Muchas agencias pueden diseñar un stand en HIP, pero no todas saben cómo activarlo

para atraer negocio y hacer ruido
entre tanta competencia.

aplus
GASTROMARKETING



HIP Horeca Professional Expo
HOSPITALITY INNOVATION PLANET

01-03.MARZO.2027
IFEMA MADRID



SOMOS MARKETING GASTRONÓMICO

Equipo multidisciplinar 100% dedicado al gastromarketing

No somos
un proveedor más

Más de 15 años entendiendo la gastronomía y convirtiendo ese conocimiento en oportunidades para las marcas.



Somos el partner que conecta con todo el ecosistema HORECA

+15 Años
Especializados en marketing gastronómico

HORECA + Foodservice
Entendemos el negocio y hablamos a sus públicos

Global partner HIP
Especializados en marketing gastronómico

Diseño · Activación · Comunicación
Acompañamos la presencia de marca de principio a fin

Foodservice Challenge
Lideramos el NUEVO reto de HIP donde las marcas son protagonistas

TAMBIÉN GESTIONAMOS FACYRE

Federación gestionada al 100%por Aplus Gastromarketing.

FACYRE
FEDERACION DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE ESPAÑA

OBJETIVO PRINCIPAL:

El fomento, la formación y el desarrollo de la cultura gastronómica en España.

FACYRE desarrolla eventos que dan notoriedad a la gastronomía: certámenes y concursos para promocionar a gente joven. Organiza un Congreso Internacional para potenciar el conocimiento fuera de nuestras fronteras; contando también con numerosos proyectos de investigación.gastronomía y convirtiendo ese conocimiento en oportunidades para las marcas.



Te proponemos

MUCHO MÁS

que un stand

Diseño, activación y comunicación.

Nuestras 4 verticales en HIP 2027

PARTNER DE HIP

Global Partner HIP

Trabajamos **mano a mano con la feria** y buscamos los espacios que mejor encajan con cada marca y los mejores beneficios.

HIP Horeca Professional Expo
HOSPITALITY INNOVATION PLANET

DISEÑO Y STANDS

Gestión integral

Nos encargamos del **diseño** a medida, **producción, coordinación, montaje y activación** para cada participación.

aplus GASTROMARKETING

COMUNICACIÓN

Medios disponibles junto a tu stand

ñam! ñam!

Revista Ñam Ñam
Revista principal de HIP, en zonas de ponencias.

FACYRE
FEDERACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE ESPAÑA

FACYRE
Federación Española de Cocineros y Reposteros.

FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL IBERIA

FCSI
Red internacional de consultores de foodservice.

FOODSERVICE CHALLENGE

¿Quieres ser protagonista de una acción espectacular en HIP?

Desde Aplus lideramos **retos gastronómicos en directo** donde las marcas ponen a prueba sus soluciones y se convierten en protagonistas, generando **experiencia, contenido y negocio** para HIP.

THE FOODSERVICE CHALLENGE
Live competitions for the future of Horeca

El stand empieza antes de que HIP abra sus puertas.

Creamos motivos para acercarse, quedarse y empezar una conversación.

Creamos motivos para acercarse, quedarse y empezar una conversación.

01

ANTES

Invitación dirigida

Convocatoria
a clientes y perfiles
prioritarios.

02

DURANTE

Contenido en vivo

Degustaciones,
demostraciones,
entrevistas y momentos
compartibles.

03

EN EL STAND

Participación

Dinámicas, citas
y experiencias
que invitan a entrar.

04

DESPUÉS

Seguimiento

Contactos
organizados y
continuidad comercial.

La activación se define según el objetivo:

atraer visitas, presentar producto, generar reuniones o reforzar marca.

Cada stand responde a una necesidad distinta

Localizamos el espacio adecuado y convertimos los objetivos de marca en una propuesta viable.

01

Búsqueda de espacio

Recomendamos las ubicaciones disponibles que mejor encajan con el público y el presupuesto.

02

Diseño a medida

Planteamos recorridos, zonas y mensajes para que el stand funcione en feria.

03

Producción y montaje

Coordinamos fabricación, logística, montaje y entrega del espacio.

Experiencia con HIP desde sus inicios.
Un equipo que trabaja mano a mano con la organización de la feria.

UN ESPACIO PENSADO PARA RECIBIR

MARCA

DEMO | **REUNIÓN** | **DEMO**

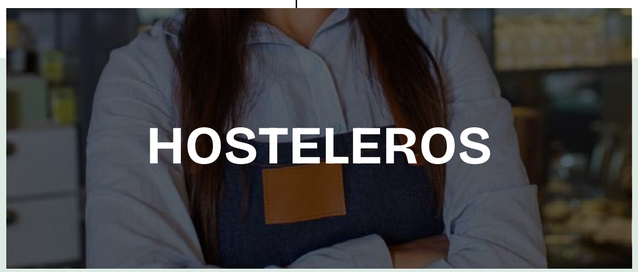
Hablamos el idioma de cada público.

Como agencia especializada en marketing gastronómico, entendemos qué interesa a quienes visitan HIP.

Entendemos a quienes mueven HIP

Cada público busca algo distinto. **Sabemos qué le importa.**

MARKETING GASTRONÓMICO



Buscan soluciones concretas para mejorar su negocio.



Valoran el producto, la técnica y el reconocimiento profesional.



Necesitan relaciones útiles y oportunidades comerciales.

FACYRE
FEDERACION DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE ESPAÑA

Gestionamos la Federación Española de Cocineros y Reposteros.

RED HORECA

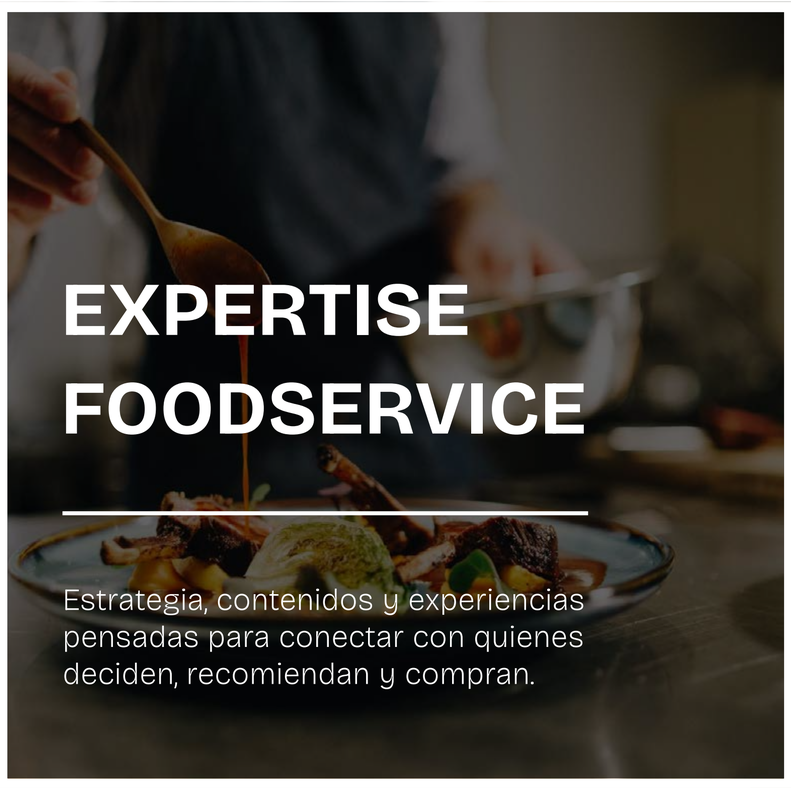
Conexión con profesionales y asociaciones.

La experiencia se nota en cómo se activa.

Trabajamos con marcas nacionales e internacionales
de foodservice y conocemos los códigos del sector.

La experiencia se nota en cómo se activa

Trabajamos con marcas nacionales e internacionales de foodservice y conocemos los códigos del sector.



A

Marcas del sector

Experiencia con compañías foodservice nacionales e internacionales.

B

Contexto real

Entendemos cómo se relacionan marcas, distribuidores, chefs y operadores.

C

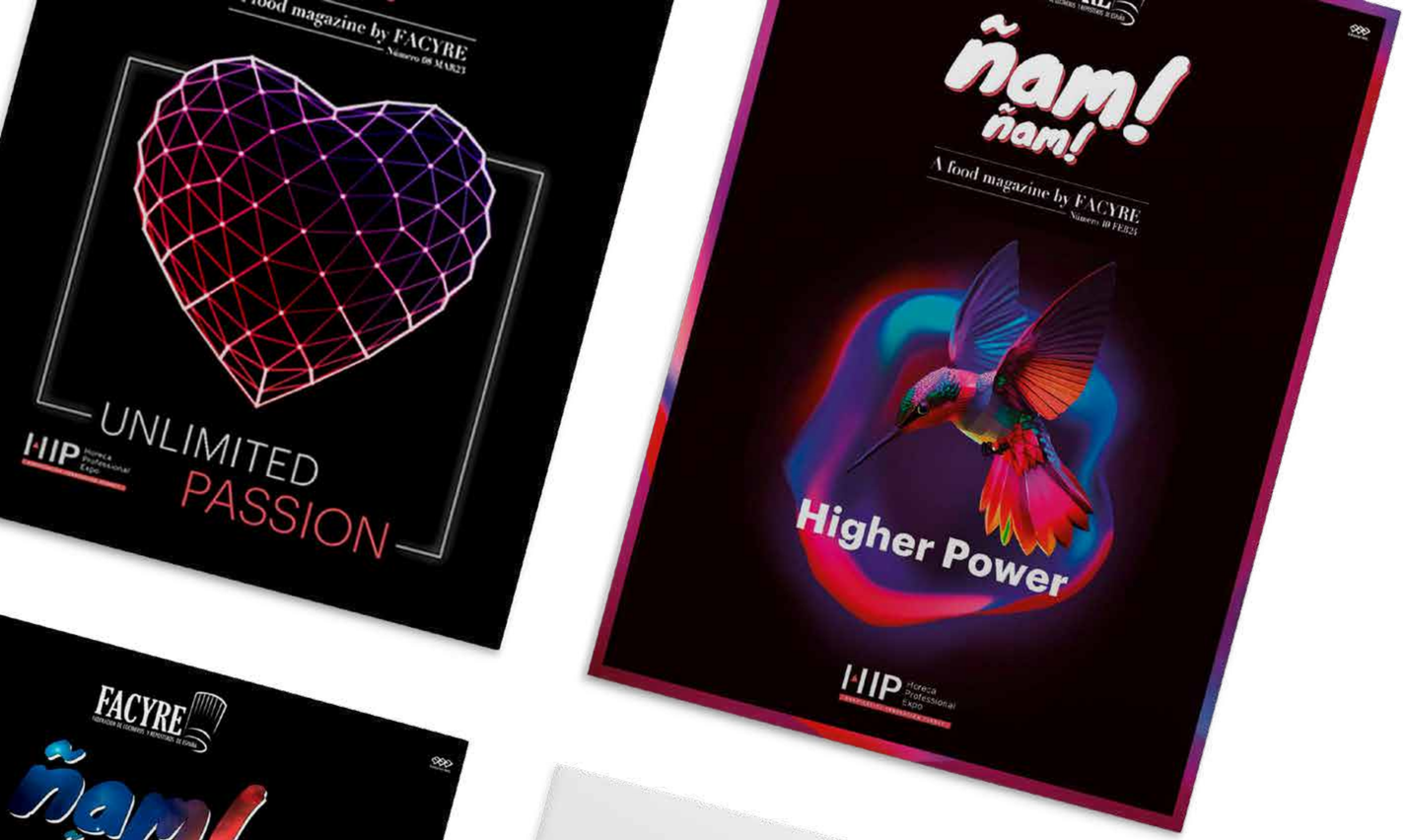
Activación con sentido

Cada contenido y dinámica parte del producto y de la realidad del negocio.

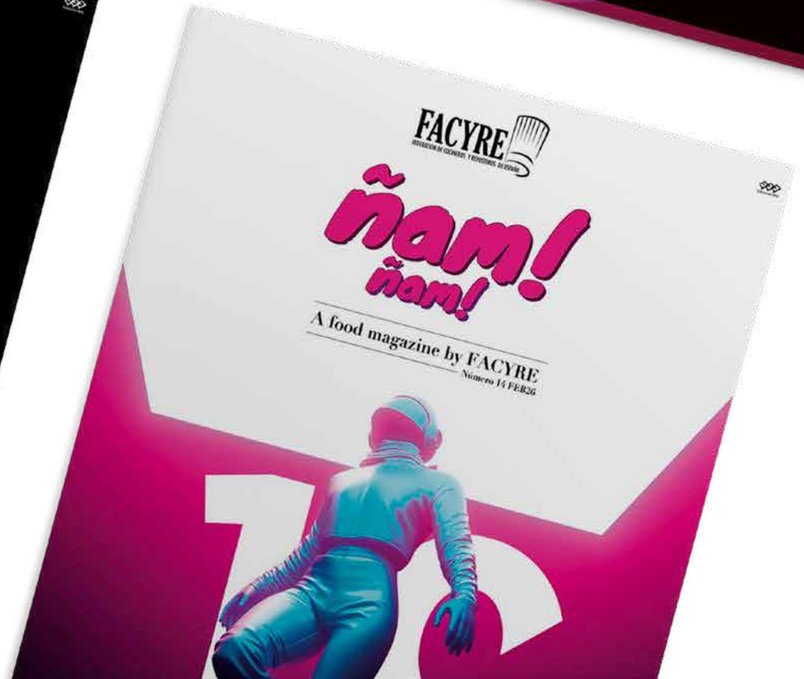
DEL CONOCIMIENTO DEL SECTOR A UNA EXPERIENCIA RELEVANTE EN HIP

¿Quieres formar parte de la revista oficial de HIP?

Con tu stand incluimos un artículo en la revista Ñam! Ñam!







Distribución en todas las zonas de ponencias del evento.

Una oportunidad para acompañar la conversación dentro y fuera del stand.

La revista Ñam! Ñam! es una de las principales revistas de HIP.

Se trata de la revista de la Federación de Cocineros y Reposteros de España y gestionada por Aplus Gastromarketing.

¿Quieres ser protagonista de una acción espectacular en HIP?

Descubre ‘The Foodservice Challenge’ by HIP & Aplus Gastromarketing.

THE FOODSERVICE CHALLENGE

Live competitions for the future of Horeca

Una plataforma de **retos gastronómicos en directo** para convertir innovación, talento y marcas foodservice en **experiencia, contenido y negocio.**



EL PROBLEMA A EVITAR

No es otro concurso gastronómico tradicional

El territorio de “la mejor paella”, “la mejor tapa” o “la mejor burger” está muy concurrido. Son formatos reconocibles, pero aportan poca novedad para un evento como HIP.

La propuesta debe hablar el lenguaje de la feria: innovación, eficiencia, sostenibilidad, conveniencia, nuevos conceptos, health, experiencia y negocio.

DECISIÓN ESTRATÉGICA

Subir el nivel: no premiar solo platos, sino soluciones aplicables al foodservice actual.

CONCEPTO PARAGUAS

The Foodservice Challenge by HIP

Una serie de competiciones independientes, cada una asociada a una tendencia clara y a un territorio patrocinable. El paraguas da coherencia; cada challenge permite personalización.

La marca no compra presencia: se apropia de una categoría, de un relato y de una activación que puede comunicar con antelación y rentabilizar después.

FORMATO

Una plataforma modular: tantos retos como territorios estratégicos quiera activar HIP con sus partners.



ARQUITECTURA PATROCINABLE

Cada marca puede liderar un territorio

La estructura permite vender cada challenge como una unidad propia: naming, bases, convocatoria, producto, jurado, finalistas, escenario, premio y contenido posterior.

Esto evita mezclarlo todo en una gran competición y facilita que cada sponsor entienda qué compra, qué comunica y cómo puede medir el retorno.



CHALLENGE

EJEMPLOS de CHALLENGE











Y por supuesto, podemos hacer un challenge personalizado para tu marca.

CHALLENGE

ESCENARIO


LIVE
CHEFS
REAL
CHALLENGES
BOLDER
HORECA
TALENT
INNOVATION
FOODSERVICE
PEOPLE
HIP Horeca Professional Expo
HOSPITALITY INNOVATION PLANET
THE FOODSERVICE CHALLENGE
Live competitions for the future of Horeca
aplus GASTROMARKETING
1 THE FOODSERVICE CHALLENGE
2 THE FOODSERVICE CHALLENGE
3 THE FOODSERVICE CHALLENGE
4 THE FOODSERVICE CHALLENGE
5 THE FOODSERVICE CHALLENGE
THE FOODSERVICE CHALLENGE
REGISTRATION
SIGN UP FOR THE CHALLENGES

Estos son algunos de nuestros casos de éxito en HIP.

Ejemplos de activaciones.


Santander
Santander
Santander
3
Work Café
Work Café Santander
PEOPLE PRODUCT PLANET
food box


AR
IIIP

Santander


Santander
Concurso
El Reto de la Aceituna
Chef Daniel del Toro


Work Café
Santander
Santander





Chovi
DESDE 1950
Food Service







DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH






alpro's
COCONUT
BAR
alpro
2M
ESPUMA THIS WAY


alpro
FREE
COOL
DRINKS
HERE
alpro's
COCONUT
BAR

alpro


Zona YOGUR
Piña colada
Bowl yogur
alpro
COCONUT
BAR


nutella
muffin
Enjoy it!
FERRERO
FOODSERVICE


Gallina Blanca
nutella

FERRERO


BAKERY
new
COFFEE BAR
RECEPCIÓN
Enjoy it!
Baked with love, filled with joy
nutella


FERRERO
FOODSERVICE
nutella
muffin
nutella


Calvo
Calvo
Findus
FOODSERVICE
NAUTERRA
Calvo
Calidad
Especialistas en atún
Saludables
Calvo
Eureka.

Calvo®


Calvo


NAUTERRA
Queremos contribuir a un futuro sostenible para todos
NAUTERRA
NAUTERRA
Calvo
Eureka


Calvo
Calvo
Findus
FOODSERVICE
NAUTERRA
Calvo
Calidad
Especialistas en atún
Calvo
Eureka
Calvo
Calvo

Nuestras 4 verticales en HIP 2027

PARTNER DE HIP

Global Partner HIP

Trabajamos **mano a mano con la feria** y buscamos los espacios que mejor encajan con cada marca y los mejores beneficios.

HIP Horeca Professional Expo
HOSPITALITY INNOVATION PLANET

DISEÑO Y STANDS

Gestión integral

Nos encargamos del **diseño** a medida, **producción, coordinación, montaje y activación** para cada participación.

aplus GASTROMARKETING

COMUNICACIÓN

Medios disponibles junto a tu stand

ñam! ñam!

Revista Ñam Ñam
Revista principal de HIP, en zonas de ponencias.

FACYRE
FEDERACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE ESPAÑA

FACYRE
Federación Española de Cocineros y Reposteros.

FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL IBERIA

FCSI
Red internacional de consultores de foodservice.

FOODSERVICE CHALLENGE

¿Quieres ser protagonista de una acción espectacular en HIP?

Desde Aplus lideramos **retos gastronómicos en directo** donde las marcas ponen a prueba sus soluciones y se convierten en protagonistas, generando **experiencia, contenido y negocio** para HIP.

THE FOODSERVICE CHALLENGE
Live competitions for the future of Horeca

¿Hablamos para diseñar y activar tu stand?

Colaborador estratégico de

Pablo Bellenda comunicacion@aplusmk.com

Diego Olmedilla diego@aplusmk.com

aplus
GASTROMARKETING

www.aplusmk.com

C/ Tarragona 30, Local
28045 Madrid - España
(+34) 91 732 48 66