

HIP arranca con su décima edición desvelando la nueva ola de innovación en el sector HORECA

La primera jornada de la feria ha contado con directivos de conocidas firmas como Glovo, Granier o Ugo Chan, que han compartido las claves para escalar negocios hosteleros sin perder identidad ni rentabilidad

En la ceremonia inaugural, se ha puesto en valor la aportación de la hostelería al PIB, tanto nacional como en la Comunidad de Madrid, impulsando la riqueza, la creación de empleo y el desarrollo del sector

Madrid, 16 de febrero de 2026. – [HIP 2026](#), la mayor feria en Europa de soluciones para la hostelería, ha abierto sus puertas esta mañana en IFEMA Madrid poniendo a la capital en el panorama mundial de la innovación HORECA. Hasta este miércoles pasarán por el encuentro los líderes que están definiendo la nueva ola del sector, que se define por ser más eficiente, rentable y sostenible, con el foco puesto en la gestión y el bienestar de los equipos.

Durante la primera jornada, la cuestión que ha marcado la agenda ha sido cómo estos líderes están encabezando el reto de convertir startups en compañías consolidadas. Para ello, los expertos han concluido en contar con una propuesta diferencial, procesos operativos sólidos y estandarizables, una experiencia de cliente coherente en cada punto de contacto, una gestión eficiente de los equipos y una visión estratégica que combina creatividad con disciplina empresarial.

Un caso que lleva esta base, y que se ha examinado, es el de **Granier**, que tiene más de 300 puntos de venta. Su CEO, **David Romero**, ha asegurado que para este desarrollo se tiene que ser *“coherente y tener una visión a largo plazo. Esto permite expandirse sin diluir identidad”*. Además, Romero ha puntualizado que *“uno de los grandes retos en esta fase es la administración del personal: horarios, planificación y organización del equipo. Luego, el crecimiento pasa por la internacionalización y la creación de conceptos de moda que perduren en el tiempo”*.

Desde la perspectiva de Glovo, **Óscar Pierre**, su CEO y fundador, ha destacado que su escalabilidad se ha basado en atraer *“talento top”* y ofrecer una calidad de servicio *“espectacular”*. Asimismo, ha subrayado la publicidad para ayudar a ganar visibilidad y ha avanzado que, de cara al futuro, la automatización y las tecnologías serán fundamentales para abaratar procesos, *“desde cocinas hasta los contact centers”*, con el objetivo de que pedir por plataforma pueda ser más económico que cocinar en casa.

En su intervención, **Hugo Muñoz**, chef y empresario de **Ugo Chan**, con una estrella Michelin, ha afirmado que *“tenemos que entender que hay que tomar riesgos. Yo, siendo cocinero, se supone que tengo creatividad y técnica, pero es muy importante cuidar otras partes. Dar un punto más es*

HIP es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

superar la expectativa encontrándose con algo que va más allá del menú. La percepción del sabor influye en la emoción que trae el comensal antes de entrar, igual que el ambiente o el bienestar”.

España, potencia turística mundial

HIP 2026 ha arrancado con el telón de fondo del buen momento que vive España en cuanto a cifras de turismo siendo el segundo país más visitado del mundo en 2025 y con una hostelería que supone cerca del 7% del PIB. En este sentido, en el acto inaugural de la feria, la secretaria de Estado de Turismo, **Rosario Sánchez**, ha reivindicado la calidad hostelera nacional explicando que, de casi los 97 millones de turistas que recibió el país, prácticamente todos quedaron satisfechos o muy satisfechos con su estancia. Asimismo, el 69% de ellos tiene pensado volver en los próximos 12 meses.

Esta industria también tiene un papel determinante en Madrid, tal y como ha apuntado la vicealcaldesa de la ciudad, **Inmaculada Sanz**. *“Nuestros hoteles, restaurantes, bares y cafeterías son la razón por la que el turismo genera 48.000 millones de euros en Madrid. Su personalidad se forja en sus establecimientos de hostelería; esa imagen de alegría es gracias a vosotros”,* ha reconocido. El consejero de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid, **Luis Martín Izquierdo**, se ha dirigido en la misma línea exponiendo que *“la hostelería es clave en nuestra política pública, ya que nos ha llevado a cifras récord, como que en 2025 alcanzamos los 28.500 millones de euros, lo que representa el 8,7% de nuestro PIB regional”.*

Junto a las autoridades, la ceremonia inaugural también ha contado con el director general en Europa de Minor Hotels Europe & Americas y copresidente de HIP, **Hugo Rovira**. Rovira ha puesto en valor el encuentro que es HIP, donde *“se puede hablar tanto con los grandes players como con startups que aportan ideas nuevas”.* Igualmente, el directivo de Minor ha ahondado en el crecimiento del turismo en España, el cual *“aporta riqueza con incrementos salariales por encima del IPC y creando empleo. Hay demanda doméstica e internacional y los signos son positivos”.*

A su vez, el presidente de Marcas de Restauración y copresidente de HIP, **Borja Hernández de Alba**, ha insistido en las oportunidades del HORECA señalando que *“somos un motor de crecimiento año tras año. El foodservice ha crecido un 2,5% en ventas en los últimos 12 meses y en el ámbito de la restauración de marca el auge es más notable, con el 31,7% de la cuota de mercado correspondiendo ya a esta categoría”.*

Por su parte, **José Luis Álvarez Almeida**, presidente de Hostelería de España, ha agradecido el compromiso de HIP con la innovación y desarrollo del sector durante sus diez años, a la vez que ha puesto el foco en el valor social de la industria, *“que es donde tenemos que afianzar nuestro crecimiento”.* *“Seremos un mejor país si el turismo sirve para que los españoles podamos vivir mejor”,* ha constatado.

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