

## HIP 2026 se convertirá en el “Davos” de la nueva hostelería reuniendo a más de 150 CEOs

**La mayor feria de Europa sobre soluciones HORECA recibirá a altos directivos de firmas que están marcando el rumbo de la industria actual, más eficiente, experiencial, digitalizada y consciente**

**Óscar Pierre, Joan Roca o Gastón Acurio, junto con CEOs de Larrumba, Grosso Napoletano, Enrique Tomás, Krispy Kreme, Burger King, Beata Pasta, Vicio, Hesperia, Hyatt o Ilunion Hotels compartirán sus perspectivas sobre la realidad del sector**

**Madrid, 06 de febrero de 2026 –** La hostelería está inmersa en un contexto de transformación marcado por la presión sobre los márgenes, la volatilidad de los precios, la irrupción constante de nuevos actores en el mercado y el cambio en los hábitos de consumo. Ante este escenario, el sector está apostando por la innovación – tanto en los modelos de negocio, conceptos, procesos como en la experiencia – con el objetivo de mantener su competitividad.

El epicentro de esta innovación será **HIP 2026**, la mayor feria europea de soluciones para la hostelería, que se celebrará **del 16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid**, y que reunirá a más de 60.000 empresarios y profesionales del sector. Asimismo, en los foros de su congreso se citarán **más de 150 CEOs** creando un gran encuentro de líderes del nuevo HORECA, definido por ser más experiencial, digitalizado y sostenible, enfocado en la gestión del negocio y los equipos.

Algunos de los nombres que se encargarán de inspirar a los asistentes y compartir sus puntos de vista son **Óscar Pierre**, CEO de **Glovo**; **Javier Águila**, presidente de **Inclusive Collection en Hyatt**; o **Manuel Zamudio**, CEO de **Krispy Kreme España**. Junto a ellos estarán directores de conocidas marcas como **Grosso Napoletano**, **Enrique Tomás**, **Larrumba**, **La Fresería**, **The Champions Burger**, **Arzábal**, **Bernabéu Market**, **Grupo Quique Dacosta**, **Machaka Burger**, **Compass Group**, **Granier**, **Brutalia** o **Relleno**.

### **El objetivo de los CEOs: crecer con sentido**

Aunque la visión de la alta dirección estará presente de forma transversal en todo el congreso, HIP ha creado un espacio específico para el intercambio estratégico entre primeros ejecutivos: el **Global CEOs Summit**. En él, distintos líderes compartirán su mirada y experiencia en torno a las estrategias de expansión que han impulsado en sus respectivas empresas hosteleras.

Al respecto, **Javier Floristán**, CEO de **Grupo La Mafia Se Sienta A La Mesa**, expondrá las claves para crecer sin perder la identidad de marca. En la misma línea se dirigirán los CEO de **Las Muns**, **Baldoria Group** – del que forma parte **Beata Pasta** – y **Rosi La Loca**, Mariano Najles, Ciro Cirstiano y Minerva Tapial, respectivamente, los cuales profundizarán en las fórmulas para escalar manteniendo el posicionamiento y la calidad de la oferta.

Una oferta que, en un contexto de saturación del mercado, se enfrenta a un elevado número de competidores. Con el objetivo de examinar este desafío, HIP 2026 recibirá a **Victor Naranjo**, cofundador y CEO de **La Martinuca**; **Íñigo Barea**, director general de **Just Eat**, y **Yong Wu**

HIP es un evento de:

**Nagahira**, fundador y chef ejecutivo del restaurante **Ikigai Velázquez**, quienes también pondrán en común las mejores prácticas para diferenciarse sin perder el foco en la rentabilidad.

A su vez, el foro contará con el reputado chef, **Dani García**, con tres estrellas Michelin en el global de sus restaurantes, que centrará su discurso en el despliegue internacional del grupo de alta gastronomía. La internacionalización, igualmente, será el eje de debate de **Gary Llempen**, CEO y fundador de **Grupo Ceviche**, y **Rafa del Río**, CEO de **Grupo San-Tó**. Ambos explorarán cómo llevar una firma a diferentes países teniendo en cuenta las preferencias de los consumidores y la gestión de equipos multiculturales.

Siguiendo con su enfoque práctico, HIP 2026 examinará diferentes ejemplos de éxito de compañías que han logrado pasar de *startup* a un negocio plenamente consolidado. Este es el caso de **VICIO** que, de la mano de su co-CEO, **Oriol de Pablo**, explicará su proceso para afianzarse como una marca 360. A este se le sumarán los testimonios de **Street Smash Burgers**, firma líder de la categoría en Portugal y en desarrollo en otros mercados, y de **El Poble**, que ya enfila el objetivo de conseguir el centenar de pizzerías.

### Marcas genuinas

Los directivos hosteleros también tendrán su espacio en **Restaurant Trends**, el encuentro europeo de referencia sobre restauración de marca, organizado junto a **Marcas de Restauración**, donde líderes de grandes firmas del segmento analizarán los retos que tienen actualmente. Uno de ellos es la conexión con los consumidores ante un entorno altamente competitivo, motivo por el cual la tendencia, entre otros elementos, está siendo la construcción de marcas auténticas que fomentan los vínculos de calidad. Esta cuestión la abordará **Roberto Violante**, cofundador de **Focacciamo**, **Lydia Nieto**, fundadora de **Brunchit**, y el reputado chef y empresario, **Gastón Acurio**, que bajo su grupo aúna más de 40 restaurantes en 12 países.

A este diálogo se unirán **Joan Roca**, chef ejecutivo y cofundador de **El Celler de Can Roca**, con tres estrellas Michelin, y **Borja Hernández de Alba**, CEO de Restaurant Brands Europe – que tiene en su cartera a **Burger King**, **Popeyes** y **Tim Hortons** –, los cuales intercambiarán visiones sobre la generación de firmas con las que se promueve la estandarización y profesionalización, sin renunciar a su esencia.

En su análisis del panorama actual, **Restaurant Trends** tendrá la participación institucional del **ministro de Industria y Turismo**, **Jordi Hereu**, y **Antonio Garamendi**, presidente de la **CEOE**, quienes analizarán las políticas clave para impulsar los negocios hosteleros en 2026.

### La perspectiva hotelera

Los escenarios de HIP 2026, más allá de tratar el liderazgo de ámbitos como la restauración de marca, el *delivery* o el segmento del *bakery*, también pondrán el foco en el mundo hotelero. Por este motivo, CEOs y directivos de **Hyatt**, **Palladium**, **Iberostar**, **Meliá**, **Marriott**, **Hilton**, **Catalonia**, **Hesperia**, **Soho Boutique**, **Ilunion**, **Minor** o **Mercer Hoteles**, entre otros, repasarán las cuestiones que están definiendo la rentabilidad de los alojamientos a la vez que pondrán en común propuestas para atenderlas.



**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:

