

La restauración automatizada española se reúne para poner las bases de Automated Foodservice Expo

El encuentro, que tendrá lugar en el marco de HIP 2026, ha celebrado su primer Consejo Asesor, que ha citado a operadores, fabricantes, marcas de producto y proveedores tecnológicos

Del 16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid, la mayor feria de soluciones Horeca de Europa presentará las novedades del segmento *unattended*, en su área expositiva de innovación, y abordará sus desafíos, en el congreso

Madrid, 25 de septiembre de 2025 –. La restauración automatizada en España vive un momento de cambio profundo. En los últimos años, el segmento del *unattended* está dejando atrás su modelo tradicional, basado únicamente en el precio o en la instalación de máquinas, evolucionando hacia soluciones integradas que responden a cada espacio, necesidad, usuario e incluso momento del día. Así, la industria está entrando en un nuevo paradigma en el que la construcción de experiencias personalizadas está siendo la respuesta para incrementar su competitividad.

En este contexto se ha celebrado el primer Consejo Asesor de Automated Foodservice Expo de HIP 2026, donde se han planteado las tendencias del segmento y los desafíos a los que se está enfrentando a fin de que se examinen en el evento, del **16 al 18 de febrero de 2026 en IFEMA Madrid**. La jornada ha citado a marcas de toda la cadena de valor como Arbitrade, Pickio, Onnera Refrigeration, Evoca, Franke Coffee Systems, Girofibra, Hoshizaki, IVS Ibérica, Laqtia, Self Retail Automatics, Ñaming, Nestlé Professional, Rhea Apliven, Selecta, Serunion Vending, El Cafetó, Jofemar, Vea Group, Columat, Fas, Illy Caffè, U-Retail o Sistiaga Lasa, entre otras.

Del mismo modo, los líderes de estas compañías han compartido algunas de las novedades que se verán en la mayor feria de soluciones Horeca en Europa. Sobre ello, **Manuel Bueno**, director de HIP 2026, ha destacado que *“la innovación en la hostelería es nuestra huella, nuestro sello distintivo. Por este motivo, queremos estar al lado de los segmentos que apuestan por esta evolución constante, como es el caso de la restauración automatizada, abriéndonos a que expliquen sus últimos avances, las orientaciones del mercado y las oportunidades de negocio que están surgiendo del escenario de transformación actual”*.

La hoja de ruta de la restauración automatizada

Durante la jornada se han abordado los retos más inmediatos del segmento siendo uno de los centrales su **especialización**. De acuerdo con lo que se ha apuntado, hoy en día la clave para incrementar la rentabilidad y la continuidad del negocio radica en la segmentación con el objetivo de proporcionar la oferta ajustada a cada entorno. Un entorno que tiene un lenguaje concreto, unos flujos de personas, unos horarios críticos y unas necesidades detalladas.

Para llegar a este punto de precisión, la industria, según se ha expuesto, necesita más colaboración entre sus distintos integrantes, incluyendo a los operadores, fabricantes de

HIP es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

maquinaria, marcas de producto y proveedores tecnológicos. De este modo, cada hospital, universidad, *coworking*, *coliving*, gimnasio u oficina corporativa contará con una propuesta propia – con productos dedicados a su *target* más allá de alimentos y bebidas – capaz de potenciar su atractivo y de captar la atención del consumidor, se ha concluido.

Un consumidor que ha cambiado y que ahora busca **experiencias más exclusivas** que garanticen la **calidad** del producto ofrecido y por el que se está dispuesto a **pagar más**. Un ejemplo que se ha mencionado es el de los *coffee corners*, que actualmente deben de brindar un valor añadido y comunicarlo, con estrategias de marketing, para competir en un mercado cada vez más saturado con *players* que han aparecido recientemente en restauración de marca o *delivery*. Si bien, en este ámbito, se observa una ventaja competitiva por la fase actual del café en grano molido al momento, situándose por delante de las cápsulas, hecho que beneficia a la restauración automatizada, que usa esta tecnología, se ha explicado. A su vez, los *coffee corners* y los *smart kiosk* se están empleando como servicios para los equipos, una dinámica a considerar si se quiere fomentar su implementación, se ha detallado.

Otra cuestión analizada ha sido la falta de **innovación tecnológica**, con una tendencia de obsolescencia progresiva de las máquinas, que en ocasiones no incorporan métodos de pago electrónicos o sin contacto, o con la ausencia de apps integradas y medios digitales por los que comunicarse. Tal y como se ha puesto de relieve, esta digitalización es un elemento que aprecia la nueva demanda e impulsa experiencias de compra más completas. A ello, se le está sumando el cuidado por el diseño, la iluminación, los materiales, la accesibilidad, el mensaje o la ambientación, opciones que elevan el punto de venta convirtiéndolo en una alternativa real frente a otros segmentos o propuestas.

Paralelamente, en la jornada también se han señalado las posibilidades que nacen hoy en día en apostar por la **sostenibilidad**. Al respecto, la introducción de alimentos y bebidas saludables, locales o sin plástico está contribuyendo a la diferenciación, satisfaciendo al consumidor y a lo que reclaman los gestores de edificios, instituciones y departamentos de compras. Por ello, el segmento insiste en la cooperación con productores de km0, compañías comprometidas o con proveedores de soluciones tecnológicas que fomenten la eficiencia energética.

HIP 2026, sede del *unattended*

Automated Foodservice Expo será un área de innovación que formará parte de HIP – Horeca Professional Expo 2026 que, en su décimo aniversario, recibirá a **más de 60.000 empresarios y profesionales** de la hostelería. En el caso de la restauración automatizada, líderes de empresas de colectividades, marcas hoteleras y alojamientos, servicios al viajero y corporaciones descubrirán en la feria los últimos conceptos, herramientas digitales, máquinas y productos que están transformando la categoría.

A su vez, el **Hospitality 4.0 Congress**, el mayor foro de tendencias hosteleras en el mundo que se desarrolla en el marco de HIP, y que reunirá a **más de 700 expertos nacionales e internacionales**, contará con un foro exclusivo dedicado al segmento en el que se abordará el escenario de innovación en el que se encuentra, y sus próximos pasos.

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 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 de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS