

Más de 50 CEO's de la nueva hostelería desvelarán en HIP 2024 sus estrategias de expansión

El evento acogerá una nueva edición del CEO Summit donde directivos de UDON, Grupo Saona, KFC, Viena, Domino's Pizza, La Mafia se Sienta a la Mesa, Grosso Napoletano, o Con Fuego, compartirán cómo crecer siendo competitivos

La revolución del mercado de las hamburguesas llegará a HIP con casos de éxito como Burger King, McDonald's, Goiko, Vicio, Pink's!! o Hundred burgers

Madrid, 6 de febrero de 2024. – En un mercado hostelero cada vez más dinámico y competitivo, la industria del Horeca está presenciando una expansión continua, impulsada por nuevos modelos de negocio que están marcando la pauta del futuro del sector. En este sentido, en los últimos años, España ha devenido la puerta de entrada de grandes marcas de restauración y hoteleras que apuestan por el país a raíz de la dinamización que ofrece y de las condiciones socioeconómicas favorables de las que dispone.

Así, estos nuevos conceptos, sumados a los que ya están afianzados en el territorio y que se siguen desarrollando, están induciendo a una transformación de la hostelería marcada por la gestión estratégica, la diferenciación mediante la construcción de una marca, la retención del talento y la digitalización. Con el objetivo de analizar cómo los directivos y CEO de estas firmas están dirigiendo sus propuestas de valor en un momento de inflación y de redefinición de la industria Horeca, [HIP 2024](#), que tendrá lugar del **19 al 21 de febrero en IFEMA Madrid**, congregará a líderes del sector de la talla de **Borja Hernández de Alba**, presidente de Marcas de Restauración y director general de Restaurant Brands International, que tiene en su cartera Burger King, Popeyes y Tim Hortons, o **Alfonso Garcia**, CEO de Casa Alfonso, con casi cien años de historia, que guiarán e inspirarán al conjunto de empresarios.

Ver para crecer

El crecimiento de negocio es el principal indicio de que un concepto hostelero funciona. Ahora bien, prosperar de una manera sostenida, manteniendo el posicionamiento de marca, y administrando las operaciones y el desarrollo del equipo no es fácil. **Javier Floristán**, CEO La Mafia se Sienta a la Mesa, y **Loli Requelme**, su directora General, contarán en HIP su historia de éxito de cómo han logrado abrir 50 restaurantes en dos años. Los planes y acciones a fin de aumentar la actividad comercial también serán objeto de debate por **Antonio Lence**, Director General de Viena Capellanes, compañía que ha apostado por el 'catering' y los canales digitales de venta, y **Luís Torremocha**, Fundador de Tonteo, que cuenta con establecimientos en Marbella, Tarifa y Madrid.

A ellos, se les sumará el punto de vista de **Jordi Pascual**, co-fundador de UDON, que expondrá la estrategia que han seguido desde sus inicios, en 2004, hasta ahora, que buscan llegar a los 100 locales en un contexto en el que la cultura asiática es macrotendencia entre los consumidores. Otra de las tendencias actuales, relacionada con la experiencia de cliente, es el 'eatertainment', y sobre ello hablará **Antonio de Juan**, CEO del Grupo Rosa Negra, que posee

más de 30 restaurantes y beach clubs en LATAM y que aterrizó en Madrid a finales de 2022 con Chambao. Con su definición “Ultra High End Entertainment Restaurant”, De Juan expone de qué manera están trazando su consolidación en Europa a partir del concepto que une gastronomía y diversión.

Las hamburguesas se reinventan

Si hay un mercado que, a pesar de ser complicado alcanzar una ventaja competitiva, está en plena evolución y perfeccionamiento, este es el de las hamburguesas. El fenómeno de las ‘Smash burgers’, importado de Estados Unidos y que se caracteriza por la técnica de cocción del producto, cada día está ganando más adeptos y está permitiendo a los negocios ampliar su ticket medio. Por este motivo, vemos la aparición de marcas que giran alrededor del concepto ‘smash’ o que toman en consideración la hamburguesa a fin de ser distintas a la vez que competitivas.

Por primera vez, **HIP 2024** contará en sus mismos escenarios con los que han sido pioneros en este segmento como **Miguel Pérez**, COO y CPO de Vicio; **Amir Kremer**, CEO de Goiko; **Andrés Casanova**, Co-fundador de Pink’s!!; o **Alex Urbón**, CEO de Hundred burgers, entre otros, con el objetivo de analizar el camino que han seguido desde su implantación hasta el éxito, en un panorama repleto de competencia.

Siguiendo con los nuevos modelos de negocio, el crecimiento sostenible y el *crowdfundig* también se sitúan como temas de referencia para los ‘decision makers’ del canal Horeca. Por ello, **Joan Rabassa**, fundador de Faborit; **Sirio Marín**, CEO de La Boca te Lía o **Roger Antelo**, propietario de Gadea Group, estudiarán su impulso a consecuencia de las distintas pautas de expansión.

Restaurant Trends pone sobre la mesa las tendencias de la hostelería en 2024

Dentro del congreso de HIP, y coorganizado de la mano de Marcas de Restauración, tendrá lugar la XV edición de **Restaurant Trends**. Se trata del encuentro anual de directivos de restauración organizada en España donde se examinarán los distintos retos y tendencias a los que atienden los equipos ejecutivos de los restaurantes, desde una mayor digitalización hasta la atención al cliente o la innovación.

Un ejemplo de ello, lo abordará **Renata Lovallo**, directora del departamento de Formación Cultura y Talento de Manolo Bakes, que conversará desde la perspectiva de la importancia de crear embajadores de marca con compromiso y talento. A su vez, **Paloma Cabral**, directora corporativa de McDonald’s, junto a **Jennifer López**, Directora de Comunicación del Grupo Restalia, entre otras, discernirán sobre el papel ya no solo emergente sino de liderazgo de la mujer en la industria.

Marcas que han marcado un punto de inflexión en la hoja de ruta de la hostelería y que lideran el camino de la innovación hacia un nuevo modelo de restauración. Igualmente, dirigentes de **Grupo Saona**, **KFC**, **Domino's Pizza**, **Grosso Napoletano**, **Con Fuego**, y **La Máquina**, serán los encargados de mostrar al público la adaptación de la hostelería a la coyuntura actual con el foco puesto en el consumidor y el equipo.

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.