

La hostelería española fija en HIP 2024 las 9 tendencias que marcarán el sector este año

La gestión, la captación y retención de talento, la Inteligencia Artificial, los criterios ESG, y el marketing digital, claves para mantener la competitividad

Las experiencias únicas y memorables, las opciones ‘flexitarianas’, la reducción del alcohol, y el ‘to go’ serán las principales demandas de los consumidores de este 2024

Madrid, 07 de marzo de 2024 –. El conjunto de hostelería española se ha reunido en [HIP – Horeca Profesional Expo](#), el mayor evento de innovación para el canal Horeca, en el que 49.137 profesionales han acudido en búsqueda de soluciones a fin de mejorar la competitividad de sus negocios. A su vez, en [Hospitality 4.0 Congress](#), el congreso de referencia internacional que se organiza en el marco de HIP, 757 expertos de todo el mundo han dibujado la hoja de ruta que debe seguir el sector ofreciendo una visión estratégica a todos los empresarios.

Todo este conocimiento compartido durante la octava edición de HIP se ha consolidado en nueve tendencias clave sobre las que debe pivotar la hostelería este 2024. Así, se seguirá marcando el camino a seguir del nuevo Horeca más experiencial, eficiente, digitalizado y sostenible.

1. La Inteligencia Artificial en la hostelería

El año pasado la IA irrumpió en la hostelería, y este 2024 ya se está viendo su aplicación en la industria. Un ejemplo de ello es en el equipamiento, con hornos inteligentes que funcionan comandados por voz, o en procesos culinarios completamente automatizados. Igualmente, la solución ofrece la posibilidad de **crear propuestas gastronómicas hiperpersonalizadas, optimizar pedidos, compras e inventarios, y administrar todo el proceso de reserva de un producto turístico**. En cuanto al segmento hotelero, algunos alojamientos están aplicando esta tecnología a través de asistentes virtuales, como Alexa, a quien los clientes pueden preguntarle la previsión meteorológica, la clave de wifi, o pedirle toallas.

2. El reto de captar y retener el talento

La falta de talento y de equipos cualificados es actualmente una de las grandes preocupaciones y ocupaciones del sector. Para hacer frente al desafío, la industria está tomando medidas concretas a fin de captar y retener personal, **las cuales favorecen la conciliación, la estabilización de los horarios, la creación de oportunidades de desarrollo profesional o de fomento de la formación continua**. Estas acciones se centran en mejorar la calidad de vida de los trabajadores y ofrecerles oportunidades de crecimiento profesional.

3. Gestión en épocas de inflación

El panorama alcista actual, sumado a la proposición para la reducción de la jornada laboral a 37,5 horas este 2024, y los cambiantes hábitos de consumo son algunos de los factores que

HIP es un evento de:

NEBEX T.
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

están llevando a que la gestión del negocio sea fundamental en el Horeca a día de hoy. En HIP 2024 ha quedado patente que **el ‘leitmotiv’ de la industria no es vender más, sino gestionar mejor los recursos con vistas a que los márgenes estratégicos no se vean mermados.**

4. Digitalización

En la cumbre se ha comprobado que cada vez más empresas hosteleras están adoptando tecnologías exponenciales para mejorar la gestión y la experiencia de cliente. Esta revolución abarca desde la automatización de procesos hasta la gestión avanzada de aprovisionamiento y finanzas, así como la revalorización de perfiles profesionales dentro del sector. Además, la tecnología permite mejorar la interacción con los consumidores, ofreciendo servicios más personalizados y rápidos. Sin embargo, la digitalización no se está llevando a cabo de una manera transversal. En este sentido, **la restauración de marca es el segmento que encabeza la transformación digital** por su capacidad de inversión económica. A pesar de ello, solo **alrededor del 16% de los negocios Horeca están completamente digitalizados.**

5. Crecimiento e inversión hotelera

Venimos de una temporada en la que se han cosechado cifras récord en el ámbito del turismo, el cual ha contribuido en casi al 13% del PIB nacional, y en un 70% al crecimiento económico de España —en el ejercicio de 2023—. Este año se espera que el optimismo de la categoría de hoteles perdure, aunque la vista está puesta en la geopolítica y en la inflación. En cuanto a tendencias, **el lujo está en pleno auge, junto con la creación de experiencias diferenciales, donde la gastronomía es el principal motor que aporta el valor añadido.** En HIP se ha dejado claro que los hoteles han pasado de vender habitaciones a ofrecer momentos únicos a partir del ‘F&B’.

6. Sostenibilidad Horeca

La sostenibilidad en la hostelería está yendo más allá y está virando hacia **los criterios ESG, que tienen en cuenta la parte más social, de bienestar, y de buena gobernanza, contemplando la inteligencia emocional en el liderazgo.** En cuanto a sostenibilidad, sigue la lucha por frenar el desperdicio alimentario, por promover negocios en los que el producto y productor local sean los protagonistas, y por tratar la descarbonización como un desafío común. En este último término, ha nacido el concepto de **‘dieta climatariana’**, donde se reflejan las emisiones de carbono y no las calorías. También, el mercado está contemplando los valores del respeto con propuestas sólidas de **restaurantes inclusivos.**

7. Nuevas demandas gastronómicas

En HIP se ha constatado que las dietas vegetarianas y ‘plant based’ están consolidadas. Siguiendo con esta máxima, la tendencia ahora es el **auge del perfil ‘flexiteriano’**, que engloba aquellas personas que generalmente consumen una dieta vegetariana pero que, ocasionalmente, comen proteína animal.

Paralelamente, en las nuevas demandas, se registra una clara propensión a **productos con menos aditivos, menos procesados, menos grasas, menos sal, menos azúcares** y, en el campo

HIP es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

de las bebidas, con la **reducción de la graduación de alcohol, o directamente, '0,0'**. A su vez, ahora nos encontramos en un momento en el que el **'Km 0' y la proximidad es un valor diferencial**, ya que el cliente siente que contribuye al ecosistema de producción local, es más sostenible a nivel medioambiental, y considera que tiene mejores calidades.

8. El marketing digital ya no es una opción

Vídeo marketing, Social Commerce y TikTok son nuevas herramientas y canales de comunicación que están influyendo al crecimiento de los negocios hosteleros. A tal efecto, **los establecimientos de la industria que están presentes en el entorno 'online' disponen de una ventaja competitiva y de más oportunidades de aumentar clientes y ventas**. Google continúa priorizando el **contenido de calidad sobre la cantidad**, lo que significa que las marcas deben centrarse en proporcionar valor real y respuestas precisas a las intenciones de búsqueda de los usuarios.

En el caso de las redes sociales, los restaurantes, chefs y personajes de la hostelería han entrado en el TOP 5 de cuentas más seguidas en Instagram en 2023, y para **este 2024, se espera que los influencers gastronómicos crezcan hasta un 42%** si se compara con 2019.

9. Las tendencias de negocio

Las **marcas que elaboran experiencias** son las que están cosechando mayor éxito y es hacia dónde va lo nuevo que aparece en la hostelería. La fusión entre la propuesta culinaria, el diseño, el menaje, o el uso del marketing digital, permite que la industria construya momentos únicos desde un punto de vista 360º. De ahí, surge el gran interés por el 'eatertainment', los 'mercaurantes', o la unión entre cadenas hoteleras y conocidas firmas gastronómicas.

Por otra parte, el **'to go' está en pleno auge tras de la pandemia**, y actualmente es un modelo que los establecimientos tienen en cuenta y que los clientes demandan. En este sentido, uno de cada cuatro euros en restauración se gasta en el servicio 'para llevar', de acuerdo con los datos expuestos de Foodservice de Circana en HIP.

Paralelamente, **la restauración de marca también vive un buen momento** en el que se prevé que crezca entre el 3,2 y el 3,4% este 2024. No obstante, con cifras de Kantar presentadas en HIP, **la restauración independiente continúa por delante de la de marca**.

HIP – Horeca Professional Expo (10-12 marzo 2025, 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.

HIP es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS