



HIP2018, la cumbre anual del sector Horeca

HIP | Horeca Professional Expo se convierte en la cumbre anual de innovación para el sector horeca. El punto de encuentro para los empresarios y directivos que buscan las últimas tendencias para mejorar la competitividad de sus negocios.

Un único espacio en el que descubrir con los más de 300 expositores las tendencias y últimas innovaciones en productos, soluciones y modelos de negocio que te ayudarán a incrementar los ingresos de tu negocio.

[¡Quiero saber más!](#)

Descubre la innovación en más de 1.000 categorías de producto de la mano de más de 300 empresas y 30.000m² de exposición.

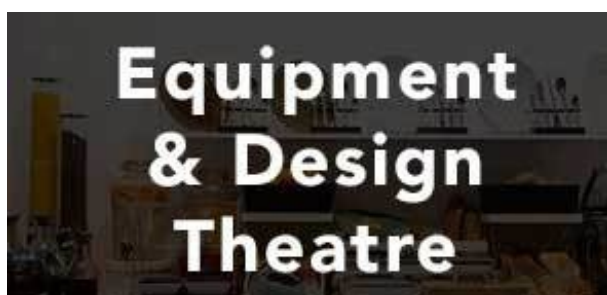
Una zona expositiva con 4 zonas interactivas de shows y demos



Bar&Co es el espacio más dinámico de HIP. Descubre **las barras más innovadoras y rentables** con un contenido que avanza al ritmo del día: café, nuevos conceptos de desayuno, all day snacking, aperitivos con la cerveza como protagonista, el vermut, la sobremesa y el afterwork.



La mejor **innovación de la industria alimentaria** con productos de tendencia. Gestión de empresas de restauración, control de stock, gestión de calidad, coaching con casos de éxito de establecimientos singulares de la mano de Gastrouni.



El espacio de HIP para descubrir lo último en **diseño de interiores y los equipos más innovadores para cocinas (Smart Kitchen), salas y hoteles**. Con la presencia de los mejores equipos del mercado y el diseño más avanzado en menaje y packaging.



Descubre cómo **digitalizar la gestión, el marketing, la experiencia o el negocio con las mejores soluciones**. Talleres para conseguir reservas en Facebook, cómo aumentar tus ingresos a través de la reputación, diseña cartas y menús digitales, mejor tu posicionamiento web o aprende a vender en Instagram.

[¡Quiero visitar HIP!](#)

Adquiere las competencias y la visión estratégica para impulsar tu carrera o tu negocio a una nueva dimensión.



El mayor congreso europeo de innovación y transformación Horeca

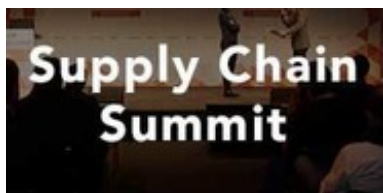
HIP acoge el mayor congreso europeo de innovación, transformación y nuevos modelos de negocio para el sector Horeca con agendas específicas para cada perfil profesional y con sesiones especiales de management, marketing, ventas, revenue, experience y neuromarketing.



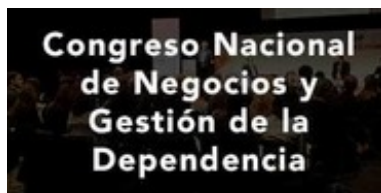
Restaurant Trends de Marcas de Restauración es el mayor foro nacional de **restauración organizada** que reúne a los directivos de las principales cadenas de nuestro país.



Hotel Trends es la cumbre que reúne en HIP a los **directivos hoteleros** para debatir, desde la perspectiva de la innovación, la transformación y nuevos modelos de gestión, el futuro de la hotelería y el turismo.



Inspírate en una jornada sin precedentes con los ponentes más disruptivos con los que descubrir las **últimas tendencias de compras y la cadena de suministro** de tu negocio.



El primer congreso nacional que abordará las **temáticas más actuales de dependencia y del sector geriátrico** desde la perspectiva política y legislativa con las empresas prestadoras de servicios para debatir las claves del sector geroasistencial.



La gastronomía, junto a toda una industria que la rodea, merece por fin un **detenido análisis desde el punto de vista jurídico** para su debida organización, sistematización y articulación normativa.

Global Main Partners



Premier Partners



Strategic Partners



HIP es un evento en colaboración de:

