

HIP2025 propone elevar el sector Horeca a una nueva dimensión de innovación

La novena edición de la cumbre, que tendrá lugar del 10 al 12 de marzo de 2025 en IFEMA Madrid, reunirá a más de 50.000 profesionales de la hostelería que acudirán en búsqueda de las soluciones con las que ser más competitivos

El evento acogerá Hospitality 4.0 Congress, el mayor foro mundial sobre tendencias Horeca, que llevará los casos de éxito y empresarios del sector que están siendo referencia en su ámbito y tamaño de negocio

Madrid, 26 de junio de 2024. – La expansión que está viviendo la hostelería en las últimas temporadas ha inducido a que siga siendo uno de los principales motores de la economía nacional. De acuerdo con los resultados compartidos por la CEOE recientemente, el Producto Interior Bruto (PIB) de España incrementará cerca del 2,5% este año, impulsado, sobre todo, por el sector hostelero y del turismo, llegando así a crecer por encima de la media de los países de la Unión Europea.

Esta consolidación del Horeca como potencia financiera viene dada principalmente por la apuesta que está haciendo el sector por la innovación. Una innovación que es la principal protagonista en el desarrollo de nuevos conceptos y modelos de negocio que están surgiendo en España, o afianzándose en su mercado, y que a la vez se están exportando a otros territorios a escala internacional.

Así, con el propósito de seguir estimulando el desarrollo de nuevas estrategias empresariales que ayuden a fomentar la competitividad de la hostelería española, y sirvan de referencia en el exterior, [HIP – Horeca Profesional Expo](#), el evento líder sobre innovación en el canal Horeca, **regresa del 10 al 12 de marzo de 2025 en IFEMA Madrid**. Lo hará bajo el lema “**Explore the Unknown**”, a partir del que se quiere subrayar el potencial de adentrarse en oportunidades no explotadas, al mismo tiempo que se busca resaltar la valentía de cada hostelero en su pugna para desmarcarse de lo establecido y construir experiencias de cliente inéditas.

Manuel Bueno, director de HIP, apunta que *“aunque nos encontremos en un panorama positivo a nivel coyuntural, nos enfrentamos a diario a los cambios constantes que suceden por parte de los consumidores y del contexto socioeconómico global. En consecuencia, debemos de considerar la innovación continua a fin de lidiar con los retos del momento, entre los que sobresalen la gestión del establecimiento, la experiencia de cliente, la captación y retención de talento o la integración de las tecnologías exponenciales, como la IA. De todo ello hablaremos en HIP2025 con el propósito de que los hosteleros puedan hacer sus negocios rentables y escalables”*.

La novena edición de la cumbre congregará a más de 50.000 empresarios y profesionales del sector que acudirán en búsqueda de las soluciones, productos o servicios que les permitan ser más competitivos. Quienes darán a conocer estas soluciones serán las más de 700 firmas

expositoras que se citarán en HIP, las cuales presentarán lo último en alimentación y bebidas, equipamiento, interiorismo, mobiliario, menaje, packaging, tecnología, nuevos conceptos, restauración automatizada, higiene, y sociosanitario para cualquier segmento de la industria: hotelero y otras categorías de alojamiento, restauración, bar, cafetería, delivery y “take away”, colectividad, y ocio.

El mayor congreso mundial de tendencias hosteleras

Junto a HIP2025 se llevará a cabo una nueva edición de **Hospitality 4.0 Congress**, el mayor foro mundial sobre tendencias Horeca, el cual reunirá a más de 750 expertos internacionales que son líderes en cada tipología y tamaño de negocio. Los ponentes se encontrarán en los más de 30 summits con los que contará el congreso, siendo algunos de referencia, como el **CEO Summit**, pensado para analizar los desafíos y oportunidades que afrontan los máximos directivos de la industria; **Hotel Trends**, especializado en la administración de los alojamientos; **Restaurant Trends**, enfocado a la restauración de marca; o **Inspiring Minds**, donde conocidos nombres comparten su testimonio y visión del sector desde una perspectiva alentadora.

En otras ediciones, en Hospitality 4.0 Congress han acudido nombres de la talla de **Dabiz Muñoz**, Chef y Dueño de “UniverXO”; **Ferran Adrià**, Presidente de elBulliFoundation; **Oriol Castro**, **Eduard Xatruch y Mateu Casañas**, chefs de Disfrutar***; **José Andres**, chef y fundador de World Central Kitchen; **Borja Hernández de Alba**, CEO de Restaurant Brands Iberia; **Sacha Michaud**, Cofundador de Glovo; **Amancio López**, Presidente del Grupo Hotusa; **Ramon Aragonés**, CEO de NH Hotel Group, o **Antonio Catalán**, presidente de AC Hotels by Marriot, entre muchos otros.

Actividades paralelas

Siguiendo con el modelo de HIP, el encuentro, además de albergar la zona expositiva y congresual, acogerá distintas actividades profesionales con las que promover la creación de relaciones comerciales. Algunas de ellas son los **Horeca New Business Models Awards 2025**, premios que reconocen el trabajo, el liderazgo y la transformación de aquellas compañías que apuestan por la innovación en la hostelería; el **Future Gastronomy Startup Forum**, organizado por LABe de Basque Culinary Center, competición que da visibilidad a las empresas emergentes que disponen de una propuesta de valor viable y adaptable para el canal Horeca; o el **Leadership Summit**, almuerzo de empresarios junto con autoridades para consolidar y emprender proyectos transformadores.

HIP – Horeca Professional Expo (10-12 de marzo de 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 10 auditorios, más de 30 summits y más de 750 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.