

HIP 2026 pone a Madrid en el foco mundial de la hostelería y deja un impacto económico de más de 102 millones

La mayor feria en Europa sobre soluciones HORECA celebra su décimo aniversario, del 16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid, reuniendo a más de 60.000 profesionales y a más de 1.000 firmas expositoras

El Hospitality 4.0 Congress contará con líderes de la talla de Joan Roca, Ferran Adrià y Gastón Acurio, junto con directivos de compañías como Glovo, McDonald's, Krispy Kreme, Starbucks, Hyatt, Hesperia, Meliá, Palladium y Hilton, entre otros

Madrid, 12 de febrero de 2026 –. La hostelería tiene desde el próximo lunes hasta el miércoles, 18 de febrero, una cita en Madrid. [HIP 2026](#), la mayor feria en Europa de soluciones para el ámbito HORECA, abrirá sus puertas el 16 de febrero en **IFEMA Madrid** para recibir a más de **60.000 empresarios, directivos y profesionales** de la industria que descubrirán las estrategias y herramientas con las que mejorar la competitividad de sus empresas. Con ello, el encuentro posicionará la ciudad como capital mundial de la innovación hostelera y dejará un impacto económico de más de **102 millones de euros**.

Bajo el lema **Next Level Unlocked**, HIP 2026 será el gran punto de encuentro del sector donde se darán respuestas y se analizará cómo seguir creciendo en el contexto actual. Un contexto definido por la fluctuación de los precios, la optimización del gasto de los consumidores y un mercado con cada vez más actores.

Para atender a este panorama, el evento contará con su valor distintivo: el **Hospitality 4.0 Congress**. Se trata del mayor foro mundial de tendencias HORECA en el que se reunirán **712 expertos nacionales e internacionales**, los cuales pondrán en común sus perspectivas y casos de éxito a fin de estimular el desarrollo de la industria. A partir de sus más de 35 foros especializados para cada tipología de negocio y perfil profesional, el congreso, en esta décima edición, girará en torno a cómo hacer empresas más competitivas a partir de la gestión y la diferenciación.

Para ello, se contará con *summits* nuevos y redefinidos como el **Global CEOs Summit**, en el que líderes de firmas hosteleras globales compartirán sus puntos de vista; el **Summit de Compras Hospitality by AERCE** y **Summit de Compras**, en el que se tratará el papel de los directores de suministro, clave para lidiar con la inflación sin perder calidad; el **Hospitality Management**, en el que por primera vez se incorporará el enfoque de los alojamientos; o **Sin Filtro y Sin Filtro Pastry**, de la mano de Montagud Editores, que estudiarán la evolución de la alta gastronomía y repostería.

En estos foros, junto con **Restaurant Trends**, de la mano de Marcas de Restauración, **Hotel Trends** y **The VIP Room** – enfocados a abordar los retos y tendencias de mundo hotelero – se reunirán más de 150 CEOs del sector, creando una auténtica cumbre de primeros ejecutivos HORECA.

HIP es un evento de:

De la marca a la tecnología: todo para ser diferente

Los escenarios del Hospitality 4.0 Congress también debatirán sobre la manera de crear ventajas competitivas para desmarcarse de la competencia. Por ello, se ahondará en el potencial de lanzar marcas auténticas y emocionales, con líderes como el CEO de **Krispy Kreme España**, Manuel Zamudio, o de **Beata Pasta**, Ciro Cristiano; y de apostar por las experiencias 360, que unen ocio y hostelería, junto con directivos de **KFC**, **Bernabéu Market** o **The Champions Burger**.

En la misma línea, se pondrá encima de la mesa el valor del diseño, el servicio y la sala en la generación de momentos memorables con los *maîtres* de los restaurantes **Enigma**, **Coque** – con dos estrellas Michelin – y **Desde 1911**, con una estrella, entre otros. Además, HIP 2026 acogerá una **performance inmersiva** en la que se recreará un pase en un restaurante de alta gastronomía, y con la que se destacará el cuidado del conjunto de los elementos para consolidar buenos recuerdos y fidelizar a los clientes.

Otro de los grandes ejes del congreso de HIP será el impacto de la tecnología en el HORECA, especialmente la IA, cuyo uso ya permite reducir los costes operativos hasta un 30%, según informes de mercado de 2025. El encuentro revelará casos de éxito de aplicación de la solución, junto con la robótica, incluyendo el uso de robots en el **Aeropuerto de Barcelona**, el **hotel Hyatt de la ciudad condal** y la **Universidad Europea de Madrid**.

Algunas de las primeras espadas que pasarán por el Hospitality 4.0 Congress son **Joan Roca**, **Ferran Adrià**, **Gastón Acurio** y **Dani García**; junto con líderes de la talla de **Javier Águila**, presidente de la Inclusive Collection de Hyatt a nivel global; **Óscar Pierre**, CEO y cofundador de Glovo; **Aleix Puig**, CoCEO de Vicio; y **Jordi Ferrer**, CEO y presidente de Hesperia. A ellos se unirán directivos de firmas referentes como **Grosso Napoletano**, **La Martinuca**, **Grupo Quique Dacosta**, **McDonald's**, **Granier**, **Starbucks**, **La Fresería**, **Las Muns**, **Meliá**, **Palladium**, **Riu**, **Minor Hotels**, **Room Mate** o **Soho Boutique Hotels**.

El congreso también contará con personalidades de fuera del sector que inspirarán a los empresarios en sus desafíos como el exseleccionador **Vicente del Bosque**, el entrenador de tenis **Toni Nadal**, o el presidente de la CEOE, **Antonio Garamendi**.

Más de 1.000 firmas expositoras y una intensa agenda de *networking*

En paralelo al congreso, HIP 2026 congregará a **1.024 firmas** en una zona expositiva que se ha ampliado para albergar 13 áreas de innovación. En ellas se darán a conocer **más de 5.300** soluciones de vanguardia en *foodservice*, equipamiento, interiorismo, mobiliario, menaje, *packaging*, tecnología, restauración automatizada e higiene y sociosanitario, además de nuevos conceptos.

La feria reforzará igualmente su carácter como espacio de conexión y oportunidades de negocio con una completa agenda de *networking*, que incluirá citas como los **Horeca New Business Models Awards 2026**, los premios más prestigiosos del sector que reconocen a aquellos que más están apostando por la innovación.

HIP es un evento de:



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:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS