



## HIP 2026 premiará a las empresas líderes que están revolucionando la hostelería

**La feria acogerá los Horeca New Business Models Awards 2026, los prestigiosos galardones del sector que revelan los modelos de negocio, productos, tecnologías y diseños de interiorismo más innovadores del año**

**Las empresas y profesionales que quieran presentar su propuesta pueden postularse hasta el próximo 12 de enero**

**Madrid, 4 de diciembre de 2025 –.** La hostelería más innovadora se citará en los **Horeca New Business Models Awards 2026** el próximo 19 de febrero en Madrid. Los premios más prestigiosos del sector, que tendrán lugar en el marco de **HIP 2026**, la mayor feria de soluciones para el canal Horeca de Europa, serán los encargados de revelar aquellas empresas que están liderando la modernización de la industria a partir de nuevas propuestas, formatos y conceptos. Todo ello, con el propósito final de impulsar la competitividad de una actividad que es clave para el crecimiento y desarrollo económico del país.

Tras el éxito de su última edición, con más de 250 propuestas recibidas, los **Horeca New Business Models Awards 2026** ya han abierto su convocatoria para que los interesados puedan compartir sus proyectos. En este sentido, las iniciativas presentadas deben de enfocarse en la mejora de modelos de negocio, los procesos, la gestión de equipos, la experiencia del consumidor, la comunicación y el impacto medioambiental de la hostelería. Las candidaturas pueden registrarse **hasta el 12 de enero**, en cualquiera de las siguientes categorías:

- 1. Innovación Tecnológica:** En la que se reconocen las soluciones digitales que impulsan la administración, las operaciones, el marketing o la interacción con el cliente en el ámbito Horeca. Los proyectos pueden inscribirse tanto de manera individual como en colaboración entre proveedores y operadores.
- 2. Innovación de Producto:** Donde se pone en valor los productos, iniciativas o servicios que supongan un salto cualitativo en la atención y en la percepción final del cliente. Se incluyen propuestas en ámbitos como *Food & Beverage Solutions, Smart Kitchens & Equipment, Design & Experience y Delivery & Food as a Service*. Asimismo, es posible concurrir de forma individual o conjunta.
- 3. Design & Experience:** Que pone en valor las obras de arquitectura e interiorismo, tanto en nuevas aperturas como en reformas, que optimizan los procesos operativos y elevan la experiencia y el vínculo del usuario con el espacio.
- 4. People, Product, Planet:** En la que se ponen en primer plano las estrategias, productos o servicios alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, que aportan mejoras medibles en el ámbito social, en el manejo responsable de los recursos y en el impacto sobre el planeta.

HIP es un evento de:





5. **Desarrollo Empresarial:** Donde se reconoce a aquellas compañías de hostelería que han liderado procesos de transformación o crecimiento especialmente relevantes dentro de su segmento de actividad.
6. **New Business Model:** En la que se distinguen los conceptos pioneros o modelos reinventados de restauración, independiente, de grupo o franquicia, tanto físicos como puramente digitales, que introduzcan propuestas diferenciales al mercado.

Los Horeca New Business Models Awards 2026 son una de las actividades que forma parte de la agenda de HIP 2026, que reunirá a **más de 60.000 empresarios, directivos y profesionales** de la hostelería del **16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid**. Asimismo, durante sus tres jornadas, **más de 900 firmas** darán a conocer sus últimos desarrollos en la zona expositiva de la feria, a la vez que **más 700 ponentes internacionales**, que son líderes en su negocio o área operativa, descubrirán en el área congresual los casos de éxito y tendencias que están definiendo el sector.

---

**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:

