**Los 25 líderes de la nueva restauración española desvelarán sus casos de éxito en HIP2022**

**Fundadores y directivos de La Mafia Se Sienta a la Mesa, Grupo LaLaLa, Manolo Bakes, La Cueva de 1900, La Máquina, Grupo Larrumba, Andilana, o The Fitzgerald Burger Company, participarán en el encuentro**

**El CEO’s Summit, que abordará las nuevas tendencias y retos de futuro de la industria, es una de las novedades de Hospitality 4.0 Congress en esta edición**

**Madrid, 1 de marzo de 2022** – En un contexto cambiante pero lleno de esperanza para el sector hostelero, [**HIP - Horeca Professional Expo**](https://www.expohip.com), el mayor evento de innovación para los profesionales de la hostelería abre sus puertas el próximo lunes 7 de marzo, dónde por primera vez organiza el [**CEO’s Summit**](https://www.expohip.com/hospitality-4-0-congress/ceos-summit/), una nueva agenda en el marco del **Hospitality 4.0 Congress** en la que se darán a conocer los casos de éxito de empresas de restauración que están reinventando sus negocios y adaptándose a la situación postpandemia. Entre otros, 25 directivos de la restauración española compartirán su visión sobre los retos a los que se enfrenta el sector, además de desvelar estrategias y conceptos innovadores que mejoran su productividad.

El foro también ofrecerá un panorama general de las perspectivas económicas y de mercado del sector de la hostelería. **Vicente Montesinos**, socio de Ameba Research, y **Octavio Llamas**, CEO de Ocean Univer, pondrán la mirada en el futuro del sector, analizando cómo ha evolucionado y cuáles son sus amenazas y oportunidades en el corto y largo plazo. Por su parte, **Javier Ibáñez de Aldecoa**, economista de CaixaBank, presentará la coyuntura económica y las perspectivas para el 2022 en el sector de la restauración. Según Javier Ibáñez de Aldecoa: “*A pesar de que el inicio de año ha estado cargado de incertidumbre, las perspectivas de 2022 para el conjunto del sector siguen siendo excelentes*”.

A este análisis global del sector se sumará la visión de directivos de la restauración líderes que compartirán cómo es el nuevo paradigma al que se está enfrentando la hostelería y cuáles son los cambios que ha traído la pandemia. Será el caso de líderes como **Marcos de Quinto** o **Sergio Rivas**, CEO de Avanza Food; **David Romero**, CEO de Andilana; **Ángeles Orantes-Zurita**, CEO de La Cueva de 1900; **Manuel Robledo**, de Comess Group; **Eduardo Basanta**, director general de Grupo La Musa; **José Antonio Del Castillo**, CEO de Manolo Bakes; **Javier Rueda**, CEO de La Máquina; o **Nino Redruello**, CEO de Grupo La Ancha, entre muchos otros.

Cada uno de estos directivos explicarán cómo ha afectado esta situación a su modelo de negocio y qué cambios están aplicando en sus restaurantes. Restaurantes de diferentes tipologías, conceptos y públicos en función de su ticket medio, desde los 10 a los 60 euros, permitirá tener una visión global de lo que está sucediendo en la restauración a todos los niveles y los nuevos desafíos a los que se enfrentan.

Pero también tendrán su hueco negocios de la restauración especializados en segmentos como la comida asiática, las hamburguesas, el poke o el mercado de la pasta y la pizza, de la mano de **Paloma Fang Chen**, co-fundadora de Grupo Bellaciao; **Natacha Apolinario**, directora general de Sushita; **Carlos Gelabert**, The Fitzgerald Burger Company; **José María Carrillo**, CEO de Tastia Group; **Carlos Ruiz**, CEO de La Mordida; **Carlos Ortiz**, Cofundador de Aloha Poke; y **Javier Floristan**, fundador y CEO de Grupo La Mafia Se Sienta a la Mesa.

Además, **Luis Torremocha**, de Grupo LaLaLa; **Javier Bernaldo de Quiros**, CEO de Starlite Festival; y **Charlie Saiz**, de Grupo Larrumba; compartirán sus impresiones sobre los nuevos conceptos que están surgiendo y cómo adaptan sus negocios a los nuevos momentos de consumo, como el tardeo, por ejemplo.

“*La pandemia ha traído consigo cambios ineludibles, y en el CEOs Summit veremos cómo ha afectado a cada negocio. Qué ha pasado con las barras de los bares, los self-services, o los nuevos momentos de consumo como el ‘tardeo’ o la reinvención de restaurantes en bares de copas también a raíz del cierre de las discotecas*”, explica Octavio Llamas, quién añade que, “*los restauradores se han tenido que adaptar a un nuevo mercado que no existía, ya que la hostelería no es la misma de hace 2 años y medio*”.

**Acerca de** [**HIP – Horeca Professional Expo**](https://www.expohip.com/) **(7-9 Marzo 2022, IFEMA MADRID):** es el mayor evento de innovación para profesionales de la hostelería y la restauración que reúne cada año en Madrid las últimas soluciones, tendencias y modelos de negocio para mejorar la competitividad de esta industria. Además, en el marco de HIP se celebra el congreso Hospitality 4.0 Congress, con 9 auditorios, más de 30 summits y más de 450 ponentes con una agenda específica para cada profesional con las últimas innovaciones para cada segmento de la industria: hotel, restaurante, bar, colectividad, delivery / take away y servicios al viajero. HIP es un evento en colaboración de [NEBEXT](http://nebext.com/) – Next Business Exhibitions e [IFEMA MADRID](https://www.ifema.es/).

**Registro de prensa: Completa el siguiente** [**formulario**](https://www.expohip.com/media/acreditaciones-de-prensa/) **con tus datos para solicitar tu pase de prensa.**

**Para más información y material de prensa:**

Elena Barrera | Irea López | Rubén Santiago | [press@expohip.com](mailto:press@expohip.com)

**T:** 919 551 551| [www.expohip.com](http://www.expohip.com)