

16-18.02.2026 | IFEMA MADRID

NEXT LEVEL UNLOCKED



HIP Horeca
Professional
Expo
HOSPITALITY INNOVATION PLANET

10
YEAR
ANNIVERSARY

WWW.EXPOHIP.COM

MEMORIA POSTSHOW 2026

ÍNDICE

1. HIP 2026, el evento líder en Europa de innovación y tendencias Horeca
2. Reunimos a empresarios y directivos de Europa y Latam
3. Los líderes y más de 20.000 empresas visitan HIP
4. HIP 2026 en imágenes
5. 1.024 empresas en 4 pabellones y 60.000m2 de innovación
6. Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso mundial de innovación y nuevos conceptos
7. Una agenda personalizada para cada perfil y sector de la industria
8. Algunos de los expertos más innovadores y disruptivos de Hospitality 4.0 Congress
9. Horeca New Business Models Awards 2026
10. First-class networking agenda
11. Impacto de #HIP2026 en medios
12. Los líderes del sector comparten su visión de la nueva hostelería
13. Legado de HIP al sector y su compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible
14. La mayor comunidad del sector Horeca



HIP 2026, EL EVENTO LÍDER EN EUROPA EN INNOVACIÓN Y TENDENCIAS HORECA



61.917

Visitantes profesionales



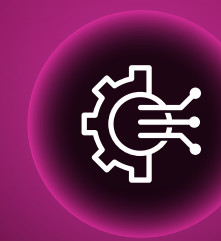
86%

Decisores de compra



1.024

Firmas expositoras



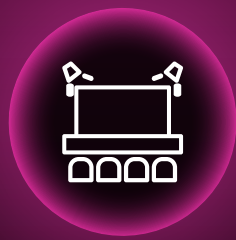
+5.300

Innovaciones presentadas



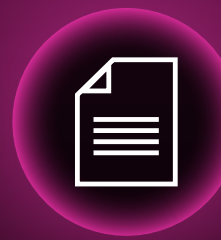
712

Expertos internacionales



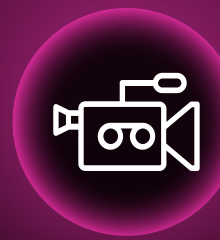
10

Auditorios



37

Summits



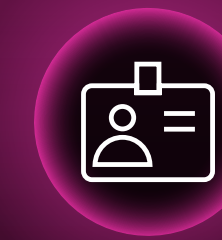
379

Periodistas acreditados



77

Media Partners



131

Asociaciones y stakeholders



9,2

VALORACIÓN GENERAL DEL EVENTO

89%

CONSIDERA HIP COMO EL MEJOR EVENTO DEL SECTOR



99%

RECOMIENDA HIP A OTRO PROFESIONAL

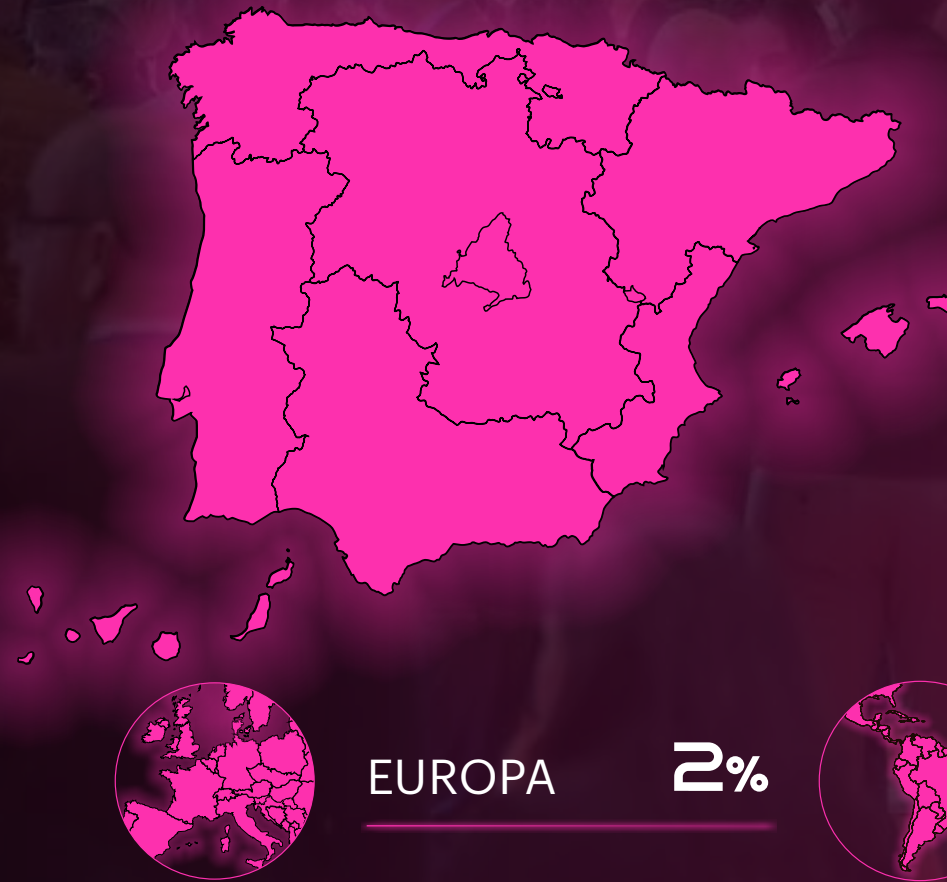
99%

VISITARÁ HIP 2027

HIP ATRAE A LOS DECISION-MAKERS DE TODOS LOS SEGMENTOS HORECA

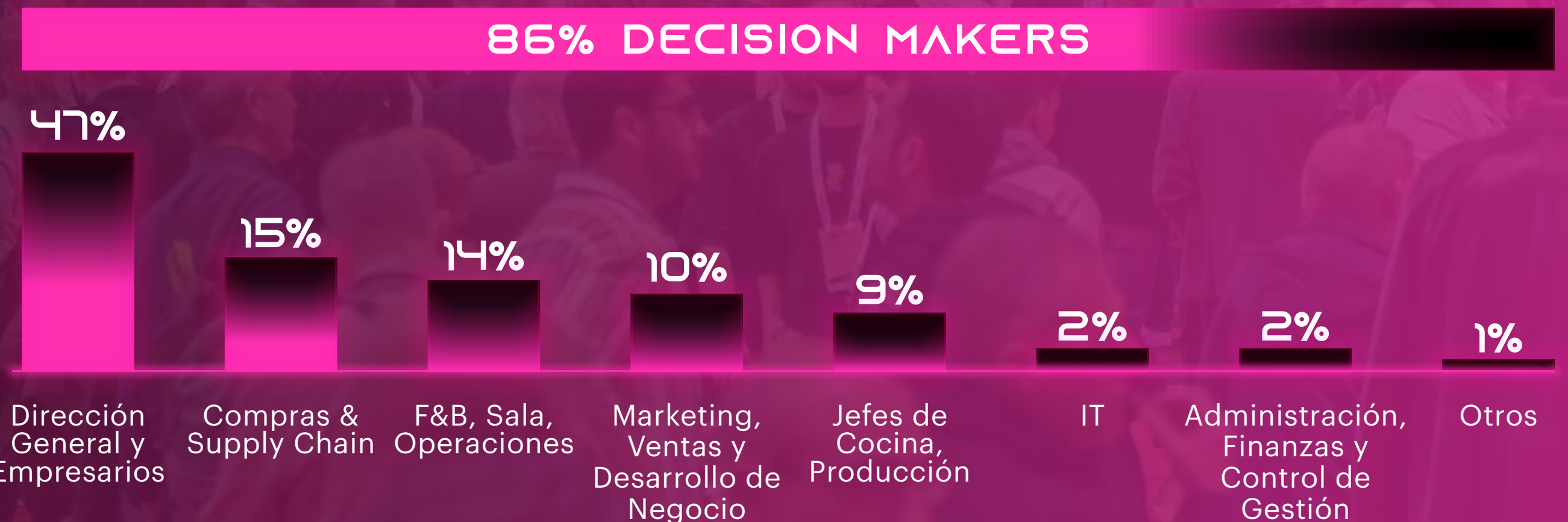
REUNIMOS A EMPRESARIOS DE EUROPA Y LATAM

MADRID **25%**
 NORESTE **20%**
 LEVANTE **12%**
 SUR **12%**
 CENTRO **11%**



NORTE **7%**
 PORTUGAL **4%**
 BALEARES **4%**
 CANARIAS **2%**
 EUROPA **2%**
 LATAM **1%**

LOS DECISION-MAKERS Y TODAS LAS ÁREAS DE NEGOCIO EN HIP



SEGMENTOS HORECA PRESENTES EN HIP

25% Restauración independiente

24% Alojamiento

14% Bar & Cafetería

13% Restauración de Marca

6% Distribución

5% Colectividades & Catering

4% Sociosanitario

3% Delivery, Dark Kitchens & Virtual Brands

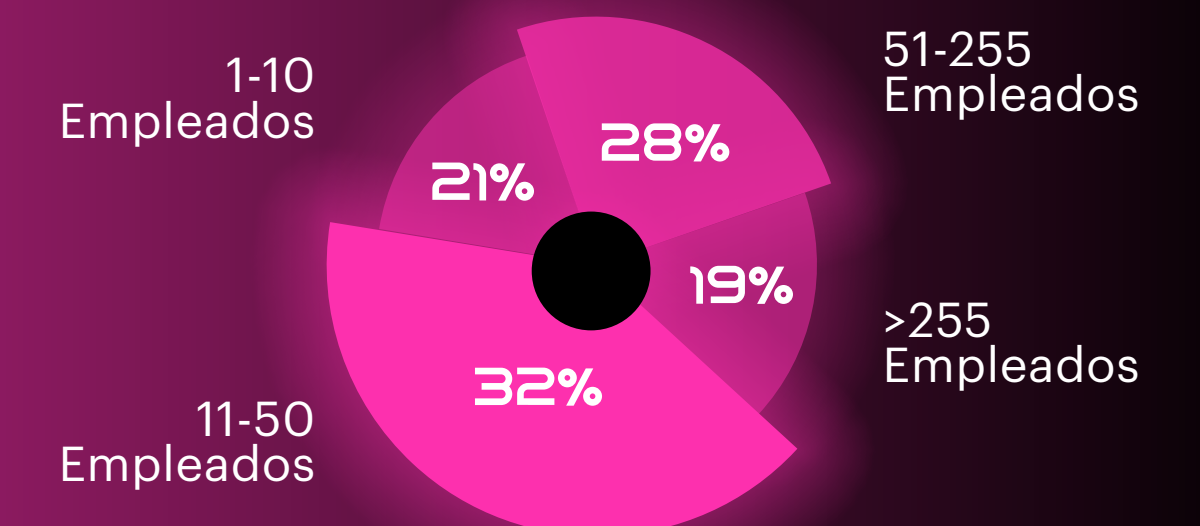
2% Ocio

2% Restauración Automatizada

1% Nightlife

1% Otros

TAMAÑO DE LAS EMPRESAS VISITANTES



LOS LÍDERES Y MÁS DE 20.000 EMPRESAS VISITAN HIP 2026

HOTELES Y ALOJAMIENTO



RESTAURACIÓN DE MARCA Y SINGULAR



RESTAURACIÓN EN RUTA



OCIO Y EVENTOS



CATERING, COLECTIVIDADES Y GRANDES EVENTOS



DISTRIBUCIÓN Y RETAIL



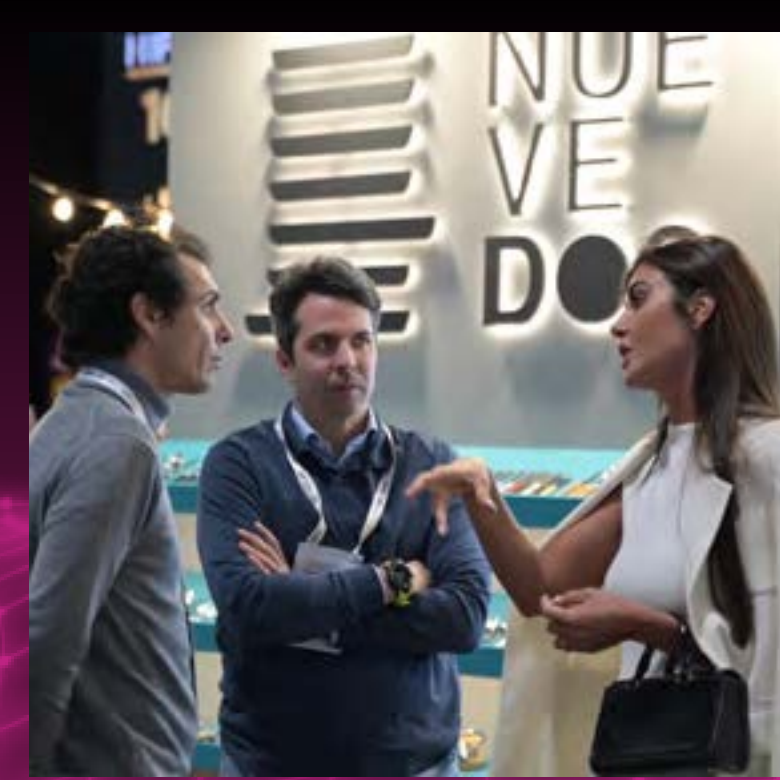
SOCIOSANITARIO



HIP2026, EN IMÁGENES

CLICK AQUÍ PARA
VER TODA LA GALERÍA
DE IMÁGENES





1.024 EMPRESAS EN 4 PABELLONES Y 60.000M² DE INNOVACIÓN

CLICK AQUÍ PARA
CONSULTAR EL LISTADO
DE EXPOSITORES



GLOBAL MAIN PARTNERS:



BANCO OFICIAL:



PROVEEDOR OFICIAL:



ASEGURADORA OFICIAL:



SUSTAINABILITY PARTNER:



PREMIER PARTNERS:



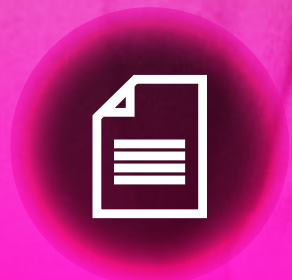
HOSPITALITY 4.0 CONGRESS,

EL MAYOR CONGRESO MUNDIAL DE TENDENCIAS Y NUEVOS CONCEPTOS



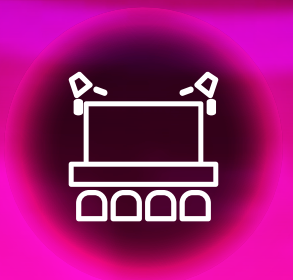
112

Expertos internacionales



37

Summits



10

Auditorios simultáneos



346

Sesiones

UNA AGENDA PERSONALIZADA PARA CADA PERFIL Y SECTOR DE LA INDUSTRIA

RESTAURANT Trends	HOTEL TRENDS <small>HOSPITALITY INNOVATION PLATFORM</small>	SUMMIT SUPPLY CHAIN	GLOBAL CEOs SUMMIT	INSPIRING MINDS	IA HORECA	
EXECUTIVE CHEFS CLUB	AGENDA DIGITAL MARKETING & VENTAS	FOODSERVICE ROBOTICS PIONEERS	THE VIP ROOM ★★★★★	F&B SUMMIT	sala Xperience	
DELIVERY & FOOD AS A SERVICE	Smart Kitchens	SUMMIT DE COMPRAS HOSPITALITY by AERCE	HOSPITALITY MANAGEMENT	HORECA FUTURA	CONGRESO ANUAL HOSTELERIA MADRID	
Mixology	EATERTAINMENT & LEISURE	NEW HORECA UNICORNS	DESIGN & EXPERIENCE	HORECA TALENT	new food trends	
SUMMIT DE GOBERNANTAS	sin filtro	SUMMIT DE COLECTIVIDADES	SUMMIT DE DISTRIBUCIÓN	AUTOMATED FOODSERVICE	Lab DIGITAL GASTRONOMY STARTUP FORUM	
BUSINESS & CULTURE	act bcc culinary action	CONGRESO EUROPEO DERECHO Y GASTRONOMÍA	aula makro	CONGRESO NACIONAL DEPENDENCIA Y SANIDAD	Coffee, Bakery & Gelato	SIN FILTRO PASTRY



CONSULTA LA AGENDA
DETALLADA AQUÍ



ALGUNOS DE LOS EXPERTOS MÁS INNOVADORES Y DISRUPTIVOS DE HOSPITALITY 4.0 CONGRESS



Joan Roca
Chef ejecutivo y cofundador
El Celler de Can Roca***



Natalia Mota
Directora
Compras,
Calidad y
Sostenibilidad
McDonald's
España



**Borja Hernández
de Alba**
CEO de
Restaurant
Brands Europe
Copresidente
de HIP



Jordi Ferrer
CEO y
Presidente
Hesperia World



Ferran Adrià
Presidente
elBullifoundation



Andrea Arias
Directora
General
Grupo Quique
Dacosta 7*



Javier Águila
Presidente
Inclusive Collection at Hyatt
a nivel global



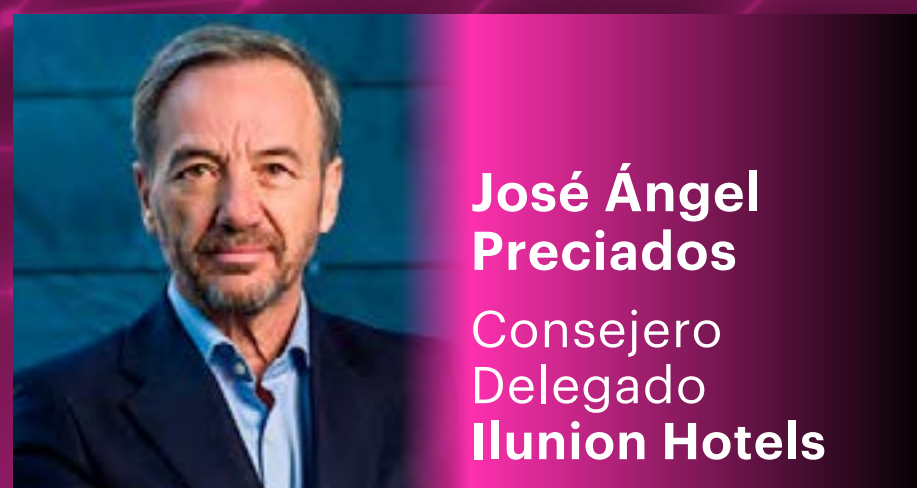
**Mario
Sandoval**
Chef y
empresario
Restaurante
Coque**



Gastón Acurio
Chef y empresario
Acurio Restaurantes



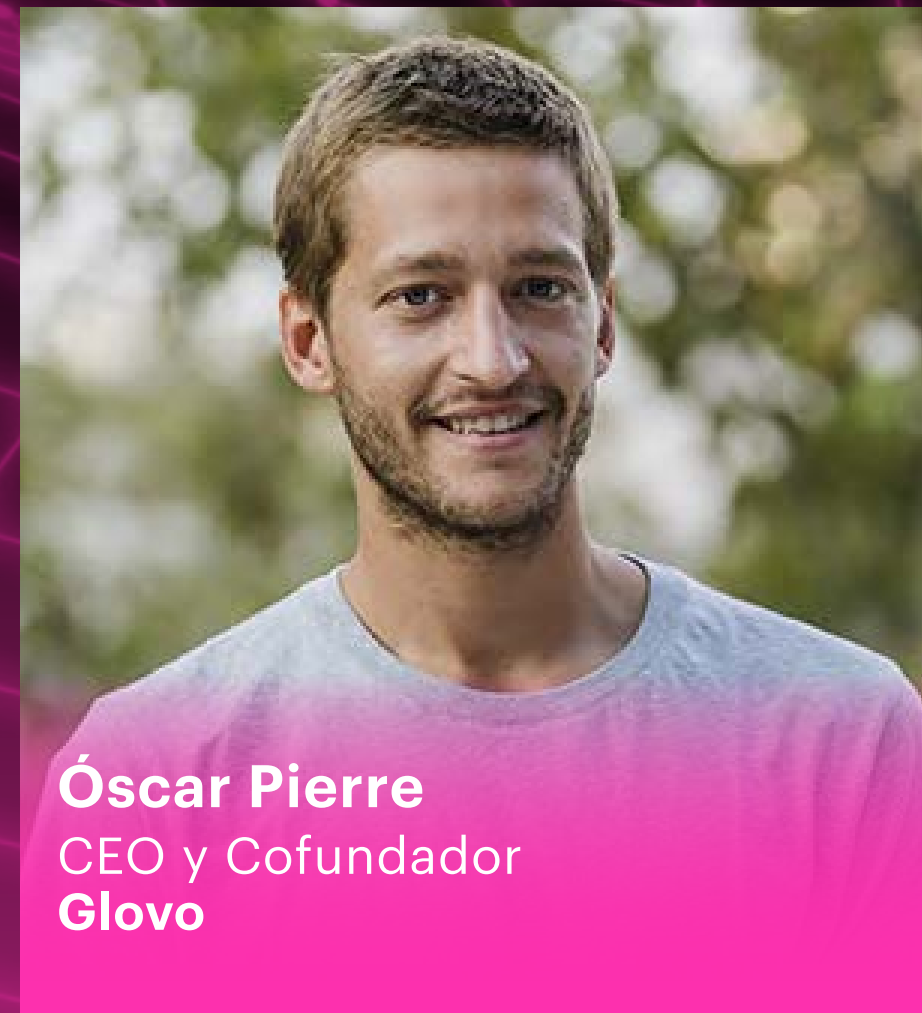
**Manuel
Zamudio**
CEO
Krispy Kreme
España



**José Ángel
Preciados**
Consejero
Delegado
Ilunion Hotels



Hugo Muñoz
Chef y
empresario
Ugo Chan*



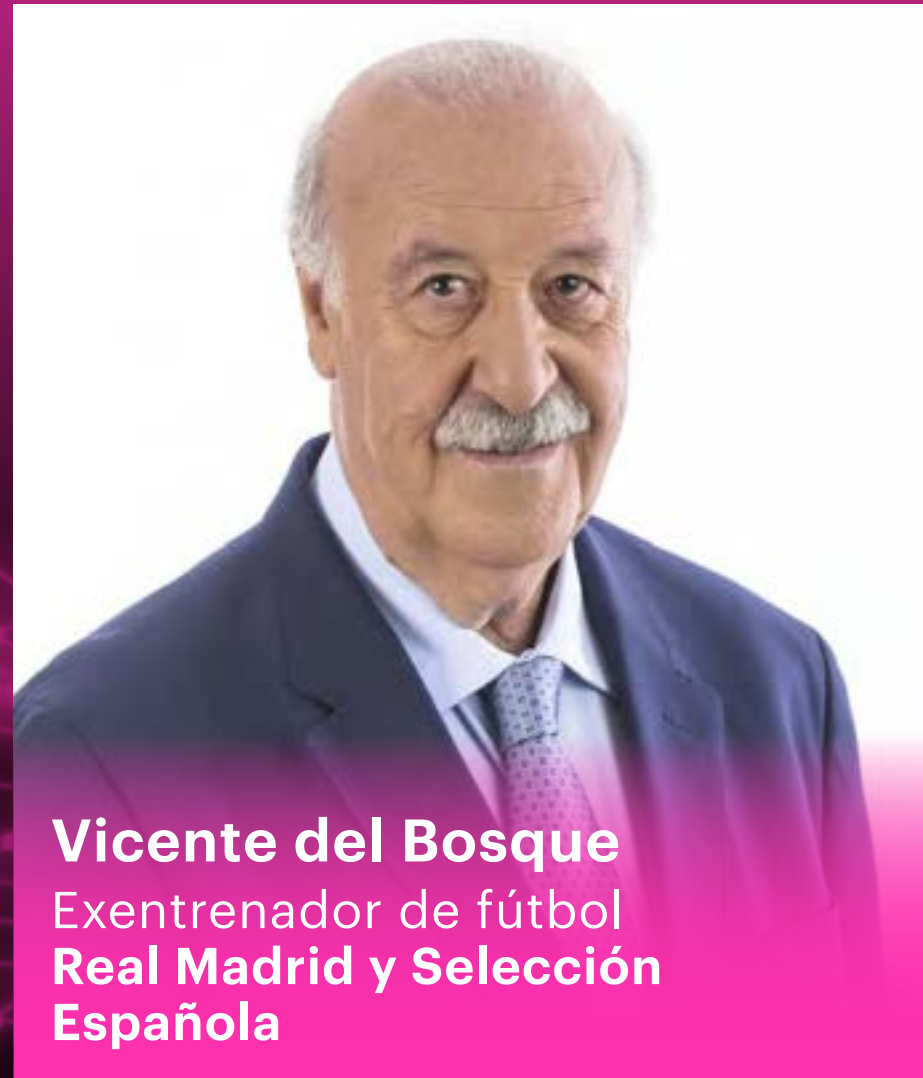
Óscar Pierre
CEO y Cofundador
Glovo



Victoria Sevilla
Chef y
empresaria
Arrels
Restaurant*



Pepa Muñoz
Chef y
empresaria
Qüenco
de Pepa



Vicente del Bosque
Exentrenador de fútbol
Real Madrid y Selección
Española



Inés De Marichalar
Directora
General
Bernabéu
Market



Marta Marcos
CIO y
Vicepresidente
de Tecnología de
la Información y
Sistemas
Minor Hotels



Fran Martínez
Chef
Restaurante
Maralba**



Antonio Garamendi
Presidente
CEOE



Gonzalo Armenteros
Fundador y
presidente
Soho Boutique
Hotels



Dani García
Chef y Empresario
Smoked Room Madrid **, Smoked
Room Dubai* - Grupo Dani García



Alejandro Fernández
CEO
La Fresería



Emilio Duró
Consultor, asesor y formador
Socio Fundador de ITER
Consultores



Sylvia Quintero
Senior
Procurement
Manager Spain
& Portugal
Marriott



Enric Almiñana
Director de
Compras y
Sostenibilidad
Abba Hoteles



Tilen Jurič
Restaurant
Manager
Restaurante
Knystaforsen*



Toni Nadal
Entrenador de tenis



Kike Sarasola
Presidente y
Fundador
Room Mate
Hotels



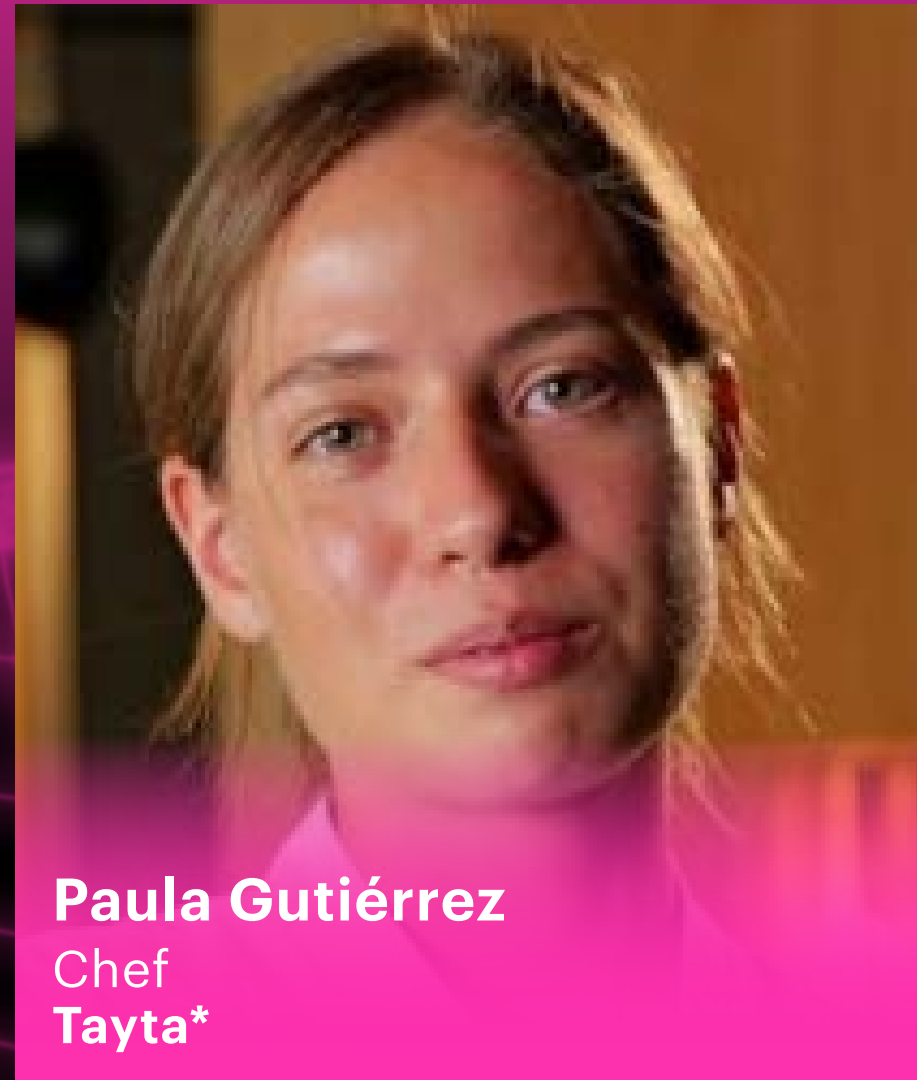
Fernando Albarrán
Marketing
Director Iberia
Starbucks



