

## Mejorar el servicio en sala puede aumentar hasta un 40% el valor percibido por el cliente en un negocio hostelero

**HIP 2026 abordará el potencial del espacio, el equipo y el diseño para perfeccionar las experiencias e incrementar la rentabilidad de los establecimientos HORECA**

**El evento acogerá una performance inmersiva de un servicio de la alta gastronomía a la vez que expertos como Diego Sandoval y Xavi Alba, *maîtres de Coque* y *Enigma*, entre muchos otros, analizarán la transformación del sector**

**Madrid, 03 de febrero de 2026 –.** La construcción de momentos memorables se ha convertido en una palanca de rentabilidad para las marcas hosteleras. De acuerdo con estudios de mercado de 2025, entre el 20% y el 40% del valor percibido por el cliente en un establecimiento HORECA proviene directamente del servicio, ambiente y experiencia vivida, más allá del producto gastronómico ofrecido. Igualmente, en términos económicos, se estima que una experiencia bien gestionada puede aumentar el ticket medio entre un 10% y un 30% frente a un servicio estándar, según tipo de establecimiento y segmento.

Por este alto potencial, la creación de vivencias únicas será un eje vertebrador de **HIP 2026**, la feria de referencia en Europa sobre innovación en la hostelería, que tendrá lugar del **16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid**. Una de las partes trascendentales en estas vivencias es la sala, su diseño y el servicio que se proporciona, los cuales ayudan a reforzar la impresión positiva del cliente, favoreciendo su fidelización.

Con este telón de fondo, HIP examinará la evolución de la sala para tratar de responder a la demanda y cumplir con sus expectativas en la generación de recuerdos inolvidables. Con más de 30 años de experiencia, **Diego Sandoval**, director de sala de **Coque**, con dos estrellas Michelin, y **Ángela Royo**, CEO de **BAYA**, pondrán el foco en el valor del oficio y su adaptación a la actualidad. Esta perspectiva será enriquecida con **María José Monterrubio**, Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Dirección de Sala, quien destacará la conexión con el origen, la historia y la identidad para elaborar momentos que dejan huella.

En dicha evolución, el encuentro centrará la atención en el impacto de las redes sociales, los efectos de la viralidad y el uso controvertido del móvil en la sala con **Xavi Alba** y **Abel Valverde**, *maîtres de Engima*, con dos estrellas Michelin, y de **Desde 1911**, con una estrella Michelin.

Por su parte, **Maikel Rodríguez**, jefe de sumillería del restaurante **Iván Cerdeño**, con dos estrellas Michelin; **Valerio Carrera**, *wine director* del restaurante **A'Barra**, **Marco Brocaní**, jefe de sala en **Ugo Chan** – ambos con una estrella Michelin –; y **Jon Eceiza**, que fue responsable de proyectos de **Mugaritz**, distinguido con dos estrellas Michelin, se centrarán en el peso del talento en la sala para generar experiencias más humanas y que, así, sean distintivas. Unas experiencias que, del mismo modo, se perfeccionan a partir de la propuesta líquida mediante la generación de relatos y de nuevos rituales, tal y como explicará **Patxi Troitiño**, *bartender* de **Akelarre**, con tres estrellas Michelin.

HIP es un evento de:

HIP 2026 también cruzará fronteras para estudiar cómo se entiende y gestiona la sala en distintos contextos culturales. En este sentido, el encuentro recibirá a **Norihito Endo**, chef del restaurante **Ebisu Endo**, en Tokio, conocido como uno de los templos del sushi; y a **Cindy Alexandra Contreras**, junto con **Joel Orlando Valenzuela**, jefes de sala de **El Chato**, en Colombia, consagrado como el mejor restaurante de América Latina en 2025 por la prestigiosa lista *Latin America's 50 Best Restaurants*. También, estarán líderes del equipo de **Hiša Franko**, en Eslovenia, con tres estrellas Michelin; y de **Knystaforsen**, en Suecia, con una estrella Michelin. Todos ellos explicarán de manera práctica cómo convierten sus servicios en un puente entre cocina, territorio y comensal.

Siguiendo con esta perspectiva práctica, HIP revelará las estrategias para desarrollar un servicio de primer nivel con una performance inmersiva, de la mano de BAYA Talent, en la que se recreará un pase en un restaurante de alta gastronomía conectando técnica, arte y experiencia. La iniciativa contará con la participación de los jefes de sala de **Aquiara**, **El Señor Martín** y **Caleña**.

#### El reconocimiento al nuevo talento en sala

Por primera vez, el evento organizará los **Premios HIP: La Sala Otra Mirada**, que marcarán un antes y un después en el sector consolidándose como los galardones que relevan los profesionales y proyectos que están redefiniendo la sala. Esta edición cuenta con cinco categorías – Puesta en escena en sala, Vestimenta en sala, Amelier, Concepto más rompedor y Mejor creador/a de contenido gastronómico – mediante las que se realzarán a los mejores en innovación, excelencia y sensibilidad en el servicio.

#### El diseño como motor de diferenciación en el mundo hotelero

La mayor feria de soluciones para la hostelería en Europa también se fijará en cómo las experiencias y el diseño están impulsando la diferenciación, la identidad de marca y la conexión con los huéspedes en el ámbito hotelero. Directivos de la consultora **Estelae Hotels and Resorts**, y los estudios **ROOM 2030, Arquitectura De Interior y Teresa Sapey + Partners**, darán las claves para sacar mayor partido del interiorismo e incrementar la rentabilidad en los alojamientos.

Junto a ellos, **Sonia Prieto**, CEO de la gestora **Aylanz Hospitality Group**, especializada en el segmento del lujo, y **Nico Lleixa**, Marketing Officer de **Pierre & Vacances**, grupo dedicado a las residencias turísticas, abordarán las oportunidades de la IA a fin elevar las experiencias.

Igualmente, **Rocío Narváez**, arquitecta de Cido, despacho enfocado en arquitectura de interiores y decoración; **Nayra Iglesias**, CEO de la firma **In Out Studio**; y **Jorge Lozano**, director general del estudio **Proyecto Singular**, pondrán en común las opciones que surgen del diseño – mediante materiales y soluciones innovadoras – para reducir el impacto medioambiental de los hoteles.

En esta línea, HIP 2026 presentará el caso de éxito de la marca hotelera **Nook Collection**, que apuesta por la sostenibilidad, adaptándose a la cultura local, al tiempo que busca ofrecer confort a través de sus espacios. Su CEO, **Arturo Valle**, y **Cristina Rebolo**, arquitecta centrada en diseño estratégico, explicarán su primer proyecto, Taro, en Santa Cruz de Tenerife.



**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:

