



HIP 2026 desembarcará con toda la innovación para la hostelería ante más de 60.000 profesionales

Del 16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid, la mayor feria en Europa de soluciones para el canal Horeca contará con más de 1.000 firmas expositoras que presentarán los últimos conceptos y herramientas del mercado

El Hospitality 4.0 Congress será el foro de referencia mundial en el que se citarán grandes voces del sector como Ferran Adrià o Gastón Acurio, y líderes de Starbucks, Grosso Napoletano, Krispy Kreme, Hyatt, Palladium y Minor Hotels, entre otros

Madrid, 15 de enero de 2026 -. [HIP – Horeca Profesional Expo 2026](#) está ultimando sus preparativos para abrir las puertas de una edición histórica en la que celebrará su décimo aniversario. Del 16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid, la mayor feria en Europa de soluciones para la hostelería citará a más de 60.000 empresarios, directivos y profesionales del sector que conocerán los últimos conceptos, productos y herramientas con los que incrementar la competitividad de sus negocios.

Quienes mostrarán estos desarrollos serán las más de 1.000 firmas que se reunirán en la zona expositiva del encuentro, la cual se ha ampliado, y albergará tres nuevas áreas de innovación. Se tratan de Selected Brands, Steakhouse y Coffee, Bakery & Gelato, y estarán dedicadas a las marcas de alimentación y bebidas premium, a las empresas cárnica y a las del ámbito del café, panadero y heladero, respectivamente.

Paralelamente, HIP 2026 albergará el mayor foro mundial de tendencias Horeca, el **Hospitality 4.0 Congress**. En sus escenarios se congregarán más de 700 expertos que compartirán las estrategias, proyectos y casos de éxito que están marcando los pasos de la nueva hostelería, que se define por ser más experiencial, digitalizada, sostenible y centrada en la gestión. Todo ello convertirá el evento en el epicentro de referencia del sector en el que se fomentará una industria más rentable, eficiente y profesionalizada, a la vez que posicionará Madrid como la capital de la innovación Horeca.

Los ejes centrales de la décima edición del encuentro se han dado a conocer este mediodía, en su presentación oficial, en la que también se ha hecho balance de la situación de la hostelería. En este sentido, **Borja Hernández de Alba**, copresidente de HIP y presidente de Marcas de Restauración, ha señalado que “*aunque el sector comenzó a ralentizarse en junio, la evolución reciente es más positiva de lo esperado*”. En cifras, de acuerdo con Circana, la industria del foodservice creció en 2025 un 2,4%, al tiempo que la restauración de marca tuvo un mejor comportamiento con un incremento superior al 5%.

De cara a los próximos meses, Hernández de Alba ha apuntado que “*las perspectivas son constructivas, con un 87% de los asociados esperando aumentar la facturación y el 95% planeando abrir más establecimientos, aunque el reto será sostener este impulso en un entorno de alta competitividad*”.

HIP es un evento de:

NEBEX T
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

En relación con el ámbito hotelero, **Hugo Rovira**, copresidente de HIP y director general de Minor Hotels Europe & Americas para el sur de Europa y Estados Unidos, ha destacado “*la contención de la demanda por el aumento de costes*” y el “*optimismo moderado que se espera para 2026 con riesgos derivados de la inestabilidad geopolítica*”. Sin embargo, Rovira ha subrayado las expectativas positivas de los viajeros: el 94% de ellos quieren viajar tanto o más que el año pasado y casi la mitad (47 %) tienen la intención de aumentar su presupuesto.

Asimismo, el copresidente ha explicado que el turista de 2026 prioriza la calidad frente la cantidad, buscando experiencias que aporten valor personal, y el factor principal que determina sus planes es la asequibilidad (53%). Unos planes que prácticamente la mayoría quieren hacer acompañados descubriendo culturas que se experimentan a través de la gastronomía (85%) por delante de la arquitectura o la naturaleza.

Por su parte, **Manuel Bueno**, director de HIP, ha puesto el foco en el objetivo de HIP 2026 explicando que “*será el punto de encuentro para la hostelería en el que se desgranarán las estrategias para construir un sector más robusto y capaz de afrontar los retos actuales. Vemos que el consumidor está optimizando el gasto, que persiste la inflación y que en el mercado cada vez hay más competidores. Ante este escenario, nuestro compromiso es acompañar a los profesionales, ayudándoles a resolver sus dudas, inspirarse, aprender y descubrir soluciones que impulsen la competitividad y sostenibilidad de sus negocios*

”.

El sector se analiza en el Hospitality 4.0 Congress

En su décima edición, el **Hospitality 4.0 Congress** llega con foros renovados y redefinidos para atender el momento que está viviendo el sector. Por ello, el encuentro contará con espacios dedicados a analizar cómo gestionar de forma estratégica los negocios Horeca a partir del **summit Hospitality Management, el Summit de Compras by AERCE y el Global CEOs Summit**.

Asimismo, el congreso estudiará las tendencias y conceptos pioneros que están definiendo la hostelería actual mediante los nuevos foros **New Horeca Unicorns**, en el que se presentarán los proyectos con más proyección; **Eatertainment & Leisure**, donde se destacará el auge del ocio gastronómico; **Coffee, Bakery & Gelato**, en el que se examinará la transformación del mundo dulce; y **Sin Filtro y Sin Filtro Pastry** que, de la mano de Montagud Editores, reflexionarán sobre el avance de la alta gastronomía y pastelería.

Estos encuentros forman parte de un programa de más de 35 *summits* en los que, igualmente, se tratará la situación del ámbito hotelero en **Hotel Trends y The VIP Room**, el impacto de la tecnología en la hostelería, el talento y el potencial del marketing y las experiencias para incrementar el número de reservas, entre otras cuestiones.

Algunos de los nombres que participarán en el Hospitality 4.0 Congress son **Ferran Adrià**, presidente de elBullifoundation; **Gastón Acurio**, chef y empresario de Acurio Restaurantes; **Antonio Garamendi**, presidente de la CEOE; **Javier Águila**, presidente de Inclusive Collection en Hyatt Hotels Corporation; **Marta Marcos**, CIO de Minor Hotels; **Josetxo Pérez**, Director Corporativo de Compras y Logística en Palladium Hotel Group; **Bruno González**, CEO de Grossó Napoletano; **Inés De Marichalar**, Directora General de Bernabeu Market; **Manuel Zamudio**, CEO de Krispy Kreme en España; y **Fernando Albarrán**, Marketing Director Iberia en Starbucks.

HIP es un evento de:



Consigue [AQUÍ](#) tu pase de prensa para acudir a HIP 2026

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:

