimientos:



169.070 Bares

El país con más bares por habitante del mundo (1/175)



31.337 Hoteles

81% de ellos hoteles independientes



7.500 Franquicias

La franquicia una tendencia al alza



79.396 Restaurantes

El 39,5% de ellos en Madrid

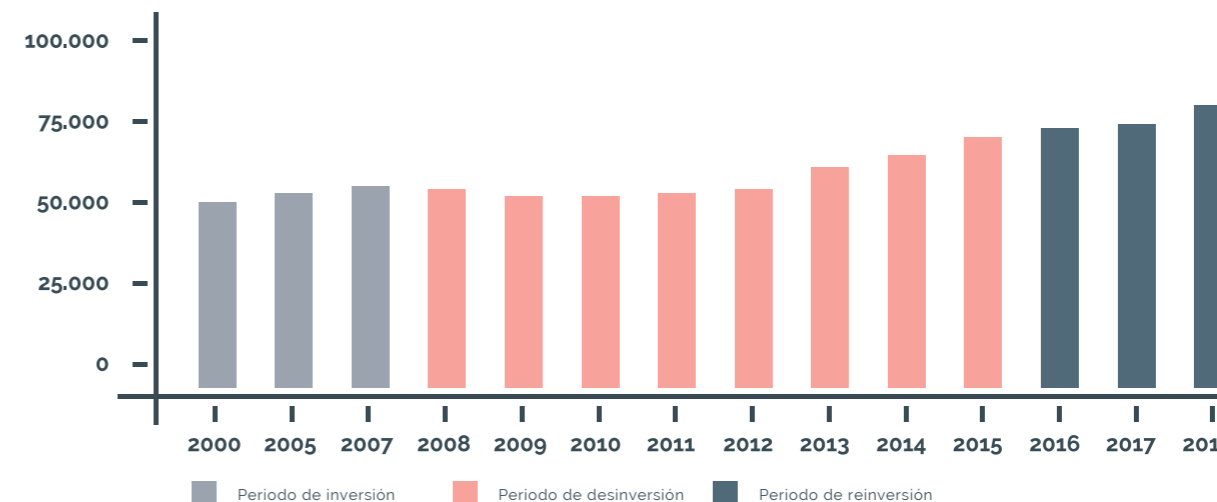


17.638 Ocio nocturno

12% el incremento del consumo de copas en el último año

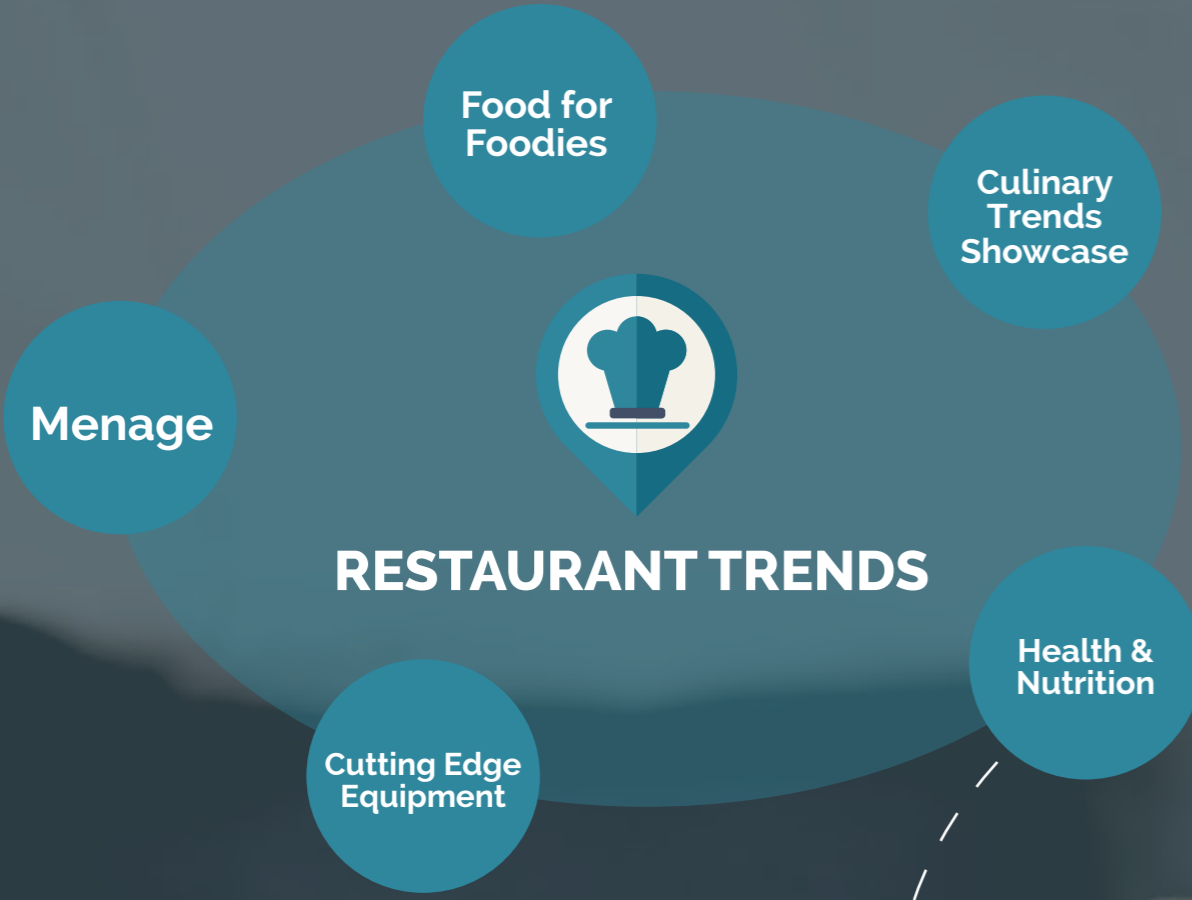
Fuentes: INE, Nielsen, FEHR, Banco España

Turistas



IIP Hospitality Innovation Planet
HORECA PROFESSIONAL EXPO

RESTAURANT TRENDS



HOTEL WORLD



New Business Models Awards

Franchise

Wine & Spirits Show

Madrid Tour Experience

Italy Country Partner'17

Coffee Planet

BAR & Co.

Snacks & Tapas

Sales & Digital Marketing Strategies

Talent



KNOW WOW!

Hospitality 4.0
Social Business
It Solutions
Entertainment

New Concepts & Business Models

CUSTOMER EXPERIENCE & CENTRICITY

BAR & Co.

El mundo del Bar está evolucionando a un ritmo de vértigo, protagonizando un **rol principal** ya sea como concepto individual o como parte de otros conceptos de restauración, mejorando la **experiencia del cliente** y **aumentando los beneficios** del negocio.

Conceptos como las vermuterías, reinventadas y más gastronómicas; las cervecerías artesanas; los gastrobares; las coctelerías, con maridaje de snacks y tapas; las cafeterías degustación, etc. están en continuo crecimiento al igual que **la búsqueda y el interés de los clientes por lo auténtico y diferencial**.

En **BAR & Co.** los profesionales encontrarán la innovación, inspiración y conocimiento en forma de:

Conceptos y casos de éxito a nivel mundial:

Los mejores conceptos, últimas tendencias y casos de éxito en el mundo del bar explicados con todo detalle por sus creadores y propietarios.

Masterclass & Interactive Area:

Una zona de demostraciones y show donde los mejores Mixology Masters y *sommeliers* desvelarán sus secretos mejor guardados.

Coffee Planet:

El café, las infusiones, el chocolate y otros complementos estarán muy presentes en la expo con conferencias y demos a cargo de torrefactores y baristas de primer nivel.

El mundo Snacks y Tapas:

¿Bar o restaurante? El mundo de los snacks y las tapas ha llegado como el complemento ideal al mejor *cocktail* o bebida. Los mejores productos y soluciones especialmente pensados para conseguir la fusión perfecta entre bar y restaurante.

Spirits & Wine Show:

Las últimas tendencias en bebidas: alcoholes y *mixers*, vinos y espumosos, cervezas, zumos y refrescos, y licores estarán presentes.

RESTAURANT TRENDS

Cada día aparecen **nuevas oportunidades y retos** en el mundo de la restauración: la fusión entre el mundo *retail* y la restauración, espacios donde se mezclan gastronomía con arte, cultura o música, la cocina *nonstop*, la cocina de proximidad y saludable, el *streetfood* y los bocadillos *gourmet*, la sofisticación de la cocina étnica, la vuelta a la tradición y el culto al producto.

Asimismo, la **tecnología** ha cruzado las paredes del establecimiento para acercarse e interactuar con los clientes de forma exponencial. Esto ha creado grandes oportunidades y, al mismo tiempo, una gran amenaza para los que no sepan adaptarse.

Restaurant Trends será un espacio exclusivo para las empresas que ofrezcan productos y soluciones innovadoras en los siguientes ámbitos:

Culinary Trends Showcase:

Talleres y *showcookings* exclusivos con los mejores chefs Michelin y emergentes del panorama nacional e internacional.

Cutting Edge Equipment:

Las últimas innovaciones en equipamiento y pequeña maquinaria para el restaurante.

Menaje y servicio de mesa:

La búsqueda de conceptos auténticos y únicos hace que cada detalle cuente. El menaje y servicio de mesa es clave en ello, ofreciendo un efecto "wow!" en los clientes.

Food For Foodies:

Los ingredientes y productos más diferenciales para el sector *foodservice* estarán presentes en Restaurant Trends.

Health & Nutrition:

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.





HOTEL WORLD

La revolución digital ha propiciado una vertiginosa modificación de la forma de viajar y escoger alojamiento. **Los hoteles** tienen hoy ante sí la oportunidad de convertirse en el **punto central de la experiencia del viajero**. Por ello la innovación y adaptación deben ser continua, para sorprender y satisfacer las preferencias del visitante.

Hotel World será el "place to be" donde los profesionales del mundo hotelero encontrarán las últimas tendencias y novedades para el sector, divididas en las siguientes áreas:

Kitchen & Equipment Area:

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:

La uniformidad se ha convertido en uno de los principales elementos diferenciadores de cada establecimiento, que además de impactar positivamente al cliente ha incorporado comodidad para el empleado.

Non Food & Packaging Solutions:

El mejor packaging y amenities para sorprender a los clientes en habitaciones, bares, restaurantes y espacios del hotel.

Wellbeing Space:

El ritmo de vida actual hace que los clientes busquen en el hotel de negocios o vacacional una fuente de recuperación vital. Por ello, el mundo del wellness, fitness, bath & pool da un paso más y tendrá un papel muy destacado con las soluciones y conceptos globales más innovadores.

Studio Interiors & Lighting:

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.)

Global Sustainability:

La eficiencia energética, la gestión de los recursos, el cuidado del entorno y el medioambiente así como la acción social para beneficiar el entorno más próximo son claves para la diferenciación que el sector hotelero está asumiendo.

Cleaning & Laundry Solutions:

Maquinaria, productos, sistemas y soluciones internas o externas para el hotel.



DESCUBRE NUEVOS MODELOS DE NEGOCIO

HIP HOSPITALITY 4.0 es el congreso transversal de innovación, tecnología y transformación para el sector HORECA. Además, tiene una agenda propia y soluciones verticales para cada profesional y segmento de la industria.

Una manera distinta de acercarte a tu cliente a través de un contenido único y de altísimo valor estratégico.

PROFESIONAL	SEGMENTO HORECA	TEMÁTICAS
Empresario/a	Bar	New Business Models
Dirección General	Restaurante	Innovación
Hotel General Manager	Hotel Independiente	Tendencias
Dirección de F&B	Cadena Hotelera	Customer Experience
Chef Ejecutivo	Coffee Shop	Talent
Dirección Operaciones Mantenimiento	Food Retail & Convenience	Leadership
Dirección de Compras	Delivery	Seguridad y trazabilidad
Dirección de Ventas	Fast Casual	Estrategia
Dirección de Marketing	Take Away	Sales & Marketing
Dirección de IT	Parques de Atracciones	Transformación Digital IoT · Big Data · Mobile · Social Business
Dirección Business Development	Ocio y Entretenimiento	Nuevos Productos
Interioristas	Colectividades	Rentabilidad
Arquitectos	Catering	
	Distribución	

HOSPITALITY 4.0

El más prestigioso congreso al que debe asistir cualquier ejecutivo o empresario que quiera regresar a su negocio con nuevas competencias, estrategias y **modelos de negocio**, habilidades y soluciones para mejorar la **experiencia de sus clientes** y la cuenta de resultados.

En 3 días, gracias a las invitaciones que únicamente tú les vas a poder proporcionar, tus clientes entrarán en contacto con los avances e innovaciones que están transformando la industria a ritmos acelerados, asumiendo múltiples perspectivas y una nueva visión en todas las áreas de su negocio.

Horario

	Domingo 19	Lunes 20	Martes 21
6 Innovation Keynotes	10:30h	Innovation Keynotes	
6 Supersessions	11:45h	Supersessions	
6 Powerful Conferences	12:30h	Powerful Conferences	
6 Powerful Conferences	13:15h	Break	
+120 International Speakers	15:00h	Innovation Keynotes	
18 Professional Workshops	16:00h	Supersessions	
	17:15h	Powerful Conferences	



PERFIL DEL VISITANTE

12.000 **VISITANTES** (empresarios, directivos, chefs...)

260 **EMPRESAS EXPOSITORAS**

+900 **SOLUCIONES INNOVADORAS PARA TU NEGOCIO**

30 **ORGANIZACIONES y STAKEHOLDERS COLABORANDO**

+160 **MEDIOS DE COMUNICACIÓN**

✓ **Empresarios**

✓ **CEO's, Presidentes y Consejeros**

✓ **Director de F&B, Chefs Ejecutivos**

✓ **Middle Management, Revenue Managers, Departamentos de Marketing, Departamentos de I+D+i**

Que buscan estrategia, innovación, asesoramiento, soluciones tecnológicas, nuevos modelos de gestión de infraestructuras tecnológicas, marketing digital, nuevos modelos de negocio, networking, etc, para sus empresas. Informarse, comparar y comprar soluciones y servicios que les ayuden a mejorar su competitividad.

✓ **Escuelas de Hostelería y Universidades**

Que buscan innovaciones y transferir tecnología a las empresas.

✓ **Inversores Privados, Business Angels, Corporate Ventures, Banca Convencional**

Que buscan proyectos hoteleros y de restauración en los que invertir, en fase de expansión y necesidad de capital.

✓ **Asociaciones, Patronales, Profesionales y Stakeholders**

Que buscan capturar las últimas tendencias y novedades en el ámbito de la transformación y el impulso de la innovación del sector HORECA para impactar en sus modelos de negocio y generar nuevas experiencias para sus clientes.

MADRID, PUNTO DE ENCUENTRO

Madrid acoge las **sedes del 90% de las grandes empresas que operan en España** y es la tercera ciudad europea en cuanto a presencia de multinacionales, lo que convierte a la capital en un gran escaparate mundial para presentar productos y en un escenario perfecto para realizar propuestas.

Madrid es ahora mismo una de las capitales más destacadas de la vanguardia gastronómica, además de contar con proyectos de hoteles urbanos únicos en el mundo.

Sede de grandes cadenas hoteleras y de restauración, es la ciudad española mejor conectada con los destinos turísticos, hoteleros y vacacionales de la península (Cataluña, Canarias, Baleares, Andalucía, Levante y Algarve), foco importante de la promoción de HIP para atraer empresarios y profesionales.



Madrid es el 3º mejor destino mundial de congresos.

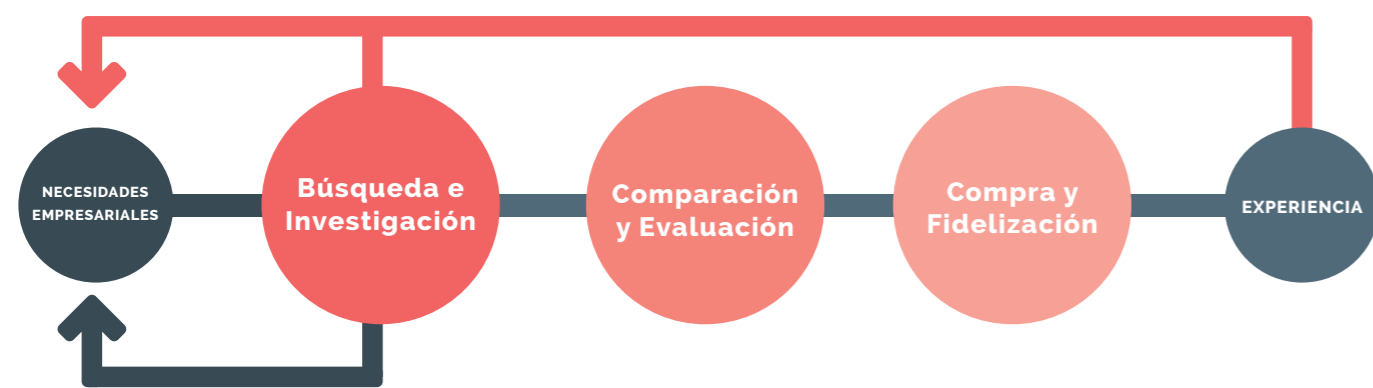
Madrid es la 5ª ciudad más atractiva para trabajar del mundo.



ÚNETE AL PLANETA DE LA INNOVACIÓN

Si crees que puedes aportar una innovación destacada en el sector HORECA, ¡Ésta es tu plataforma! **HIP** solo invita a participar a las firmas más innovadoras del mercado.

Después de más de un año de estudio y entrevistas con los decisor-makers en el sector HORECA, hemos comprobado que los ciclos de compra de equipos para hoteles y restaurantes han sufrido un cambio muy profundo en los últimos años y la actual transformación está ayudando a que sean todavía más complejos. **HIP MADRID** es una plataforma para interactuar en las diferentes etapas en las que se encuentre tu potencial cliente, acelerar el proceso de captación de nuevos clientes y, sobre todo, el proceso de ventas.



MODELOS DE PARTICIPACIÓN

Con la posibilidad de participar como Partner, Exhibitor o Newcomer te ofrecemos la poderosa combinación de:

1. **Posicionar tu marca.**
2. **Participar en todos los ciclos del proceso de compra.**
3. **Acelerar el proceso de compra.**
4. **Generar el engagement** y la vinculación a partir del cual habrás resuelto muchas ventas.
5. Reuniones B2B con los decisores de compra, **una audiencia de Directivos que ningún otro evento te facilitará.**
6. **Presentar tus productos o servicios** dentro de los foros especializados por audiencia como en el Hospitality 4.0 Congress, Culinary Trends Showcase, Bartenders Masterclass, Speakers Corner, Stand o Workshops.
7. **Patrocinar los eventos más experienciales** de la feria.
8. **Formar parte del network** y newsletters **durante el año.**

HIP es la mejor plataforma para impulsar tu negocio. ¿Vas a dejar escapar esta oportunidad?

HIP debería formar parte de tu estrategia de marketing y ventas para 2017. ¡No te lo pierdas!

PARTNER

Convertirse en un líder no es una tarea fácil, es por eso que recomendamos que te conviertas en nuestro **HIP PARTNER**.

Hemos diseñado 2 modelos de Partnership para que puedas demostrar tu liderazgo en la transformación de la industria **HORECA**.

Global Main Partner y Premier Partner

¿QUÉ IMPLICA SER PARTNER? ¡Mucho más de lo que te imaginas!

- Sorprenderás a tus **mejores y potenciales clientes** invitándoles a vivir una experiencia que transformará su visión y estrategia de negocio para siempre.
- Generarás **un gran impacto de marca** en todos los elementos de comunicación antes, durante y después del evento.
- Estarás ubicado en **la mejor zona de la Exposición**, reservada exclusivamente a las empresas Partner y asegurándote el **mayor tráfico de visitantes**.
- **Contacto directo** con los prescriptores y decisores de compra más importantes, así como medios de comunicación generales y especializados.
- Jugarás **un papel principal en una de las sesiones** del Hospitality 4.0 Congress así como en todas las **actividades de Networking** de HIP.

EXHIBITOR

Te ofrecemos la oportunidad de mostrar tus productos e innovaciones en el mejor entorno: **HIP Exhibition Area**.

Interactúa con clientes nuevos, fideliza a los seguidores de tu marca eligiendo la opción que mejor se adapta a tus necesidades:

4 modelos de participación basados en tus necesidades de espacio:

Exhibitor S **Exhibitor L**
Exhibitor M **Exhibitor XL**

2 zonas a escoger dentro del Área de Exposición:

- **Premium Area**
Localizada al lado de la zona Partner; te ofrece la máxima visibilidad en contacto directo con los líderes del sector.
- **Business Area**
Localizada en pasillos secundarios que ofrecen buena visibilidad con la ventaja de un menor coste.

NEWCOMER

Sabemos lo duro que es empezar un negocio o hacer crecer uno ya existente, por eso ofrecemos **dos packs de participación todo incluido**, pensado específicamente **para start-ups o pequeños productores**.

- **Start-up Pack:** *Dirigido a start-ups o pequeños productores con un máximo de 4 años de actividad que quieren crecer. Incluye un stand de 6 m².*
- **Pack Productores:** *Dirigido a pequeños productores del sector foodservice (alimentos, bebidas, etc...). Incluye un stand de 12 m².*

HOSPITALITY INNOVATION PLANET

NETWORK • KNOWLEDGE • BUSINESS OPPORTUNITIES



OPENED TO INNOVATIVE AND SUSTAINABLE COMPANIES

BARCELONA spain@nebext.com
BRUSSELS belgium@nebext.com
MADRID info@nebext.com
MOSCOW russia@nebext.com
SHANGHAI china@nebext.com
TEL AVIV israel@nebext.com

BOLOGNA italy@nebext.com
FRANKFURT germany@nebext.com
MEXICO mexico@nebext.com
SAO PAULO brazil@nebext.com
SILICON VALLEY usa@nebext.com
TORONTO canada@nebext.com

www.expohip.com



#HIP2017

HIP IS AN EVENT OF:



NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS