

## HIP 2026 desvelará las marcas hosteleras con mayor proyección para los próximos años

**Del 16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid, la feria dará a conocer los conceptos emergentes que están en expansión por su modelo diferencial en el foro “New Horeca Unicorns”**

**Directivos de propuestas como The Champions Burger o el reciente Bernabéu Market, y de firmas de la talla de Junk Burger, Street Burger, Deleito, Chalito, Beata Pasta, La Fresería o Relleno, compartirán sus casos de éxito**

**Madrid, 17 de diciembre de 2025 –.** España se ha posicionado en los últimos años como una referencia mundial en la creación y exportación de nuevos conceptos hosteleros. En este sentido, de acuerdo con cifras de la patronal, el país cuenta con más de 300.000 establecimientos Horeca convirtiendo a la industria en uno de los principales motores de la economía nacional. De estos negocios, según con los expertos, los que más están progresando comparten tres principales claves: son digitales, escalables y se especializan en un producto o segmento.

Con este contexto de innovación, **HIP 2026**, la mayor feria en Europa sobre soluciones para la hostelería, que tendrá lugar del **16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid**, albergará en su congreso el nuevo foro “New Horeca Unicorns”. En sus escenarios se citarán empresas que se están afianzando en el ecosistema y que tienen potencial de crecimiento para convertirse en marcas consolidadas, competitivas y rentables en un contexto definido por el incremento de costes y la alta competencia.

### Nuevas fronteras para la hostelería: los eventos

El nuevo foro pondrá el foco en las firmas que se están expandiendo, orientándose en el mercado en auge de los eventos. Este mercado ha convertido la activación en directo en una palanca de negocio: formatos itinerantes, competiciones, *pop-ups* y experiencias en recintos que funcionan como canal de captación masiva, prueba de producto y construcción de marca en muy poco tiempo. Un ejemplo de ello es **The Champions Burger**, el primer campeonato de hamburguesas que tiene el objetivo de encontrar la mejor hamburguesa de Europa recorriendo diferentes ciudades. Su cofundador, **José A. Morales**, acudirá a HIP 2026 para explicar su planteamiento y cómo han logrado reunir a miles de personas en sus encuentros.

Otro caso de éxito que se examinará en la feria es el **Bernabéu Market**, el reciente distrito gastronómico que lleva a un paso más allá la visita a un estadio de fútbol, y que estudiará **Inés de Marichalar**, su directora. A su vez, **Jovani Rato**, socio fundador de Vanis Restauración, empresa enfocada a la cocina sobre ruedas para festivales; **Víctor Torrealba**, socio fundador de Madrid Catering; y **Angélica Berrio**, directora general de Zumasec, pondrán en común las oportunidades del foodservice en eventos y los retos operativos que surgen.

## Especialización para diferenciarse

El congreso de HIP 2026 también abordará el auge de nuevas compañías que avanzan desde la **especialización en un producto o tendencia** aportando soluciones innovadoras a un público muy concreto. Siguiendo este modelo, se ahondará en la afianzada categoría de las **smash burgers**, concepto que actualmente prefiere el 30% de los consumidores españoles frente a la hamburguesa tradicional. **Javier Alfonso**, CEO y Fundador de Junk Burger; **Carlos Antón**, CEO de Street Burger; **Paulo Pusset**, fundador de Machaka Burger; y **Rai Recoder**, cofundador y director general de Deleito, entre otros líderes, examinarán las estrategias para construir marcas memorables y escalables a partir de una oferta altamente segmentada.

Bajo esta misma línea de focalización, el encuentro pondrá en valor la apuesta exclusiva por la **coctelería**, donde el crecimiento se apoya en el diseño de una vivencia completa a partir de la propuesta líquida. En este ámbito, se tratará la historia de **Murray Lemmon**, impulsor de **Jack's Library** y otros conceptos en Madrid, como ejemplo de cómo una perspectiva definida puede convertir un establecimiento en destino y aumentar en notoriedad y demanda.

Paralelamente, el foro “New Horeca Unicorns” destacará la corriente emergente de los **alimentos funcionales**, los cuales están forjando proyectos empresariales centrados en proporcionar salud y bienestar. Sobre ello debatirán **Ane Ortiz**, confundadora de Habituals, compañía dedicada a caterings y menús equilibrados; y **Elodie Doral**, fundadora y CEO de Six Harmonies Spa, firma que propone una experiencia inmersiva que combina *wellness* con una gastronomía consciente.

Además, HIP 2026 reunirá a directivos de conocidas marcas especializadas, que están en proceso de expansión como **Relleno**, **Baldoria Group**, **Beata Pasta**, **La Martinuca**, **Chalito**, **La Fresería** y **Gastroadictos**, entre otras, los cuales compartirán su hoja de ruta y las metodologías que han seguido para ampliar su alcance.

---

**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: