

Los 30 líderes de la nueva restauración desvelarán en HIP 2023 cómo gestionan sus negocios para mantener la rentabilidad en el contexto actual

El nuevo foro Restaurant Management dará las claves para que los establecimientos del sector respondan a los desafíos actuales sin perder su margen estratégico

Directivos de firmas de referencia como Enrique Tomás, McDonald's, Juancho's BBQ, Grupo Andilana, Grupo Lalala, Grupo Sibuya, Grupo Le Coq, Grupo Redbar 24H, Grupo 80 grados, La Pecera o Aloha Poke compartirán su visión en el CEOs summit

Madrid, 14 de febrero de 2023.- ¿Cómo se puede optimizar un negocio hostelero a través de la eficiencia energética? ¿Cuáles son los pilares básicos para la buena gestión de un establecimiento? ¿Qué tipo de restaurantes, ofertas gastronómicas y momentos de consumo tienen más proyección considerando la situación actual? El contexto en el que vivimos, marcado por la incertidumbre a nivel global, ha provocado el surgimiento de muchas dudas en los diferentes sectores que son motores económicos, y la hostelería es uno de ellos.

De acuerdo con datos de Kantar, cuatro de cada diez españoles creen que es mejor reducir su nivel de consumo este 2023 como consecuencia del panorama alcista. Este hecho se va a traducir en que las familias aumentarán el consumo en el hogar, se fijarán en marcas que les son conocidas y que se encuentran en la gran distribución, porque les transmiten más seguridad, y se abstendrán de comprar productos o servicios que les son prescindibles. Frente a este escenario, es más necesario que nunca que los establecimientos hosteleros prioricen la gestión del negocio, la captación y formación de talento, y los conceptos diferenciadores a fin de ser competitivos y ganar rentabilidad.

Como reto que aparece en el día a día de cualquier profesional de la industria, [HIP 2023](#) abordará, a partir del nuevo foro Restaurant Management, la necesidad de adoptar medidas estratégicas, operativas y de desarrollo a fin de que los negocios del sector aseguren su sostenibilidad maximizando sus beneficios.

¿Cómo superar los retos socioeconómicos sin perder rentabilidad?

Los desafíos en el liderazgo de un establecimiento hostelero surgen sistemáticamente. Sin embargo, uno que está acaparando mayor atención en los últimos meses es el auge del precio de la luz por las consecuencias que puede provocar en la cuenta de resultados. Al respecto, **Fausto Orio**, Consulting energético de Naturelek; **Javier Manchón**, Responsable de Departamento de Relación con Asociaciones en Hostelería de España; y **David Domínguez**, Director de Digitalización de Hostelería de España, explicarán cómo una administración óptima del negocio a través de la eficiencia energética puede asegurar la continuidad de la actividad.

Al mismo tiempo, la volátil situación en la que estamos inmersos, así como los cambios de hábitos, ha inducido a que los bares, restaurantes y hoteles tengan que reinventar otros aspectos de su gestión para seguir disponiendo de un margen estratégico. **Juan Fernández**, Founder & Project Manager en GESH Consulting de Hostelería; y **Germán Carrizo**, chef y asesor gastronómico, darán soluciones para adaptar los negocios a esta nueva realidad mediante la

optimización y la incorporación de conceptos gastronómicos diferenciadores. Recetas inspiradoras que también compartirá **Iñigo Lavado**, Chef y propietario del Restaurante Iñigo Lavado, junto con **José María Cervera**, CEO de Rumbo Consulting, que ahondarán en la capacidad de liderazgo para desarrollar proyectos con los que obtener resultados.

Estos resultados también provienen de la construcción de ideas integrales, que abarcan administración, diferenciación y formación de equipos. Una formación que es clave para garantizar la calidad en cada servicio y la ejecución de experiencias únicas. Por este motivo, HIP organizará de la mano de Linkers, la 4ª edición de Horeca Talent, donde expertos y profesionales en recursos humanos analizarán y compartirán las principales novedades sobre dirección, liderazgo, influencia y la aparición de nuevos perfiles profesionales.

Avanzar tendencias y conocer el mercado para ser competitivos

Ir un paso por delante de las tendencias que van a suceder puede ser una ventaja competitiva que posicione el negocio y lo convierta en un modelo más rentable. **Paco Cruz**, asesor de restaurantes y director de The Food Manager; y **Nino Redruello**, cocinero y propietario de Grupo La Ancha, darán a conocer las palancas de cambio que transformarán los establecimientos para acelerar su rendimiento. En este sentido, **Ignacio Blanco**, CEO del Grupo Larrumba, expondrá las circunstancias que debemos afrontar este 2023 y cómo adaptarlas al negocio, además de ahondar en la experiencia dentro del campo de la gestión junto con **Fernando García Ochoa**, Director de distribución en Calidad Pascual; y **Rafa Recuenco**, CEO del Grupo Gastroadictos.

En cuanto a modelos de negocio, directivos de Cloudfactory analizarán al detalle los restaurantes multi-marca y las marcas virtuales, dos casos de éxito que permiten aumentar la facturación en cortos plazos de tiempo.

La gestión desde la perspectiva de los CEOs de grandes empresas de restauración

La administración es una tarea que incumbe a cualquier perfil hostelero, si bien el grado de responsabilidad incrementa cuando el volumen de negocio y de establecimientos físicos es mayor. Con el propósito de conocer cómo afrontan este año los directivos de conocidas empresas hosteleras, HIP contará con el **CEOs summit**, en el que se reunirán líderes de compañías de la talla de Enrique Tomás, McDonald's, Juancho's BBQ, Grupo Andilana, Grupo Lalala, Grupo Sibuya, Grupo Le Coq, Grupo Redbar 24H, Grupo 80 grados, La Pecera o Aloha Poke.

Todos ellos analizarán las perspectivas que tienen en cuanto a su facturación y crecimiento, como también la manera a partir de la que están gestionando la subida de costes para que no repercuta en su rentabilidad. Al mismo tiempo, se estudiará la latente falta de talento en el sector, si bien se tratarán de aportar soluciones para retenerlo.

La escasez de personal será una cuestión que también se debatirá en la **XIV edición de Restaurant Trends**, de la mano de Marcas de Restauración, que tendrá lugar en el marco de HIP y que reunirá a las principales firmas de restauración organizada de España a fin de compartir datos y tendencias para impulsar este segmento en auge.