

## Las firmas de restauración madrileñas como Goiko, Larrumba y La Máquina desgranarán en HIP2021 sus estrategias de éxito

**El Hospitality 4.0 Congress analizará nuevos conceptos como el “billete azul”, locales que no superan los 25€ de ticket medio, o el “lujo asequible”, en el que grupos como Larrumba o La Máquina basan su éxito**

**Madrid, 2 de marzo de 2021** - Del 22 al 24 de marzo, IFEMA (Madrid) acogerá **HIP2021 – Horeca Professional Expo**, el evento más innovador para profesionales de la hostelería y la restauración que busca actuar como palanca para la reactivación del sector y ofrecer soluciones y herramientas que faciliten la recuperación de los negocios. Cadenas de restauración de renombre como **Goiko, Larrumba, Manolo Bakes, Grupo Lalala, La Máquina** o **Grosso Napoletano**, entre otras, darán a conocer sus estrategias y casos de éxito para servir de inspiración y motivación a otros restauradores para poner en marcha o relanzar sus negocios.

Con el objetivo de apoyar a la recuperación de la hostelería de nuestro país, el **Hospitality 4.0 Congress**, el mayor congreso de innovación Horeca, analizará durante tres días las claves para afrontar el año 2021 y descubrirá las estrategias y casos de éxito de empresarios, hoteleros y restauradores que han conseguido reinventarse y sobrevivir a todas las dificultades de este último año tan atípico. Todo ello de la mano de más 400 expertos que ofrecerán más de 100 horas de formación través de 20 summits y con una agenda diseñada para cada perfil profesional y segmento de la industria.

En este sentido, el Summit **Perfect Restaurant Project** desgranará las claves de algunos hosteleros que, mediante nuevos modelos de negocio y nuevos conceptos, han conseguido hacer frente al 2020, un año marcado por la incertidumbre y las constantes medidas impuestas en la hostelería.

Es el caso del **Grupo Larrumba**, que, junto al **Grupo Con Fuego** y **Grupo La Máquina**, analizarán el concepto de “fine dining”, una experiencia accesible a la mayoría de los públicos con un ticket de 25 a 35 euros en un ambiente original, cuidado y diferente que invita a las publicaciones en redes sociales. En ese concepto se basa el éxito de grupos como Larrumba, que con 5 años de historia ya suma 22 restaurantes, 1.600 plazas y 600 empleados a través de los cuales ofrecer una experiencia única a sus consumidores.

Esta tendencia de restaurantes más accesibles económicamente ha llevado al éxito de los modelos de negocio basados en el “billete azul”, con un ticket medio de 20-25 euros. Cadenas como el **Grupo La Musa**, que ha recibido en sus cinco restaurantes a casi 10 millones de clientes; **Goiko**, con más de 75 locales en España sin recorrer al modelo de franquicia y que acaba de lanzar sus hamburguesas también en supermercados; y **Grosso Napoletano**, nombrada la mejor Cadena de Pizzerías Artesanales de España con sus nueve establecimientos, 8 de ellos en Madrid, compartirán las claves de su éxito.

Si algo ha demostrado este 2020 es que saber innovar y adaptarse al cambio es imprescindible para sobrevivir ante situaciones adversas. En los últimos años ha nacido una nueva generación de negocios más ágiles y atrevidos que han sabido cómo acercarse a los nuevos consumidores a través de sus

locales en formato cafetería con porciones para compartir y un marcado concepto de tardeo entre amigos. Es el caso del **Grupo Lalala**, que desde 2015 ha logrado convertirse en una referencia en Madrid; el **Grupo 80 Grados**, con sus exitosos miniplatos de alta cocina y que recientemente ha incorporado la tecnología de la Realidad Aumentada para que el comensal vea en 3D los platos de la carta antes de pedirlos; y **Manolo Bakes**, los creadores de los conocidos “Manolitos” que han logrado convertirse en uno de los bollos más famosos de Madrid.

A través de diferentes debates y mesas redondas, el Hospitality 4.0 Congress dará a conocer de primera mano las claves para convertir los restaurantes en locales de éxito, pero también cómo han recurrido a modelos de delivery, en un momento en el que la hostelería se ha tenido que reinventar por ser uno de los sectores más castigados por la crisis sanitaria.

En este sentido, y con el objetivo de apoyar a la hostelería española ante los efectos de esta crisis, HIP2021 ha puesto en marcha diferentes iniciativas que le convertirán en una edición sin precedentes para impulsar a la hostelería de nuestro país y en el que se ha trabajado en un amplio protocolo de medidas de seguridad e higiene para garantizar un entorno de negocios seguro para todos los asistentes.