

Pasión, liderazgo e innovación: las mujeres de la hostelería que están inspirando al sector este 2023

El talento femenino ocupa más de la mitad de los empleos en la industria Horeca convirtiéndose en una de las actividades donde nacen verdaderas figuras de referencia

Chefs Michelin, empresarias, asesoras, CEO's y emprendedoras dan a conocer en HIP 2023 sus modelos de negocio con los que han conseguido revolucionar la hostelería

Madrid, 07 de marzo de 2023.- La hostelería es uno de los principales motores económicos del país que debe todo su empuje a los miles de profesionales que se comprometen día a día a hacerla crecer. Más de 1,5 millones de empleados se dedican en España a esta industria de los cuales más de la mitad es talento femenino. Este hecho distintivo y diferencial posiciona a la hostelería como uno de los sectores del que nacen muchas mujeres a partir de las que inspirarse.

Es por este motivo, y como antesala del Día de Mujer, que queremos compartir los perfiles de hosteleras de HIP 2023 que se han convertido en figuras inspiradoras gracias a su dedicación, trabajo, pasión y determinación por revolucionar la hostelería a partir de nuevos modelos, conceptos de negocio, y estrategias que han devenido un referente para todo el sector.

La inspiración a partir de la excelencia

La personalidad entusiasta, inquieta y autodidacta de **Pepa Muñoz** ha sido lo que ha contribuido a su proyección en la hostelería, y sus creaciones, orientadas al placer y a cuidar la salud, han sido valoradas con una estrella Michelin y con un Sol de la Guía Repsol. Por su restaurante, El Qüenco de Pepa*, han pasado personalidades como Jill Biden y su carácter entregado al impacto social la ha llevado a ser la responsable en España de la ONG, World Central Kitchen. Igualmente, es la primera presidenta de la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (Facyre).

La misión divulgativa de **Eva Haussman** es la que define el perfil de la cocinera y asesora en tendencias culinarias, que se ha especializado en el desarrollo de conceptos gastronómicos, y de la filosofía SSF (Saludable – Sostenible – Feliz). Con una voluntad de entrega a la industria, Haussman ha publicado siete libros como coautora o estilista gastronómica y ha encabezado ponencias para guiar a empresarios y profesionales hosteleros en sus retos del día a día.

Es la primera chef argentina en ganar una estrella Michelin. Con origen latinoamericano, pero actualmente desde Valencia, **Carito Lourenço** ofrece felicidad desde sus distintos conceptos Fierro*, Doña Petrona o La Central de Postres, que en este último caso ha ganado el premio al Mejor Roscón Comunidad Valenciana 2022 en la categoría de innovación. Del mismo modo, ha emprendido con Tándem Gastronómico, una consultoría para guiar a pequeñas y grandes empresas hosteleras en su proceso de expansión.

HIP es un evento de:

Las líderes de la hostelería

Cristina Oria es inspiración por antonomasia. La chef y empresaria ha sabido crear un negocio a partir de su pasión, la cocina. Actualmente, dispone de cuatro restaurantes, cuatro tiendas gourmet y de menaje en España, un catering y una web que envía a toda Europa los productos creados por ella tanto de alimentación como de accesorios para la cocina, la mesa y la decoración de la casa. A su vez, ha sido reconocida en múltiples ocasiones por su trayectoria.

La determinación, capacidad de innovación y liderazgo transformador son motivos por los cuales **Ángeles Orantes-Zurita**, directora general de Industrias Cárnicas Zurita, es un referente de gestión empresarial. Orantes-Zurita ha promovido la adaptación de la marca a los momentos del mercado, abriendo su modelo de negocio a otras vías, como la restauración, a través de los establecimientos de La Cueva de 1900, de los que es su CEO.

Beatriz Alonso, Founder & Co-CEO de La Pecera, es inspiración en cuanto al impulso de nuevos grupos empresariales en hostelería. La marca que ha cofundado ha logrado diferenciarse del resto de la oferta existente en el mercado de los helados y ya cuenta con más de diez establecimientos en distintas ciudades de España. Los mismos pasos sigue **Elvira Durand**, que está a la cabeza del Grupo Le Coq, y que ha sabido capitanear desde hace más de 7 años la propuesta de valor de proporcionar pollos a la brasa “gourmet”. Grupo Le Coq suma ya diez locales en la Comunidad de Madrid y espera continuar con su expansión este 2023.

Un ejemplo sin igual de liderazgo presidido por talento femenino es el de **María Carceller**, la actual CEO del Grupo Rodilla. Carceller acumula más de 20 años dedicados a la dirección de distintas áreas de marcas de restauración internacionales, como Pepsico o McDonald’s, que la han alzado como espíritu motivador con el que aprender sobre aptitudes y habilidades en la administración de negocio. Una gestión de la que también se encarga **María José Michavila**, General Manager en Casual Brands Group, compañía que opera Taco Bell en España. Michavila es símbolo de orientación empresarial en femenino, con la que ha logrado el desarrollo de grandes cadenas de restaurantes en el país como KFC o La Tagliatella.

El enfoque hacia los resultados, la creatividad, y las competencias en marketing e innovación es lo que ha mantenido a **Cristina Serra** en posiciones de dirección a lo largo de su extenso recorrido, y lo que la erigen como perfil inspirador. Palladium Hotel Group o NH Group son algunas de las empresas hoteleras que han contado con el talento de Serra, que actualmente brinda su visión estratégica en Radisson Hotel Group.

El sector hotelero es también es el que ha acogido la filosofía de **Sara Sánchez**. La CEO de Rusticae ha conseguido ser abanderada de la transformación digital en el club de hoteles y otros alojamientos que regenta, contribuyendo a la innovación y a la resiliencia del modelo de negocio de Rusticae para que continúe siendo sinónimo de turismo sostenible, de calidad y tecnológico.

Las personas son las que hacen que un hotel sea un cinco estrellas. Este mantra es el que tiene claro **Paloma Arias-Perero**, Director of People & Culture del Hotel Four Seasons Madrid, gran experta de las relaciones humanas en el contexto hotelero y figura motivadora para todos

HIP es un evento de:

aquellos que se dedica a la gestión del talento. La multiculturalidad, la formación y la adaptación al cambio son de gran valor para ofrecer un servicio de calidad, y en estas cuestiones ha indagado Arias-Perero siendo una voz consejera para empresas líderes de la talla del Hotel Ritz de Madrid.

Referentes en nuevos conceptos

Sara Serantes es el caso de inspiración para la construcción de propuestas disruptivas. En 2012 emprendió con Sushifresh, utilizando el modelo de “dark kitchen”, sin apenas existir el término, y basándose en el “delivery”. Este hito ha desembocado en el surgimiento del grupo Freshperts con una amplia oferta culinaria, que va desde comida mexicana, poke bowls o plant-based, y una facturación que no para de crecer.

Por su parte, **Minerva Tapial**, asesora y CEO de Rosi La Loca World, ha sido la creadora de uno de los casos de éxito de “Eatertainment” más conocido de la ciudad de Madrid. Su apuesta por la construcción de un restaurante único, con personalidad y enfocado a un “customer experience” integral ha provocado que tenga miles de seguidores, tanto físicos, como en las redes. Otra de las mujeres que cuenta con un establecimiento con miles de adeptos en redes sociales, y que ha participado en HIP 2023, es **Rebeca Toribio**. La propuesta de valor del restaurante SuperChulo Madrid, basado en un formato autocalificado como “Rainbow Food”, ha sido motivo de seducción para muchos y lo ha llevado a convertirse en tendencia. Sin embargo, detrás de este éxito se encuentra una desconocida historia de superación, que ha pasado a ser el trampolín que ha catapultado a Toribio en la hostelería.

En el mismo camino de las redes sociales se halla **Daniela Goicoechea**. La actual directora general y Cofundadora de Brandcrops, ejerció durante más de 6 años como Chief Communications Officer en la conocida marca de hamburguesas, Goiko. Goicoechea condujo a la compañía a ser una “Love Brand” muy viral manteniendo siempre un propósito, una historia creíble y un objetivo de crecimiento.

Desde este lunes hasta mañana, HIP 2023, la mayor cumbre de innovación en el sector Horeca que se está celebrando en IFEMA Madrid, ha contado con la visión inspiradora de todas estas mujeres, que han compartido sus aprendizajes, éxitos y mejoras a lo largo de sus trayectorias. Todo ello, con el propósito de guiar auténticamente al conjunto de la industria en su transformación social, innovadora, competitiva y sostenible.