La gestión y la digitalización marcan los pasos de la hostelería en el contexto alcista actual

HIP 2024 contará con chefs Michelin y directivos de marcas como Coca-Cola Europacific Partners, Lamucca, GastroPortal o The Fitzgerald Company, que darán las claves para que los hosteleros sean competitivos en tiempos de inflación

Por primera vez, la cumbre pondrá el foco en el perfil profesional de los Chef Ejecutivos, con un foro dedicado, por el que pasarán Paco Roncero y Roberto Holz, Executive Chef en Hyatt Hoteles, entre muchos otros

Madrid, 23 de enero de 2024. – La inflación es una realidad que toca al conjunto industrial de nuestro país, y la hostelería no ha quedado al margen. De hecho, es uno de los sectores donde más se hace patente con la subida de los precios de los alimentos, siendo el aceite de oliva el que ha registrado un mayor aumento en 2023 (+66,7%), según el Instituto Nacional de Estadística (INE). El mismo organismo indica que los márgenes no solo se han visto mermados por el incremento de precios sino que también ha sido causa del aumento de los costes energéticos (28%), los suministros (17%) y los costes laborales (8,9%).

Ante este escenario, el desafío que tienen los hosteleros, y el conjunto de los empresarios de la industria hoy en día, es cómo seguir siendo competitivos en un contexto que se presenta inestable. Al respecto, la toma predictiva de decisiones, la optimización de recursos, la reorganización de partidas dependiendo del nivel de gasto o la planificación de la estrategia devienen factores clave a fin de asegurar la sostenibilidad del negocio.

Para lograr este objetivo, [HIP 2024](#), que tendrá lugar del **19 al 21 de febrero en IFEMA Madrid**, expondrá los principales consejos, métodos y puntos de vista con los que mantener la rentabilidad del negocio, de la mano de líderes como **Carlos Bosch**, CEO de GastroPortal, que cuenta con cuatro restaurantes; **Carlos Gelabert**, CEO de The Fitzgerald Company; y **Diego Esteban Conejero**, Director General de Jenkin's, empresa que ganó el premio de la Mejor Hamburguesa de Europa 2023, entre muchos otros.

Inflación VS Rentabilidad

Nos encontramos en un momento en el que saber controlar los costos y fijar los precios ya no es suficiente para administrar un restaurante. El cambio de hábitos de consumo, la escasez de talento, la consolidación del entorno online, o la nueva ley de la reducción de la jornada laboral, que está previsto que entre en vigor este 2024, son algunas de las causas de la transformación del Horeca, y por las que los empresarios deben estar preparados. **Germán Carrizo**, chef del restaurante Fierro* y asesor gastronómico; **Vicky Sevilla**, Chef y propietaria de Arrels*; y **Rubén Casado**, Director de Desarrollo de Negocio en Coca-Cola Europacific Partners, serán los

encargados de compartir las estrategias que los hosteleros deben tener en cuenta para que sus establecimientos puedan navegar en cualquier circunstancia.

Esta cuestión también la abordarán **Oliver Peña**, chef de Teatro Kitchen Bar; y **Eugenio de Diego**, que fue jefe de cocina y de partida en El Bulli, y que después ha innovado con conceptos como A Pluma, los cuales darán su punto de vista sobre cómo crecer en una realidad tan cambiante. A su vez, **Carlos Galán**, CEO de Wow Lab y mentor de restaurantes con más de 30 años de experiencia en EE.UU. y el mercado español; **Fernando López**, CEO de Lamucca, que dispone de 13 restaurantes en Madrid; y **Germán F. González**, presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados de México, explicarán su testimonio en cuanto a los modelos de gestión que contribuyen a la rentabilidad.

Optimizar con Smart kitchens

Las Smart kitchens, o cocinas inteligentes, se posicionan como una de las mejores opciones para optimizar las operaciones y reducir costes gracias a las capacidades de gestión eficiente y aprovechamiento que brindan. Otra de las grandes ventajas de las Smart Kitchens es que permiten su integración en todo tipo de espacios y establecimientos, sin importar su tamaño, por lo que la transformación tecnológica de la hostelería puede ser integral y transversal en todo el sector.

Al respecto, HIP será la cumbre que analizará el potencial de la digitalización de las cocinas, que se erige como una respuesta a la carencia de personal, a los cambios en la administración de la higiene y desinfección en locales, o en la transformación de los fogones tradicionales en ecosistemas de innovación. Algunos de los expertos que estudiarán estas cuestiones, junto con la irrupción de la Inteligencia Artificial en dispositivos de 'back office', serán **Adrià Navarro**, director general de Welbilt; **Juan Manuel Umbert**, CEO & Founder del centro de innovación, diseño y desarrollo de producto, Makeat; **Cristophe Pais**, Fundador de Rice in Action; o **Héctor José Alemán**, Director de Operaciones en Livvo Hotel Group.

Chef ejecutivos, nuevos líderes para la nueva Horeca

La adopción de las soluciones digitales presenta nuevos retos desde el punto de vista de la gestión y liderazgo en los restaurantes. Un liderazgo que debe estar basado en la educación, la ética, la inteligencia emocional, y la inclusión, tanto a nivel interno como con las relaciones externas, y que debe centralizar la figura del chef ejecutivo.

Ante la importancia de este rol, HIP 2024, como una de las grandes novedades, acogerá Executive Chefs Club, en colaboración con el Culinary Institute de Barcelona, un summit dedicado a este perfil profesional donde se profundizará sobre los desafíos a los que se enfrenta y se analizarán los modelos que funcionan en diferentes escenarios. Sobre todo esto debatirán expertos de la talla de **Roberto Holz**, chef ejecutivo de Hyatt Hoteles; **Paco Roncero**, chef ejecutivo en Paco Roncero Restaurante**; o **Ferrán Fisas**, presidente del Culinary Institute de Barcelona, que compartirán sus estrategias de adaptación al cambio, la gestión del personal o

la toma de decisiones basadas en la sostenibilidad, así como el papel que juega la Inteligencia Artificial en su gestión diaria.

En este sentido, será Fisas quien explicará las posibilidades de la IA en el mundo de la gastronomía, *“que ya se encuentra muy presente en las formaciones que reciben las alumnas y alumnos del CIB”*. *“El mundo cambia a una velocidad vertiginosa, de modo que el objetivo del CIB es enseñar a la gente a fabricar su futuro. Enseñarles a crear, a compartir, a liderar, a hacer cosas que nadie ha hecho”*, apunta el presidente.

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.