

## Del 'Eatertainment' a los 'mercaurantes': los conceptos diferenciales definen el futuro de la hostelería

**La experiencia de cliente se ha convertido en la piedra angular de los negocios del Horeca a fin de crear un posicionamiento único y ganar una ventaja competitiva**

**Directivos de UNO By Real Madrid, Grupo Voltereta, Mad Gourmets, Papúa, Rosi La Loca, OD Hotels, o Concept Hotel Group analizarán las oportunidades de construir momentos genuinos en HIP 2024**

**Madrid, 25 de enero de 2024.** – En un mercado caracterizado por la alta oferta de negocios hosteleros, la experiencia de cliente se ha convertido en una ventaja competitiva con la que destacar. En este sentido, los empresarios están innovando con estrategias que van más allá de lo tradicional, enfocándose en ofrecer recuerdos memorables y únicos. El ya conocido "eatertainment", que fusiona entretenimiento, gastronomía, menaje y el diseño en sala, se ha afianzado en los últimos meses gracias a proponer una vivencia 360º sin tener que cambiar de establecimiento.

Otro ejemplo de tendencia en expansión, que busca satisfacer los requisitos de la demanda actual, son los "mercaurantes", una combinación de supermercados o mercados y restaurantes, que brindan una sensación completa al consumidor, con el propósito de que permanezca el mayor tiempo posible en estos espacios. Asimismo, la incorporación de propuestas de restauración de calidad en hoteles es un fenómeno candente, que está impulsando la oferta gastronómica en los alojamientos, diferenciándolos y dándoles un valor que no tenían hasta el momento.

Con el objetivo de analizar esta transformación experiencial del Horeca, y trazar la hoja de ruta que guiará la industria en los siguientes años, [HIP 2024](#), que tendrá lugar del **19 al 21 de febrero en IFEMA Madrid**, contará con líderes que estudiarán las claves de los nuevos conceptos que se perfilan como corrientes dominantes en la hostelería.

### **Ganar a la competencia con el diseño**

El interiorismo estratégico ha devenido un factor determinante para la hostelería, que sirve para marcar identidad y transmitir un mensaje armónico. Más que un decorado, un diseño bien pensado es esencial si se quiere crear una experiencia integral. Los establecimientos a día de hoy coordinan cada aspecto, desde la iluminación, hasta el color de los uniformes y el estilo que enmarca el ambiente, con vistas a transmitir una coherencia y enriquecer el 'costumer experience'. Estos elementos no solo influyen en la percepción del comensal, sino que impulsan el negocio y lo posicionan a fin de desmarcarse de su competencia.

Así, los diseños innovadores se presentan como una ventana de posibilidades, desempeñando un papel crucial en la mejora de la competitividad y la facturación. **Diego Calvo**, CEO de Concept

Hotel Group; **Francisco José Mulero Molino**, director gerente de Mercado Victoria; **Marc Rahola**, CEO de la marca hotelera, OD Hotels; o **Ivan Cotado**, interiorista, compartirán su punto de vista y examinarán la relación entre el interiorismo, la gastronomía y la parte hotelera.

En este último caso, y para conocer las claves de cómo el nuevo diseño de los alojamientos ha marcado un punto de inflexión en el hospedaje, **Lars von der Wettern**, fundador de Singular Places, una red de anfitriones que ofrecen sus complejos turísticos y que están vinculados a los viajes sostenibles; y la arquitecta, **Ana Maio**, entre otros, debatirán sobre la fusión ya inquebrantable entre diseño y hotel, origen de lo que hoy en día ya es prácticamente una forma de consumir viajes.

### **Ejemplos que marcan la diferencia**

HIP2024 se convertirá en el escenario donde se desvelarán los conceptos más innovadores que están marcando la pauta de la hostelería actual. Uno de los casos sería UNO By Real Madrid, restaurante que aúna gastronomía con los valores de un club emblemático, y por consiguiente del universo del deporte, que dan como resultado un espacio único donde los consumidores son verdaderos fans de una marca. **David Molinero**, Master Franchise Development Director de UNO By Real Madrid; y **Juan Pastor**, partner y fundador de David John Real Estate, compartirán en la cumbre su historia de éxito y cómo consiguen fidelizar un público concreto a raíz de una experiencia muy definida.

A su vez, en el evento también se pondrá sobre la mesa las oportunidades que surgen del segmento del lujo con la creación de ideas como los 'hub de restauración premium'. **Juan Merino**, CEO de Idea Innovative Real Estate Services, junto a **Barbara de la Cruz**, Directora de proyecto y operaciones de Abya, explicarán su testimonio a partir del mismo restaurante Abya, que se diferencia a partir de las características del 'eatertainment', y LaFinca Grand Café, el centro comercial de primer nivel que dispone de opciones de restauración de renombre o aspectos más suntuosos como un club de golf. Igualmente, HIP examinará la idea emergente de los 'mercaurantes' exclusivos, como Mad Gourmets, el espacio gastronómico de Galería Canalejas, de la mano de su propietario, **Gonzalo Bugallal**.

Además, **Minerva Tapial**, CEO de Rosi La Loca World; **Gonzalo Calvo**, Socio del Grupo Voltereta, cuyas experiencias inmersivas llevan a los clientes a recorrer el mundo desde su mesa; y **Noel Duque**, propietario de Papúa Colón, el 'restaurante-jungla' en pleno corazón de Madrid, serán los encargados de compartir el potencial de la experiencia a fin de llenar las salas días tras día. Paralelamente, **Jairo Palacios**, CEO y chef ejecutivo del Grupo Seratta, y **Andrés Gutierrez**, Fundador y Gerente General del Grupo MX, dos de los empresarios más conocidos de Colombia, darán a conocer cómo han innovado con planteamientos super experienciales y de grandes dimensiones.

### **Nuevos modelos de crecimiento e inversión**

En un contexto económico de inflación, las estrategias de financiación y crecimiento empresarial, como el crowdfunding y las franquicias, se transforman en elementos fundamentales para el desarrollo y la expansión del negocio. Una agenda satélite formada por

expertos como **Borja Oria**, socio y consejero delegado de banca de inversión de Arcano Partners, o **Ángela Royo**, directora general de Baya Talent, discutirán cómo podemos encontrar y desarrollar propuestas comerciales en la hostelería con financiación externa.

---

**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.