vinetur

Las criptomonedas, el metaverso y la transformación del mundo del vino protagonistas de HIP 2022

El pago con criptomonedas o las nuevas tendencias en el mundo del vino serán algunos de los protagonistas que centrarán la nueva edición del Hospitality 4.0 Congress que se celebrará el mes de Marzo en Madrid

miércoles 12 de enero de 2022



Tras consolidarse en la pasada edición como el mayor instrumento de apoyo a la hostelería durante la crisis sanitaria y como guía para diseñar la hoja de ruta de la recuperación, HIP – Horeca Professional Expo 2022 confirma de nuevo su celebración en IFEMA y abre acreditaciones para su próxima edición, que se celebrará del 7 al 9 de marzo en Madrid.

En esta sexta edición, HIP2022 hace 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 bajo el lema "**Ready? A new Horeca is coming**".

Durante tres días, los líderes del sector y más de 400 firmas expositoras ofrecerán la última innovación, productos, y soluciones en alimentación y bebidas, vino y espirituosos, equipamiento, menaje, interiorismo y mobiliario, tecnología para cualquier segmento de la industria Horeca: restauración, alojamiento, bar y cafeterías, distribución, colectividades, restauración organizada y ocio. En total, tres pabellones y más de 35.000 m2 de innovación en hostelería de la mano de firmas líderes.

En el marco de HIP 2022 se celebrará también el Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso internacional de tendencias y nuevos conceptos Horeca, en el que 450 expertos internacionales debatirán sobre las nuevas tendencias, conceptos y modelos de negocio que marcarán el futuro del sector. Más de 30 foros repartidos en 8 auditorios en paralelo en los que descubrir cómo aprovechar las nuevas oportunidades de mercado y nuevos modelos de negocio que han aparecido a raíz de la pandemia en el sector de la hostelería.



Criptomonedas y la transformación del mundo del vino

La incorporación de herramientas para la digitalización de los negocios hosteleros será el tema central de la Agenda Digital, uno de los summits más destacados del congreso y en el que se hablará por primera vez en un evento de estas características del pago con criptomonedas y del metaverso.

Otra de las grandes novedades de esta nueva edición de HIP 2022 es la incorporación de un foro dedicado a los vinos y las bebidas espirituosas, el Horeca Wine & Spirits, en el que las bodegas más referentes mostrarán sus nuevas soluciones de negocio alrededor del vino y compartirán las necesidades de un sector en plena transformación.

Además, el Hospitality 4.0 Congress también debatirá y analizará nuevas tendencias entorno al delivery, la robótica en la hostelería, nuevos conceptos y modelos de negocio, o la sostenibilidad en el sector. En palabras de Eva Ballarín, directora del Hospitality 4.0 Congress, "el sector de la hostelería ha sido uno de los más castigados por la pandemia por lo que, en los diferentes summits del Hospitality 4.0 Congress,

trataremos de dar respuesta a las necesidades de los profesionales del sector en este nuevo contexto y de abordar las novedades que marcarán la Horeca del futuro".

HIP2022 contará, un año más, con diferentes actividades de networking como 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; el Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum, una competición entre las startups con los proyectos y soluciones más innovadoras para el sector Horeca; el Leadership Summit, un almuerzo de directores generales de los principales operadores, fabricantes y stakeholders; los premios The Best Digital Restaurants de diegocoquillat.com, que reconocen el esfuerzo y trabajo en la gestión digital 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.