

Ocio gastronómico: los negocios hosteleros amplían sus fronteras para diferenciarse

HIP 2026, del 16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid, explorará cómo el sector está innovando en las experiencias integrales para responder a la nueva demanda

Líderes de Alegal, Grupo Gastroadictos, Arzábal o Grupo Jugando con Fuego, junto con CEO de festivales Love To Rock o Sonorama, entre otros, compartirán las nuevas tendencias en la creación de momentos únicos

Madrid, 08 de enero de 2026 –. La hostelería se encuentra en una profunda transformación para adaptarse a las necesidades de una demanda que ha cambiado tras la pandemia y a causa del contexto socioeconómico actual. En este sentido, el sector está innovando para dar respuesta al surgimiento de nuevos momentos de consumo, los cuales están aportando oportunidades de negocio con la aparición de pioneros conceptos. Ejemplo de ello sucede con el ocio, en auge en los últimos años, y a partir del cual se han afianzado planteamientos como el *tardeo* o el *eatertainment*, donde se combinan los espectáculos con la gastronomía, a partir de una experiencia integral que considera la sala, el servicio, el diseño y la oferta culinaria.

En cifras, y de acuerdo con estudios de mercado, el segmento del ocio en el Horeca nacional ha incrementado un 3,3% en 2025, con un especial enfoque en la franja diurna, aunque la vida nocturna también registra un buen comportamiento, con una tasa de crecimiento compuesto anual, entre 2022 y 2024, del 15,6%. Así, por el potencial y las opciones que está proporcionando esta categoría, **HIP 2026**, la mayor feria europea de soluciones para la hostelería, que tendrá lugar del **16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid**, albergará un nuevo foro bajo el nombre de “*Eatertainment & Leisure*”.

En sus escenarios se citarán líderes de marcas que están revolucionando la industria tradicional a partir de propuestas que incluyen formatos 360. Uno de estos directivos es **Alex Valmaña**, al frente del restaurante Alegal, que cuenta con asesoría del Grupo Dani García, y que ofrece en Valencia una experiencia social a partir de la carta, la puesta en escena, su selección de líquidos y su enfoque en el ocio. Junto a él estará **Rafa Recuenco**, cofundador del Grupo Gastroadictos, que reúne siete restaurantes conocidos por poner en valor la cultura de la cercanía. Ambos ahondarán en las claves de los establecimientos que están llevando un paso más allá los momentos memorables y la manera de concebir la diversión.

En la misma línea indagará **Sergio Rozas**, CEO del restaurante Somos Raro, quien analizará cómo están cambiando los modelos para captar a clientes, los cuales buscan iniciativas distintas basadas en las marcas, los espacios y el entretenimiento, a la vez que compartirá los formatos que están emergiendo.

Del festival al mercado

Últimamente, las experiencias en hostelería están trascendiendo el propio establecimiento para integrarse en entornos donde el ocio adquiere un papel más relevante. En este sentido, los

HIP es un evento de:

festivales se están posicionando como plataformas en las que experimentar vivencias completas a partir de propuestas gastronómicas, que se suman a la música. HIP 2026 abordará esta tendencia de la mano de **Sergio Almiñana**, socio fundador de Love to Rock, festival que cuenta con la participación de conocidos chefs; **Javier Ajenjo**, CEO de Sonorama, que mezcla cultura con cocina incluyendo catas de vino y tapas de firmas locales; y **Joaquín Martínez**, CEO de PortAmérica, evento que acoge el *showrocking*, donde chefs de la talla de Paco Roncero presentan sus pinchos creados especialmente para la ocasión.

Asimismo, se han afianzado festivales dedicados exclusivamente a un producto gastronómico siendo el caso de la pizza o la hamburguesa. HIP 2026 compartirá la historia de crecimiento de The Champions Burger, de la mano de su cofundador, **José A. Morales**, quien ahondará en su trayectoria y en su expansión internacional estando ya en países como Francia o Portugal.

Otro de los espacios que ha evolucionado para ajustarse a la realidad de la demanda son los mercados de abastos. Estos se han reinventado para atraer clientes, tras haber perdido afluencia frente a la irrupción de otros actores. Por ello, actualmente se muestran como recintos experienciales en los que los productos *gourmet* son los protagonistas, y donde se combina el valor gastronómico con la historia, captando al público local e internacional en diferentes momentos de consumo. Sobre las posibilidades que brindan estos entornos reflexionarán **Iván Morales** y **Álvaro Castellanos**, socios fundadores de Arzábal, firma con presencia en el Mercado de San Miguel, en Madrid; y **Joaquín Collado**, Director de operaciones del Grupo Jugando con Fuego, que cuenta con marcas en su cartera como Jenkin's.

La oferta líquida como guinda

Las bebidas se han situado como el elemento estratégico que contribuye a completar las experiencias al tiempo que las eleva. Aparte de su función, aportan diferenciación y una ventaja competitiva al negocio, mediante las que también se estimula la rentabilidad. Al respecto, el mercado está experimentando una propensión hacia su diversificación, con especial impulso en opciones sin alcohol, y con iniciativas de vanguardia en zumos y cócteles. **Frank Lola**, CEO de Lovo Bar; **Carles Bonnin**, propietario de La Destilateca; **Borja Insa**, confundador de Moonlight experimental, firma especializada en cócteles creativos; e **Iván Talens**, socio fundador de la compañía de coctelería para eventos, Més que Barmans, explorarán en HIP 2026 el progreso de la oferta líquida y la manera en que los clientes eligen su bebida hoy en día.

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.