

Desde hoy hasta el miércoles se celebra en IFEMA esta feria profesional, una de las más importantes de Europa

La Comunidad de Madrid participa con stand propio en el *Hospitality Innovation Planet*, que reúne las últimas tendencias en hostelería, restauración y catering

- Diez empresas locales exhiben sus alimentos cárnicos, aves, casquería, platos preparados, pescados, ahumados, lácteos, miel, chocolate, vermú y sangría
- Este certamen para público especializado recibió el año pasado más de 49.000 visitas y 757 expertos internacionales

10 de marzo de 2025.- La Comunidad de Madrid participa por primera vez con un stand propio en la feria profesional *Hospitality Innovation Planet* (HIP). La novena edición de este certamen se celebra en IFEMA desde hoy hasta este miércoles, y reunirá las últimas tendencias en el sector de la hostelería, restauración y catering (HORECA).

La región exhibe una selección de productos de proximidad –kilómetro cero-, en donde 10 empresas presentan sus novedades, ocho de ellas con el sello M Producto Certificado, una distinción a la calidad y trazabilidad que otorga el Ejecutivo autonómico para avalar su excelencia.

Los fabricantes mostrarán al público especializado una variada oferta compuesta por alimentos cárnicos, aves, casquería, platos preparados, pescados, ahumados, lácteos, miel, chocolate, vermú y sangría, todos ellos cultivados, producidos o elaborados a nivel local.

Hospitality Innovation Planet se ha consolidado como una de los eventos más importantes de Europa en este ámbito, siendo un punto de encuentro de empresarios y profesionales que encuentran inspiración y soluciones útiles para sus negocios. También supone una oportunidad para la industria agroalimentaria madrileña, que busca aumentar su presencia en establecimientos nacionales e internacionales.

Más de 49.000 profesionales se dieron cita en la pasada edición, que contó con las aportaciones de 757 expertos internacionales y 619 expositores con aportaciones en alimentación y bebidas, equipamiento, interiorismo y mobiliario, tecnología, nuevos conceptos y franquicias, así como soluciones para la distribución general y a domicilio, restauración automatizada, seguridad e higiene, servicios al viajero y ocio.