

Liderazgo emocional y digitalización para superar una rotación de talento del 63% en la hostelería

La retención de los equipos en el Horeca es uno de los principales retos de un sector que apuesta por innovaciones tecnológicas y nuevas medidas de conciliación

HIP 2024 abordará la importancia de la gestión de la plantilla y de sus condiciones de la mano de directivos de Four Seasons, Le Cordon Bleu Madrid, AmRest, Manolo Bakes o del Grupo Marcos Granda, que cuenta con siete estrellas Michelin

Madrid, 1 de febrero de 2024. – La hostelería se encuentra en un momento de expansión tras la pandemia, que ha inducido al crecimiento de nuevas oportunidades de negocio. Sin embargo, este aumento en la demanda se ve confrontado por la persistente escasez de talento en un sector en el que la rotación llega al 63,7%, según datos de mercado de 2023. Así, los empresarios de la industria se enfrentan a un desafío transversal, que se basa en volver a hacer del Horeca un ámbito atractivo en el que desarrollar una carrera profesional. Para ello, en los últimos años se están implementando medidas y estrategias con vistas a captar, y retener, equipos.

Las estrategias se centran en cuidar a la plantilla para que se conviertan en los mejores embajadores de marca. En este sentido, acciones relacionadas con la conciliación, la estabilización de los horarios, o la formación continua son algunas de las propuestas que están dando sus frutos. Asimismo, la tecnología, al integrarse con prácticas sostenibles, mejora el bienestar de los empleados y promueve la inclusión, a la vez que atrae nuevo talento.

Con el objetivo de analizar este desafío, y dar las soluciones para superarlo, [HIP 2024](#), que tendrá lugar del **19 al 21 de febrero en IFEMA Madrid**, contará con expertos y directivos como **Rosario Barrios**, Directora General de Le Cordon Bleu Madrid; **Nieves Ye**, fundadora del restaurante Don Lay; u **Óscar Carrión**, director de la escuela de negocios enfocada en restaurantes y F&B hotelero, Gastrouni. Todos ellos evaluarán las claves a fin de contar con un equipo formado y comprometido.

Igualmente, **Marianela Olivares**, CEO de Linkers, analizará las claves de cómo mejorar la sostenibilidad de la plantilla para un mejor funcionamiento, del mismo modo que **Marcos Granada**, Empresario y sumiller del Grupo Marcos Granda 7* Michelin, explicará métodos de motivación bajo diferentes modelos de negocio.

Tecnología para apoyar al equipo

La gestión de recursos humanos en la hostelería se ha convertido en un factor crucial, donde se busca atraer y retener talento en un entorno altamente competitivo. La sostenibilidad se integra como una parte esencial de esta estrategia, a la vez que lo hace la tecnología eliminando tareas monótonas, revalorizando perfiles profesionales y promoviendo la inclusión. **Elena Verdugo**, Assistant Director of People and Culture en Four Seasons; **Juan Manuel Umbert**, CEO y Co-Founder de makeat.tech; y **Christophe País**, COO y Co-Founder de Rice in Action, darán a

conocer en HIP las oportunidades que brinda la innovación y las herramientas digitales deviniendo parte de la solución a la carencia de personal.

Asimismo, en el contexto tecnológico, la gamificación se presenta como otra propuesta diferencial al promover un ambiente de trabajo dinámico y atractivo, mejorando el aprendizaje y la productividad de los empleados. **Miguel Ferrero**, CEO de The House of Teambuilding & Noname Sport, será el encargado de desarrollar los beneficios de esta práctica y su capacidad para transformar los procesos de aprendizaje de los equipos en la industria de la hostelería.

La gestión del equipo y su crecimiento

HIP 2024 también contará con líderes como **José Díaz**, Presidente de la Asociación Internacional de Coaching en Turismo; y **Marian Pérez**, Directora de RR.HH. del Grupo Moga, que discutirán cómo los directivos están adaptando sus estrategias de liderazgo para gestionar equipos diversos y multifuncionales en entornos digitalizados centrados en el bienestar del empleado.

En este sentido, y poniendo el foco en el desarrollo de las carreras profesionales desde los primeros puestos hasta las categorías gerenciales, **Minerva Tapial**, directora general de Grupo Brutal; **Endrina Franco**, responsable de RR.HH. de Grupo Brutal; y **José Parra**, director de Inclán Brutal Bar, compartirán sus técnicas a fin de fomentar un ambiente de trabajo que reconoce el potencial de cada individuo, desde el aprendizaje práctico hasta la formación en liderazgo y administración.

Liderar para crear prescriptores de marca

En una era de hiperconexión, donde la fiabilidad en las firmas puede ser cuestionada, es esencial invertir en nuevas competencias y digitalización de los equipos con el objetivo de que puedan actuar como portavoces de la marca. Al respecto, y con la intención de que el personal se sienta complacido, **Eva Collado**, Consultora Estratégica de Capital Humano y Digitalización; **Mari Carmen Jáñez**, Directora Global de RR.HH. Marcas Propietarias de AmRest; **Marc Siscart**, Consejero Delegado y Presidente de la cadena de restaurantes Viena; y **Renata Lovallo**, directora de formación de Manolo Bakes, presentarán las claves a fin de liderar un grupo de profesionales con la finalidad de que se conviertan en verdaderos prescriptores de la empresa.

Cabe destacar, que este liderazgo actualmente se encuentra en un momento de cambio, de acuerdo con las últimas innovaciones y desarrollos en la gestión y operación de los establecimientos gastronómicos. Sobre ello profundizarán y darán su punto de vista **Laura Mateos**, Directora de Recursos Humanos de Grupo 1982; **Ganix Berazadi**, fundador de gastroLEAN; **Pilar Velarde**, Gerente-Coach de Velarde Global Group; y **Eugeni de Diego**, Propietario de Atico by Eugeni de Diego, un espacio creativo donde se desarrollan proyectos en el ámbito hostelero para empresas que buscan potenciar sus propuestas de negocio.

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.