

Las redes sociales contarán con hasta un 42% más de influencers gastronómicos este 2024

El incremento de usuarios, de prescriptores y del interés de contenido hostelero ha convertido las plataformas en oportunidades de negocio para las empresas del Horeca

Influencers del sector, agencias, y profesionales de marcas como Deleito, Goiko, Marriott Hotels, o Palladium Hotel Group, compartirán sus estrategias de marketing digital en HIP 2024

Madrid, 11 de enero de 2024. – El poder del marketing digital se ha convertido en un gran aliado para la hostelería. El contenido atractivo, visual, amable y deseable que puede crear cualquier negocio del Horeca a partir de su oferta de producto es una potente arma para transformar clientes potenciales en consumidores. En este sentido, las redes sociales son actualmente el principal escenario en el que se dan a conocer los establecimientos y conceptos hosteleros, hasta el punto de que alrededor del 82% de restaurantes estadounidenses utilizan este canal en sus planes de marketing, de acuerdo con TripAdvisor.

Si se pone el foco en la tipología de red social, donde la industria cosecha más rendimiento es en las plataformas en las que predominan las publicaciones audiovisuales, esencialmente, videos cortos. En consecuencia, TikTok se erige como la primera donde más ha crecido la divulgación de conceptos gastronómicos y hosteleros, seguida de Instagram. En el último caso, la idea de ‘Foodstagramming’ se ha afianzado entre la comunidad, motivo que explica que 8 de cada 10 personas sigan al menos una empresa de restauración, y que la comida y la bebida sean el tercer tema de interés por parte de los usuarios, según estudios realizados por Meta.

En el caso de España, los restaurantes, chefs y personajes del sector han entrado en el TOP 5 de cuentas más seguidas en Instagram en 2023, aportando una vía alternativa de divulgación y beneficios comerciales. Esta sería una de las razones por las que, de cara a este 2024, se espera que los influencers gastronómicos crezcan hasta un 42% si se compara con los años prepandemia, en 2019. Así, en los ‘feeds’ de las redes sociales se percibirá un incremento de material relacionado con el Horeca en los próximos meses.

Para analizar esta macrotendencia y guiar a los hosteleros es su camino hacia el desarrollo óptimo de estrategias de marketing digital, [**HIP – Horeca Profesional Expo**](#), que tendrá lugar del **19 al 21 de febrero en IFEMA Madrid**, contará con el foro Agenda Digital & Marketing, en el que se citarán influencers, empresarios y consultores de comunicación.

Los negocios también pueden ser influencers

Los influencers gastronómicos, o creadores de contenido online, están en plena expansión, aunque actualmente ya constan de millones de seguidores, hecho que provoca que su punto de

vista sea capaz de movilizar consumidores o modificar decisiones de compra. Pero no solo se trata de prescripciones orgánicas e individuales, sino que los negocios, y sus propietarios, también pueden devenir líderes de opinión exponiendo su posicionamiento y valor añadido.

Elias Dosunmu, con más de 9 millones de seguidores en TikTok, más de 4 en YouTube y 1,6 en Instagram; **Sara Conde**, con casi un millón de adeptos en YouTube y en Instagram; **Koldo Royo**, con una 'familia' de alrededor un millón de seguidores en TikTok; **Alfonso Ortega**, con miles de seguidores en TikTok, Facebook, Instagram y YouTube; y **Maikel Park**, fundador de la agencia de influencer marketing The Hunger, serán algunos de los expertos que compartirán en HIP las claves para que los hosteleros impulsen sus propuestas mediante las redes sociales. Un objetivo que también tiene **Daniela Goicoechea**, la cual por primera vez encabezará un taller en la cumbre para transformar 'likes' en reservas.

Los hosteleros buscan creatividad

La creatividad es uno de los principales elementos que está a la orden del día en la hostelería para ganar terreno a la competencia y convertirse en único. Dos ejemplos de ello son Deleito y Pepina Pastel, y **Raimon Recoder** y **Lara Guerrero**, responsables respectivamente de los negocios, asistirán a HIP para explicar cómo han conseguido acelerar sus ventas y promover su posicionamiento mediante la creatividad digital. Una creatividad que, en repetidos casos, proviene por parte de agencias de branding y de marketing. Este es el caso de Putos Modernos, empresa que ha lanzado campañas publicitarias virales, y que uno de sus miembros, **Pablo Pérdigo**, acudirá al evento a fin de mostrar el proceso que mantienen las marcas para no perder identidad mientras se adaptan a las cambiantes expectativas de los consumidores.

A Pérdigo se le sumarán **Billie Sastre**, la primera consultora especializada en atención al cliente en redes sociales en España; **Raúl Ordoñez**, formador y especialista en marketing digital e Inteligencia Artificial; **Soraia Durán**, Founder & General Manager de la agencia Suite, orientada a gastronomía y lifestyle; y **Celeste García de la Banda**, con más de 20 años de experiencia en marketing y ventas, que darán a conocer los nuevos canales de comunicación que pueden emplear los hosteleros, como YouTube Shorts, que se pronostica que ganará tracción.

Inteligencia Artificial y TikTok para hoteleros

Las redes sociales también tienen un papel determinante en el mundo hotelero, siendo los viajes la categoría con más contenido en TikTok. Con la finalidad de aprovechar las oportunidades del marketing digital en hospitality, **Carlos Ávila**, CEO-Fundador de AI Revenue Marketing, revelará las tendencias innovadoras que han surgido, con un claro protagonismo de la Inteligencia Artificial, y la manera de satisfacer las necesidades de los huéspedes así como influir en redes sociales.

Asimismo, **Leticia Carretero**, Directora de Marketing de W Ibiza Hotel (Marriott Hotels); y **Guille Rodríguez**, que ejerció de Global Head of Social Media & Online Reputation en Palladium Hotel Group, ahondarán en la fuerza que dispone el videomarketing y los microinfluencers para atraer a más clientes. Una estrategia a la que se le puede unir el branding digital con el objetivo de

reforzar la identidad de marca y que, en la cumbre, desarrollarán **Victor Mayans**, Director de Marketing en Artiem Hotels; y **Maurici Segú**, fundador de Innovarout, especializada en proyectos de innovación y formación para hoteles.

HIP – Horeca Professional Expo (19-21 febrero 2024, 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 10 auditorios, más de 30 summits y más de 600 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 – Next Business Exhibitions e IFEMA MADRID.