Ciro Cristiano
Cofundador y CEO
Baldoria Group



Miguel González
Director de
Compras de
Servicios
**Meliá Hotels
International**



Paula Gutiérrez
Chef
Tayta*



Bruno González
CEO
**Grosso
Napoletano**



Nino Redruello
Director
gastronómico
Familia La Ancha



Aleix Puig
CoCEO
Vicio



Unai Abrisqueta
Director de
Operaciones,
Compras y
Logística
**Grupo Horreols
(Obrador 365)**



Gary Llemen
CEO y fundador
Grupo Ceviche



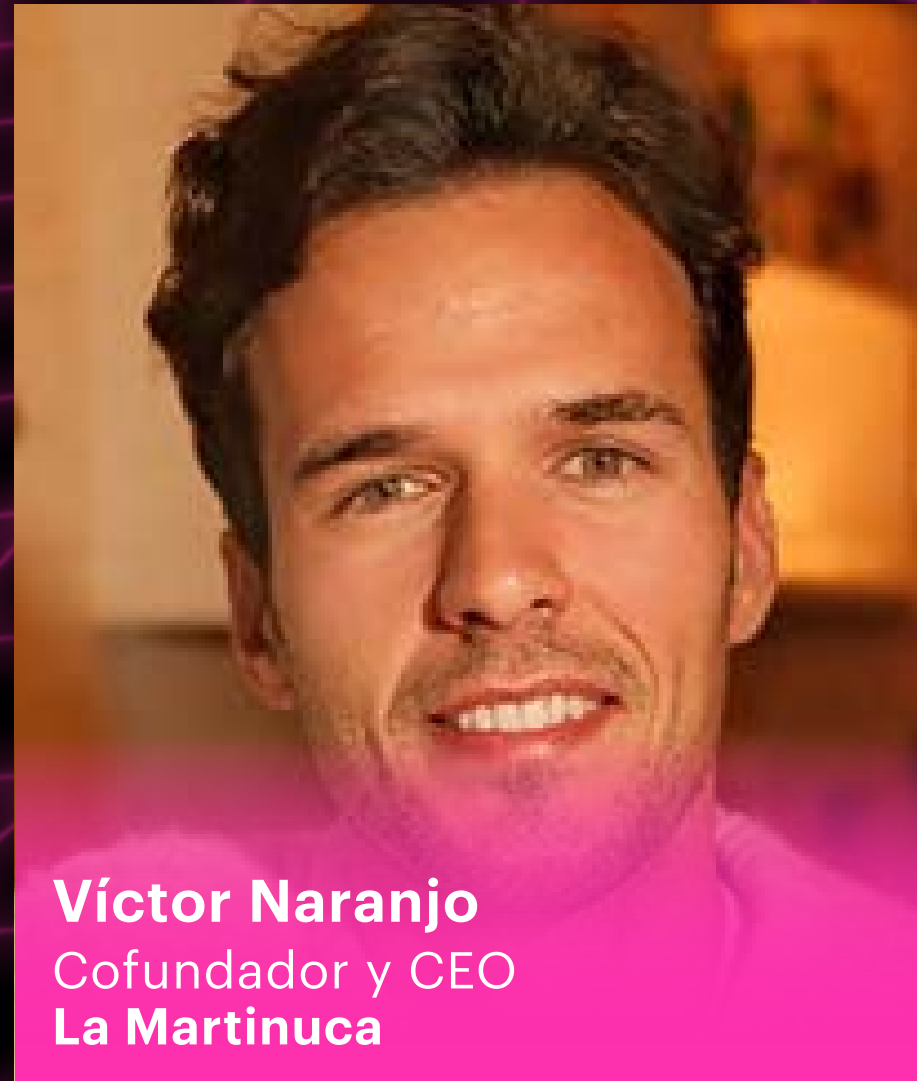
Jaime Buxó
CEO
Sunset Hotels & Resort



Mariano Najles
CEO
Las Muns



José Antonio Morales
Cofundador
**The Champions
Burger**



Víctor Naranjo
Cofundador y CEO
La Martinuca



Noemí Bustillo
Gerente
**Restaurante
El Capricho**



Abel Valverde
Maitre
**Restaurante
Desde 1911***



Catalina Alemany
Directora de Responsabilidad
Social Corporativa
Riu Hotels & Resorts

HORECA NEW BUSINESS MODELS AWARDS 2026

GRACIAS A NUESTROS SPONSORS:



PREMIO CAIXABANK

DESIGN & EXPERIENCE



PREMIO COCA-COLA

A LA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



PREMIO HEINEKEN

AL DESARROLLO EMPRESARIAL



PREMIO MAPFRE

INNOVACIÓN DE PRODUCTO



PREMIO CAMPOFRIO

PEOPLE, PRODUCT, PLANET



PREMIO UNILEVER FOOD SOLUTIONS

NEW BUSINESS MODEL





RECONOCIMIENTO AL PROFESIONAL DEL AÑO BY MARCAS DE RESTAURACIÓN & HIP
MATHIEU HERRERO - AREAS



RECONOCIMIENTO A LA TRAYECTORA EMPRESARIAL
JAVIER ÁGUILA - HYATT



PREMIO INTERNACIONAL HIP 2026
GASTÓN ACURIO



RECONOCIMIENTO A LA TRAYECTORA EMPRESARIAL EN LA ALTA GASTRONOMÍA
JOAN ROCA



PREMIOS LA SALA OTRA MIRADA



BEST PRACTICES RECOGNITION AWARDS BY CIB



THE BEST DIGITAL RESTAURANTS BY DIEGOCOQUILLAT.COM

FIRST-CLASS NETWORKING AGENDA



LEADERSHIP SUMMIT



OXYGEN PARTY



ITALIA PAIS INVITADO



RESTAURANT TRENDS ANNUAL MEETING



THE VIP ROOM HOTEL TRENDS



SUPPLY CHAIN MEETING



COCKTAIL & SUMMIT DE COMPRAS EN HOSPITALITY BY AERCE



FUTURE GASTRONOMY STARTUP FORUM



LEADERSHIP SUMMIT DEPENDENCIA Y SANIDAD

IMPACTO DE #HIP2026 EN MEDIOS



585.056

Visitas web



35.917

Seguidores en redes sociales



#HIP2026

Trending topic



3.872

Incremento de seguidores



223.356

Impresiones en LinkedIn



312.776

Visualizaciones en Instagram



1.488

Impactos en medios



379

Periodistas acreditados



77

Media Partners

LOS LÍDERES DEL SECTOR COMPARTEN SU VISIÓN DE LA NUEVA HOSTELERÍA

TODAS LAS ENTREVISTAS
DEL HIP TV STUDIO AQUÍ



LA VANGUARDIA

HIP CUMPLE 10 AÑOS
LIDERANDO UNA NUEVA
HOSTELERÍA MARCADA
POR LA INNOVACIÓN

[LEER +]

EL ESPAÑOL

HIP 2026: CUANDO LOS
RESTAURANTES DEJAN DE
SER COCINA Y PASAN A SER
AUTÉNTICOS ECOSISTEMAS
TECNOLÓGICOS

[LEER +]

Forbes

HIP 2026 REUNIRÁ EN
MADRID A LA CÚPULA
HOTELERA PARA ABORDAR
LOS RETOS DE UN AÑO
RÉCORD PARA ESPAÑA

[LEER +]

Expansión

HIP 2026: LA FERIA LÍDER
EN EUROPA DONDE LA
HOSTELERÍA REFUERZA
SU COMPETITIVIDAD CON
LA INNOVACIÓN

[LEER +]

elEconomista.es

HIP 2026 DESEMBARCARÁ
CON TODA LA INNOVACIÓN
PARA LA HOSTELERÍA
ANTE MÁS DE 60.000
PROFESIONALES

[LEER +]

Caternews

RESTAURANT TRENDS,
EL ENCUENTRO
INTERNACIONAL
IMPULSADO POR MARCAS
DE RESTAURACIÓN Y HIP

[LEER +]

Alimarket

HIP 2026 DESEMBARCARÁ
CON TODA LA INNOVACIÓN
PARA LA HOSTELERÍA
ANTE MÁS DE 60.000
PROFESIONALES

[LEER +]

LEGADO DE HIP AL SECTOR Y SU COMPROMISO CON LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

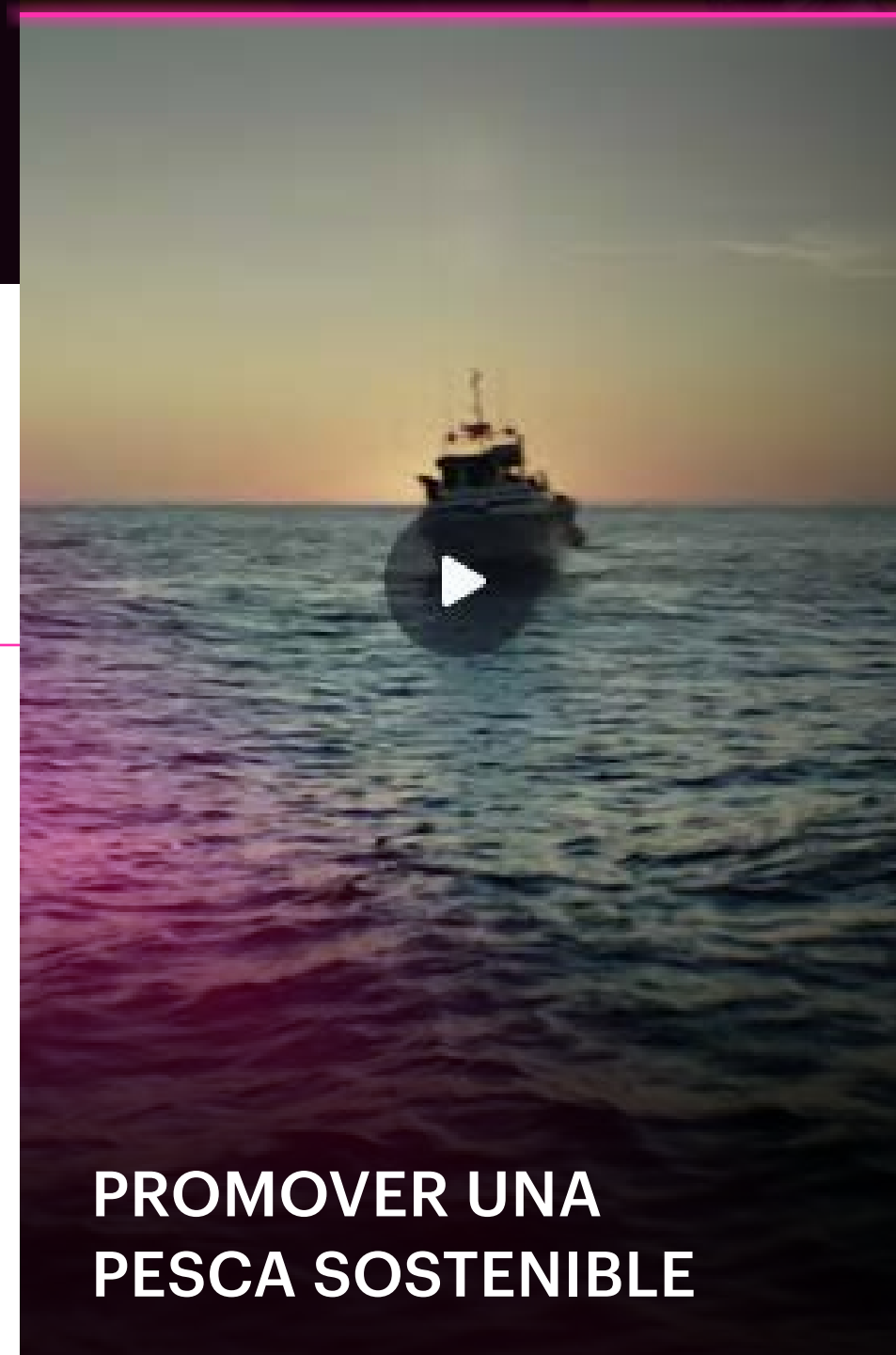
MAIN SUSTAINABILITY PARTNER:



SUSTAINABILITY PARTNERS:



EN 2026 DONAMOS MÁS DE 16 TONELADAS DE ALIMENTOS AL BANCO DE ALIMENTOS DE MADRID GRACIAS A NUESTROS EXPOSITORES.



PROMOVER UNA PESCA SOSTENIBLE



CONGRESO NACIONAL DE DEPENDENCIA Y SANIDAD BY ALIMARKET



BUSINESS AND CULTURE

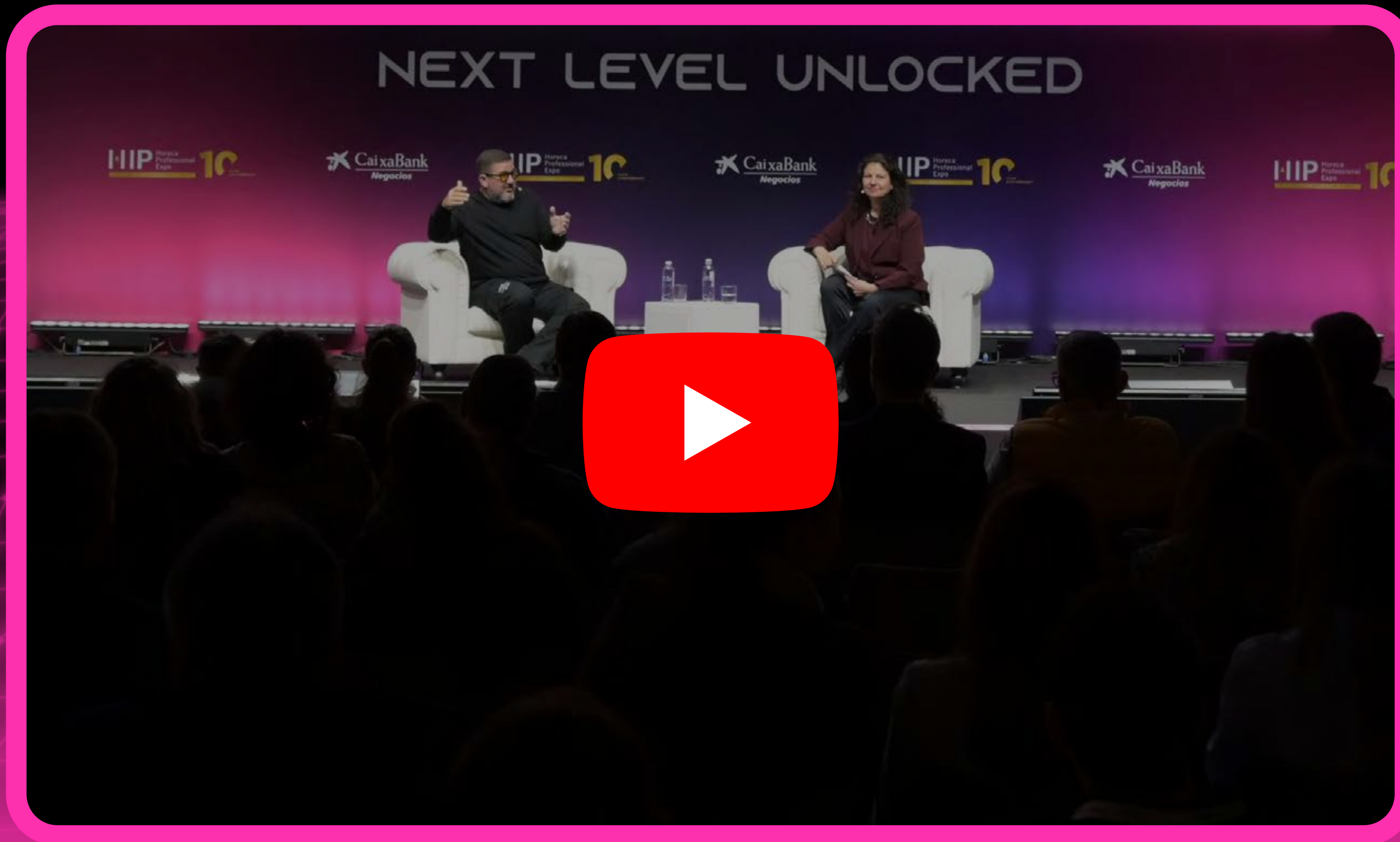


OTRO TIEMPO, OTRO PLANETA: RECOGIDA ACEITE: 585KG



HORECA TALENT

REVIVE LOS MEJORES MOMENTOS DE HIP 2026





NOS VEMOS
DEL 1 AL 3 DE MARZO 2027
EN IFEMA MADRID

#HIP2026



WWW.EXPOHIP.COM

HIP es un evento de:
NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS