

## La gastronomía será la gran revolución en el segmento de los hoteles

La última jornada de HIP 2024 ha puesto el foco en la transformación experiencial de los alojamientos en los que el 'F&B' está siendo el factor clave para ganar diferenciación y rentabilidad

Especialistas en gestión de patrimonio y consultoras como EY señalan a los hoteles como uno de los principales activos en los que invertir en los próximos meses

Madrid, 21 de febrero de 2024. – Hoy cierra sus puertas la octava edición de [HIP – Horeca Profesional Expo](#), la mayor cumbre en innovación Horeca, que ha abordado los principales retos a los que se afronta la hostelería actualmente. Una nueva hostelería que, como el resto de las áreas económicas, se enfrena a un contexto inflacionista.

Esta cuestión ha copado gran parte de la agenda de contenidos de HIP 2024, los cuales han reflejado la afectación del entorno alcista en la dirección de grupos hosteleros y, concretamente, en el segmento de los hoteles. Al detalle, **José Antonio Latre**, Partner de EY-Parthenon, ha reconocido que *“gestionar una compañía en un momento de inflación es complicado. Por poner algún dato, hay una diferencia del 10% entre las ventas en euros y el volumen”*, ha explicado Latre. Sobre el debate que suscitó si la causa de la inflación alimentaria eran los márgenes empresariales, el especialista ha afirmado que *“claramente todos los datos han demostrado que la causa han sido los costes y no los márgenes”*.

En relación con la situación actual, Latre ha afirmado que *“este enero ha representado la última milla de la inflación. Estamos en un proceso de desinflación lenta que tendremos a lo largo del año. En este sentido, las previsiones de crecimiento de precios para 2024 se encuentran en torno al 3,2% para el índice general, y el 3,6% y 4,7% para los alimentos; la tasa objetivo del 2% se alcanzaría en 2025.”* Asimismo, se ha declarado *“optimista en que no haya una recesión. 2024 será un año de normalidad y lo que necesitan las empresas es esto.”*

Empresarios hosteleros también han expuesto su visión sobre la situación actual, como el caso de **Andrés Felipe Gutiérrez**, Fundador y Gerente del Grupo MX. El líder se ha pronunciado aclarando que *“a mí lo que me interesa cuando hay una crisis es que nuestra visión y actitud, la de los líderes, no se opaque con las circunstancias. Hay personas que en las crisis disminuyen la toma de decisiones. Y yo creo que es el momento de proponer más opciones.”* Por otra parte, Gutiérrez también ha destacado que en momentos convulsos es *“muy importante trabajar mano a mano con los proveedores. Somos una industria formada por una red de personas, debemos trabajar en equipo. Hay que tener en cuenta esto también a la hora de crecer, no tener el equipo o los gerentes necesarios para poder crecer es un problema.”*

Por su parte, **Eugeni de Diego**, Propietario de Ático by Eugeni de Diego, que desarrollan e implementan proyectos en el ámbito gastronómico, ha precisado que *“en épocas de cambios siempre salen nuevas oportunidades. Cuando hay una flaqueza, hay que saber convertirla en oportunidad”*. Para ello señalaba tres puntos clave con vistas a sortear con éxito circunstancias adversas: *“adaptación al público, saber recoger y analizar los datos de los clientes, y flexibilidad que permita una constante reinención”*.

Sobre las posibilidades que ofrecen las épocas más complicadas también ha hablado **Rubén Casado**, Director de Desarrollo de Negocio de Coca-Cola Europacific Partners, *“nosotros los cambios los abrazamos con pasión, una crisis es oportunidad para innovar. Formatos como el ‘delivery’ han nacido en épocas de crisis, favoreciendo una digitalización que antes no se planteaba nadie. La innovación es fundamental para afrontar circunstancias complejas, ya sea en servicios, atención al cliente o materiales.”*

### **Los hoteles se unen a la calidad del F&B**

En su intervención, Eugeni de Diego también ha dejado una interesante predicción: *“la gran revolución de la restauración va a venir por el mundo hotelero. El hotel ha pasado de vender habitaciones a crear experiencias basadas en el F&B. Nosotros, desde Ático, trabajamos ahora mismo en 48 hoteles creando todos los ‘benchmark’, análisis de mercado, y haciendo las diferentes conceptualizaciones de la oferta gastronómica de cada uno de ellos para lograr un valor añadido.”*

El mercado de inversión ha detectado también esta tendencia en el mundo hotelero. Así lo ha reconocido **Juan Antonio Gutiérrez**, Consejero Delegado de Mazabi, especializada en la gestión de patrimonio familiar inmobiliario, poniendo de relieve que *“de los billones de euros que se transaccionan en Europa, el mayor mercado hotelero en 2023 ha sido en España. Los activos hoteleros están de moda, es un buen momento para invertir en ellos”*. Para **Harry Serra**, Socio de Salomon 1965, family office dedicado a la explotación de hoteles, *“en el momento actual de los tipos de interés se exige más competitividad a los hoteles, para ello, en el segmento hotelero de ‘afford luxury’, la restauración es la clave para poder sacar rentabilidad y subir precios”*.

Por su parte, **Alejandro Scholtz**, Responsable de Desarrollo Iberia en Wyndham Hotels & Resorts, ha subrayado el perfil de los nuevos clientes de los hoteles, sosteniendo que *“son Millennials y Generación Z, los cuales son muy distintos al anterior usuario. Suponen un reto para los hoteleros, que tienen que cumplir sus exigencias, no solo en la gestión, sino también en la tecnología y la sostenibilidad a nivel medioambiental del hotel”*.

---

**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 12 auditorios, más de 30 summits y más de 700 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.