

## Del producto a la experiencia: HIP 2026 explorará los conceptos que están redefiniendo el mundo dulce

Del 16 al 18 de febrero, en IFEMA Madrid, la mayor feria europea de soluciones HORECA abordará la transformación de la categoría con el surgimiento de marcas memorables centradas en la gestión, las vivencias y la especialidad

Directivos de Krispy Kreme, Starbucks, Nespresso, Granier, Pastelería Álex Cordobés, La Fresería, MYKA Greek y Hofmann, entre otros, compartirán sus estrategias para impulsar los negocios a partir de la innovación

**Madrid, 20 de enero de 2026** –. El mundo dulce vive una auténtica explosión de conceptos que están redefiniendo el segmento. Firms especializadas están promoviendo su profesionalización e innovación no solo en el producto, sino también en la gestión, la tecnología y la construcción de marca. Este cambio de paradigma será uno de los ejes de [HIP 2026](#), la mayor feria europea de soluciones para la hostelería, que se celebrará del **16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid con más de 60.000 profesionales, más de 1.000 firmas expositoras y más de 700 expertos.**

En este sentido, **HIP 2026** pondrá el foco en la transformación que está viviendo el ámbito cafetero, pastelero y heladero, con su apuesta por las experiencias diferenciales y dedicadas a un producto o consumidor en concreto. Por su congreso, pasarán directivos de la talla de **Manuel Zamudio**, CEO de **Krispy Kreme** en España; **Alejandro Fernández**, fundador de **La Fresería**; o **David Romero**, CEO de **Granier**, que compartirán su testimonio al frente de empresas que están marcando el rumbo del sector y cambiando la forma de competir en un mercado exigente.

Una de las claves para navegar en este mercado, marcado por la inflación, la saturación y la disminución del poder adquisitivo de los consumidores, es la gestión. En el encuentro, **Oswaldo Brito**, fundador de la panadería Pa de Kilo; **María Magdalena Villaseca**, *Food designer* en Hofmann; y **Toni Mestres**, Coordinador del Máster en Dirección y Gestión de Restaurantes en Hofmann Culinary School, entre otros, serán los encargados de analizar cómo administrar los negocios de repostería actualmente sin perder identidad, coherencia ni viabilidad económica.

En la misma línea, **Ángela de Haro**, directora del Máster de Innovación y Gestión Gastronómica en Hofmann Culinary School y directora de operaciones en Cooking Numbers, explicará la relevancia de replantear decisiones, procesos y estructuras con el objetivo de favorecer la evolución de las compañías. Todo ello, con el apoyo de las tecnologías, como la IA, con las que se está mejorando la creatividad, la toma de decisiones y la eficiencia.

### La marca, el nuevo caballo ganador

Con la entrada de nuevos actores, a raíz también del crecimiento de la panificación y pastelería industriales, las compañías están tratando de diferenciarse a partir de la construcción de marcas sólidas. Y para lograrlo, la tendencia se inclina por apostar por un producto y alzarlo a la categoría de firma con el objetivo de que sea reconocido, atractivo, escalable y, en consecuencia, rentable. Sobre este fenómeno ahondarán en HIP 2026, **Marta Negra**, fundadora y CEO de Marta's Lemon

HIP es un evento de:

Pie, que empezó especializándose en tartas de limón; y **Juan López-Guerrero**, cofundador de **Antojos Gallery**, pastelería dedicada a los *cheesecakes* y reconocida con la segunda mejor tarta de queso de la Comunidad de Madrid 2024. Ambos, junto con **David Romero**, CEO de **Granier**, compartirán las claves para crecer y estandarizar procesos en un contexto en el que la marca y la experiencia son igual de importantes que el producto. También reflexionarán sobre ello **Natalia Morales**, socia fundadora de MYKA Greek Frozen Yogurt; y **Javier Ezquerro**, socio fundador de Sec a Sucre, poniendo el foco en la categoría de los helados.

A su vez y bajo el mismo telón de fondo, **Pau Clavell**, director B2B y de operaciones en Nespresso España, subrayará la necesidad de crear momentos memorables para destacar en el ecosistema, combinando creatividad, construcción de vivencias, ejecución y producto. Además, **Sofía Janer y Víctor Gonzalo**, pasteleros y creadores de La Dramerie, se sumarán en el análisis de estas experiencias, al mismo tiempo que evaluarán la situación de la repostería tradicional frente a lo que es tendencia.

Paralelamente, **Fernando Albarrán**, Marketing Director Iberia en Starbucks, explicará las oportunidades que surgen de otra estrategia que impulsa firmas más genuinas y con valores: la creación de comunidades.

#### **Packaging como elemento de diferenciación**

En la mejora de la experiencia, el *packaging* está desempeñando un papel determinante mejorando la percepción del producto y la relación con la marca. Un aspecto que a menudo pasa desapercibido y sobre el que profundizará **David Cordobés**, director de operaciones de Pastelería Alex Cordobés, quien analizará cómo el diseño del envase refuerza la identidad y aporta valor al negocio. Asimismo, **Luis Javier Merino**, CEO y Cofundador de El **Obrador De Goya**; **Pedro López**, Fundador y Presidente de Grupo Lew Brand, que incluye marcas como **Raw Açaí o YoYo Frozen Yogurt**; y **Jaime Arteaga**, CEO y Cofundador de **Do Eat**, que ofrece comida fresca en envases fabricados a partir de materiales naturales, pondrán encima de la mesa los retos de escalar el *packaging* para cuidar el vínculo con el cliente.

Más allá del diseño y la marca, **HIP 2026** pondrá el acento en la innovación experiencial. Al respecto, el evento acogerá el *showcooking* en directo del **Mejor Bombón de España 2025**, de la mano de la **academia Hofmann**, que permitirá trasladar al escenario la técnica y la creatividad de la alta pastelería. En un formato práctico y cercano, se mostrará cómo este conocimiento puede integrarse en la restauración y aportar valor real a la propuesta gastronómica.

Igualmente, en la zona expositiva más de 180 empresas de referencia del ámbito dulce como Alpro, Danone, Europastry, General Fruit, Nespresso Profesional, Nestlé Professional, Pascual, Atrian Bakers, Bimbo, Deleitas, Délifrance, Erlenbacher, Evoca Group, Froneri, Grupo Serhos, Juanito Baker, L'Or Professional, Lavazza, La Compagnie des Desserts, Liberty Ukraine, Lotus, Mia Foods, Mocay, Panamar, Puratos, Sandro Desii o SPM, entre otras, presentarán sus últimos desarrollos.

---

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