

El sector Horeca se reúne para redefinir sus propios límites en HIP 2026

La mayor feria de Europa de soluciones para la hostelería, que tendrá lugar del 16 al 18 de febrero de 2026 en IFEMA Madrid, recibirá a más de 60.000 empresarios, directivos hoteleros y líderes de la restauración de marca e independiente

El evento albergará el Hospitality 4.0 Congress, donde más de 700 ponentes internacionales de primer nivel compartirán sus perspectivas en un formato más dinámico, práctico y participativo

Madrid, 2 de julio de 2025 – La hostelería española sigue inmersa en una transformación para avanzar en un entorno cada vez más exigente. El contexto socioeconómico actual, junto con los cambios en los hábitos y la forma de consumir, y la irrupción de las tecnologías exponenciales están impulsando una nueva etapa en el Horeca. Una etapa que se lee con perspectivas positivas, tal y como se indica en el estudio UVE Data Market Horeca, el cual apunta a un crecimiento de la industria de un 2,39% este 2025 en comparación con el año anterior.

Para mantener esta tendencia al alza y que la hostelería continúe desarrollándose de forma rentable y sostenible, la innovación está siendo la respuesta clave. Un factor que logra asegurar la competitividad de las empresas y a partir del que se puede mejorar la gestión de los negocios, los procesos y la experiencia de cliente en un mercado altamente concurrido.

Esta innovación para desmarcarse del resto de actores y elevar las propuestas de valor más allá de lo convencional es, precisamente, el pilar que sustentará [HIP – Horeca Profesional Expo 2026](#), que tendrá lugar del **16 al 18 de febrero de 2026 en IFEMA Madrid**. Bajo el lema “Next Level Unlocked”, lo que ya es considerada la mayor feria en Europa de soluciones para la hostelería recibirá a **más de 60.000 empresarios, directivos hoteleros y líderes de la restauración de marca e independiente** que conocerán las claves con las que redibujar sus propios límites y llevar sus negocios al siguiente estadio de excelencia.

HIP 2026 se ha dado a conocer delante de la industria, que se ha reunido para definir las líneas estratégicas de lo que será una edición sin precedentes para estimular la gestión e innovación de la hostelería española y que estará marcada por su décimo aniversario. Así, durante la jornada se ha compartido la situación y retos que vive el sector para que se trasladen en el evento.

Hugo Rovira, copresidente de HIP y Director General de Minor Hotels Europe and Americas en el Sur de Europa y Estados Unidos, ha expuesto que *“el turismo volverá a crecer en 2025, esta vez a un ritmo de un solo dígito, consolidando a España como uno de los tres destinos más competitivos y atractivos para la inversión mundial”*. No obstante, Rovira ha señalado que *“para sostener ese liderazgo debemos ser ágiles en cuatro frentes: atraer y retener talento en un mercado donde hoy son las personas quienes eligen a la empresa; integrar de forma consciente la IA para conocer mejor al cliente y ganar eficiencia; abrazar una sostenibilidad que los inversores ya exigen y que va mucho más allá del reciclaje; y reforzar la gobernanza público-privada que modernice nuestro parque hotelero y potencie segmentos como el lujo”*.

HIP es un evento de:

Por su parte, **Borja Hernández de Alba**, copresidente de HIP y presidente de Marcas de Restauración, ha hecho hincapié en que *“ha sido un semestre marcado por una climatología adversa con un impacto significativo en las ventas, donde también ha influido notablemente el apagón de abril. Sin embargo, la hostelería organizada ha mostrado especial resiliencia. Ahora, la estabilidad en los precios de las materias primas y la integración de tecnologías representan los principales objetivos a seguir, persiguiendo la valiosa oportunidad de mejorar la productividad, la calidad de vida de los empleados y la gestión de productos y clientes para mantener la posición de España como referente frente a otros países”*.

Asimismo, **Manuel Bueno**, director de HIP, ha apuntado que *“la hostelería está entrando progresivamente en un nuevo ciclo en el que nos tenemos que asegurar que todos los establecimientos continúen siendo rentables. Para ello, es imprescindible que los profesionales sepan incorporar las últimas tendencias, conocer los proyectos que están funcionando fuera de nuestras fronteras y descubrir el potencial de las herramientas digitales con las que optimizar las operaciones. Sobre estas claves girará HIP2026, donde mostraremos las soluciones, estrategias, conceptos, herramientas e iniciativas que están llevando a la industria Horeca a otro nivel con el propósito de responder con ambición a los desafíos y oportunidades del momento”*.

El mayor congreso del mundo de tendencias Horeca

En el marco de HIP2026 tendrá lugar el **Hospitality 4.0 Congress**, el mayor foro de tendencias Horeca a nivel mundial donde directivos, emprendedores, especialistas y académicos de todos los segmentos de la industria, además de líderes de otros sectores, se citan para poner en común sus puntos de vista. En esta próxima edición, **más de 700 ponentes internacionales** se reunirán en **más de 35 foros verticales**, donde se explicarán los casos de éxito que están marcando el rumbo de la hostelería y los proyectos, modelos e inclinaciones que la están revolucionando.

“El Hospitality 4.0 Congress es el gran foro global donde el hostelero puede hacerse una idea muy clara del pulso del sector, su proyección de futuro y de las soluciones que tiene que adoptar para estar a la altura de lo que pide hoy en día el consumidor. Para mantenernos en esta línea, en 2026 incrementaremos el número de historias de éxito, haremos más énfasis en la parte práctica y construiremos sesiones más dinámicas, en las que el público tendrá una importancia fundamental”, ha detallado **Erika Silva**, directora del Hospitality 4.0 Congress.

Innovación y creación de sinergias

Siguiendo con el modelo de HIP, la feria congregará a **más de 900 firmas** en su zona expositiva, que 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.

Paralelamente, también se ha preparado una agenda de actividades de *networking* para facilitar el establecimiento de sinergias. Entre ellas encuentran los **Horeca New Business Models Awards**, premios que reconocen el trabajo de aquellas compañías que están liderando la transformación de la hostelería; o el **Future Gastronomy Startup Forum**, organizado por Basque Culinary Center, que da visibilidad a las empresas emergentes que disponen de una propuesta de valor viable y adaptable para el canal Horeca.

HIP es un evento de:

HIP – Horeca Professional Expo (16-18 de febrero de 2026, 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 35 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 de: