

Las experiencias de cliente se convierten en el gran aliado de la hostelería para crear negocios diferenciales y competitivos

HIP 2023 abordará la tendencia de construir experiencias únicas, integrales y exclusivas a fin de posicionar un establecimiento hostelero e impulsar su crecimiento

Representantes de Rosi La Loca, La Peña, la Tasquita de Enfrente, Grupo Larrumba, o Grupo Pablo Montoro, y chefs Michelin como Pepe Solla o Diego Guerrero analizarán las oportunidades de desarrollar conceptos revolucionarios y atractivos

Madrid, 02 de febrero de 2023.- La pandemia ha supuesto un cambio sin precedentes en la forma de consumo. Actualmente, la población busca experiencias que vayan más allá de comprar un producto físico, una verdadera transformación que está afectando el sector Horeca. A tal sentido, la hostelería ha adaptado esta tendencia y ha propuesto un innovador concepto: el **Eatertainment**. Se trata de ofrecer al cliente una experiencia completa y transversal que combina el entretenimiento, la gastronomía, el diseño en sala y el menaje.

El principal objetivo de este formato es proporcionar, a partir de la construcción de una vivencia genuina, un valor añadido al establecimiento hostelero, además de desarrollar un posicionamiento y crear unas percepciones distintas a las propuestas tradicionales. Dichos motivos son los que ayudan a los negocios a desvincularse de su competencia, ser más competitivos y estimular su crecimiento.

Como modelo que está revolucionando la industria hoy en día, [HIP 2023](#) analizará todos los detalles del Eatertainment a través de un nuevo summit en el que restaurantes pioneros en este concepto, como **Rosi La Loca o Chambao**, compartirán sus casos de éxito. Del mismo modo, **Ignacio Blanco**, CEO del Grupo Larrumba, con una decena de restaurantes en Madrid; el chef **Pablo Montoro**, CEO del Grupo Pablo Montoro, creador del restaurante multisensorial Eatrenalin, en Alemania; o **Carlos Bosch**, CEO del Grupo Gastro Portal, en el que constan establecimientos como Bar Manero Madrid, considerado el mejor restaurante de España según TheFork Restaurants Awards, explicarán cómo crear un concepto de restauración atractivo a fin de colgar a diario el cartel de completo.

De la tradición a la exclusividad: las experiencias integrales son tendencia

A principios de este 2023, a través de la red social TikTok, se viralizó el restaurante La Peña, en Lorca (Murcia), por su propuesta de servir el marisco en carretillas y por el espectáculo que organizan en cada servicio. **Pedro Abellaneda**, Gerente de La Peña, acudirá en HIP para compartir este fenómeno y ahondar en la manera en la que se puede crear una experiencia auténtica y diferencial dentro de un establecimiento tradicional. **Alejandra Reyes**, CEO del restaurante Storia d'Amore; y **Juan Camilo Acosta**, CEO del restaurante Cantina la 15, ambos de LATAM, también expondrán su proyecto basado en una experiencia gastronómica y artística única, mezclada con una cocina innovadora y disruptiva.

Más actividades que pueden devenir irrepetibles son las que suceden en emplazamientos exclusivos. **Juan Ignacio Jiménez-Casquet Sánchez**, CEO de La Línea City Port, explicará la relevancia de la hostelería en megayates y puertos deportivos de lujo para desarrollar formatos

holísticos de alta gama, como es el caso de Gran Marina del Estrecho, un proyecto que se está ejecutando en La Línea de la Concepción y que incluirá una zona portuaria y comercial con una significativa oferta hostelera.

Otra de las tendencias que ha ganado terreno en la industria es la que se focaliza en la vuelta a los orígenes. Un ejemplo de ello es el restaurante de **Juanjo López**, chef y propietario de la Tasquita de Enfrente, con dos Soles Repsol, que acudirá a HIP para mostrar su proyecto donde se valoriza la gastronomía de mercado, el fuego lento y la mano en el cocinado. **Iago Pazos**, copropietario de Abastos 2.0, será otro de los chefs que analizará las ideas del localismo y la tradición como conceptos de negocio para construir experiencias.

En cuanto al mundo hotelero, las raíces también son un punto fuerte por los que están apostando las compañías en los últimos años. **Juanma García Laría**, director de marketing en Grupo Martínez Abolafio, del que forma parte la cadena MZ Hoteles, hará énfasis en el término “agrohoteles”, proyectos en espacios singulares, diferenciales, y sostenibles para lograr adquirir una personalidad.

¿Cómo el diseño puede atraer a clientes?

La experiencia es un valor que el cliente vive de forma integral. Así, el diseño del espacio es una pieza clave para conformar vivencias únicas en las que todo vaya de acuerdo con el mismo mensaje. Al respecto, HIP 2023 organizará el **summit Design & Experience**, juntamente con el interiorista estratégico Iván Cotado, con el objetivo de destacar la trascendencia del diseño interior para marcar completamente la identidad del negocio. En este sentido, el foro contará con **Pepe Solla**, Jefe de Cocina y Propietario Restaurante Casa Solla*, que dará su punto de vista sobre la creatividad en un espacio con estrella Michelin, o con **Diego Guerrero**, chef del madrileño restaurante DSTAgE**.

Además del interiorismo, el summit Design & Experience abordará el exteriorismo, es decir, nuevos escenarios en el exterior, como “rooftops” o “beach clubs”, que se han transformado para brindar mejores experiencias a fin de aumentar la rentabilidad y la diferenciación. Todo ello, con el reclamo que suponen para turistas, pero también para el público local. Igualmente, **Marc Rahola**, CEO y Fundador de OD Group; **Anna Ararà**, Arquitecta y Diseñadora de Interiores de Brucs; y **Ricardo Suárez**, Responsable de desarrollo de negocio de Suteqa, empresa que realiza proyectos Design&Build, expondrán las tendencias actuales en el segmento hotelero.

Por su parte, **Alberto Fossati**, Area Manager de IKEA, mostrará las innovaciones en equipamiento que disponen para el canal Horeca, y expertos como **Alberto Rodríguez**, sumiller, jefe de sala y co-propietario del restaurante En La Parra*; **Rocío Ruiz**, directora general del grupo gastronómico José María; y **Fernando Ruiz**, Chef y propietario del restaurante Paipái conversarán cómo a través de los sentidos se puede aumentar el bienestar y confort de los establecimientos y aumentar el valor de las sensaciones del cliente.

Soluciones y productos de firmas líderes para construir experiencias, en HIP 2023

HIP 2023, además de examinar todas las tendencias en “customer experience”, dispondrá de un área expositiva en la que más de 500 firmas presentarán sus innovaciones. Al respecto, empresas líderes de la talla de **Casa Delfín**, **Guerrero Claude**, **Brucs**, **Comas & Partners**, **DBMARK**, **Exclusivas Irei**, **Groupe GM**, **IKEA**, **IXIA**, **Rosenthal**, **Sambonet**, **Suministros Hoteleros Codina**, **Villeroy & Boch** o **WMF** darán a conocer las últimas soluciones en equipamiento y menaje para la hostelería con las que crear conceptos integrales.