

HIP 2026 presentará casos de éxito mundiales sobre cómo la digitalización reduce costes en los negocios HORECA

Del 16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid, la feria compartirá el impacto en el sector de la automatización, robótica e IA, la cual puede llegar a reducir hasta un 30% los gastos operativos

Directivos de Roost Chicken, Brutalia, Minor Hotels, Abba Hoteles, Welbilt, Bookline y Makeat, entre otros, compartirán sus perspectivas sobre la integración tecnológica en las experiencias, procesos y equipos hosteleros

Madrid, 22 de enero de 2026 – El impacto de las tecnologías en la hostelería ha marcado un antes y un después en su desarrollo. Entre todas las soluciones que están transformando el sector, la protagonista actualmente es la inteligencia artificial por su impacto directo en los modelos de negocio, procesos y equipos. De hecho, de acuerdo con informes de mercado de 2025, el uso de la IA ha llegado a reducir los costes operativos en las empresas HORECA hasta un 30%. Por este potencial, **HIP 2026**, la mayor feria en Europa de soluciones para la hostelería, que tendrá lugar del **16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid**, revelará las oportunidades de las herramientas digitales para hacer una industria más competitiva.

En este sentido, el encuentro compartirá casos de éxito que están siendo referentes a nivel nacional e internacional en digitalización y automatización. Uno de los proyectos líderes que se presentará es el de **Werbilt**, firma de alta tecnología para la hostelería, con la consultora, **Makeat**. Sus CEO, **Adrià Navarro y Juan Umbert**, respectivamente, explicarán cómo lograron hacerse con el récord mundial en un festival de música sirviendo 8.500 platos con dos cocinas instaladas en dos contenedores, con un tiempo máximo de espera en cola de 4 minutos. Además, ambos pondrán en común sus aprendizajes y el potencial de las soluciones digitales en el impulso de la eficiencia en la restauración profesional.

Los escenarios de HIP 2026 también acogerán otra historia de éxito: el primer restaurante automatizado del mundo en un aeropuerto. Este se encuentra en el Aeropuerto de Barcelona y está equipado con IA avanzada y una cámara de visión artificial a partir de las que se sirven las comandas, tal y como analizará **Javier Martín Romo**, Country Manager en **Keenon Robotics**. Tomando como punto de partida el mismo Aeropuerto de Barcelona, **Daniel Socias**, fundador de **Wiongo Robotics**, detallará de qué manera la compañía emplea robots en la sala VIP para apoyar el *foodservice* en un entorno de alta intensidad operativa. Una perspectiva en la que también ahondará **José Visiedo**, especializado en la optimización operativa mediante tecnología, quien se fijará en el empleo de robótica en el hotel Hyatt de Barcelona.

Asimismo, **Román Salazar**, CEO de **WeTechFood**, dará a conocer el modelo de Sodexo en la Universidad Europea de Madrid, primer centro educativo de España en el que se utilizan dispositivos robóticos para el *food delivery*.

HIP es un evento de:

La IA marca los pasos de la competitividad

Las tecnologías, y la IA, están siendo la base en la que los profesionales de la nueva hostelería se están apoyando para tomar mejores decisiones tanto en la gestión como en el marketing, la experiencia y los procesos. Sobre ello indagarán **Filippo Teofili**, fundador de Brutalia; y **Pedro Rodríguez**, cofundador y COO de la cadena Roost Chicken, al tiempo que **Miguel G. Pérez**, COO de Vicio, y **Gonzalo Rodríguez**, COO en Grupo Dani García, entre otros directivos, darán las claves para construir flujos de trabajo más eficientes mediante las soluciones digitales.

Unas soluciones que están dando forma a nuevas propuestas de negocio, y que se mostrarán en HIP 2026. Es el caso de **Bookline**, que de la mano de su director comercial, **Pablo Sánchez**, explicará el *voicebot* que han creado para gestionar llamadas en los negocios hosteleros; o de **Tipi**, que ha impulsado el primer asistente de voz diseñado por cocineros y para cocineros, tal y como presentará su CoCeo, **Samuel Carrillo**. Igualmente, directivos de las consultorías **Delight** y **Delsia Global**, y de la plataforma **Gstock**, desgranarán las estrategias para integrar de manera responsable herramientas de gestión inteligente.

Por su parte, **Sergi Gutés**, responsable de Compras en Canarian Hospitality, y **Enric Almiñana**, director de Compras y Sostenibilidad en Abba Hoteles, pondrán el foco en la aplicación de la IA en el ámbito de los alojamientos, concretamente, en el suministro. Ambos tratarán el uso de las tecnologías en la automatización, la gestión y el control de los inventarios.

El gran reto: integrar la IA sin perder el alma

La irrupción de la IA en toda la cadena de valor de la hostelería, más allá de las posibilidades que ofrece, plantea también distintos retos. Entre ellos, la necesidad de una incorporación coherente que tenga en cuenta a los equipos, para que la digitalización se perciba como un apoyo y contribuya a potenciar el valor del personal. Esta cuestión será la base del planteamiento de **Marianela Olivares**, directora general de Linkers, en HIP 2026.

A su vez, **Jorge Dávila**, multipremiado director de sala, y **Javier Huelmo**, director general de la plataforma de formación para camareros, **MBO**, reflexionarán sobre el alcance de la IA en el desarrollo profesional, la detección de necesidades reales y el refuerzo de la consistencia de los estándares, sin dejar de lado la parte humana. En la misma línea se dirigirán **Marta Marcos**, CIO de **Minor Hotels**, **Ignacio Urbelz**, CEO de **Grupo Hotelero Petit Palace**, y **Federico Fuster**, presidente de **ITH**, quienes evaluarán el papel de la tecnología en la mejora de la experiencia hotelera equilibrando eficiencia, personalización y cercanía.

Englobando todo es campo de conocimiento, el **BCC** presentará un estudio sobre innovación alimentaria con 150 casos de éxito, en el que revelará tecnologías emergentes y tendencias que están impulsando el mercado.

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

HIP es un evento de:



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:

