

El primer restaurante robotizado del mundo de Areas, Levaduramadre y Beata Pasta, entre los premiados de los Horeca New Business Models Awards 2026

Los galardones también han distinguido al concepto hostelero modular de Welbilt, a la experiencia de Osaka Nikkei y al proyecto de gastronomía hospitalaria de Compass – Medirest y Fundación Alícia

Los reconocimientos, considerados los “Óscar” del HORECA, tienen el objetivo de destacar a los que están siendo líderes en innovación en el sector

Madrid, 18 de febrero de 2026 –. [HIP 2026](#), la mayor feria en Europa de soluciones para la hostelería, ha albergado los “Óscar” del sector. Se tratan de los **Horeca New Business Models Awards 2026**, los premios más prestigiosos de la hostelería que reconocen a los que están siendo líderes en innovación. Divididos en seis categorías, los galardones distinguen a las empresas y profesionales que sobresalen en nuevos conceptos de negocio, digitalización, la mejora de los procesos, la gestión de equipos, la experiencia de cliente y la reducción del impacto medioambiental.

En esta edición, los Horeca New Business Models Awards han recibido **más de 300 candidaturas**, reflejando el dinamismo de esta nueva hostelería más eficiente, experiencial, tecnológica y centrada en la administración del negocio y de las plantillas.

Líderes en innovación para el futuro de la hostelería

El **Premio Coca-Cola a la Innovación Tecnológica** ha sido otorgado a **Areas** por SELF, el primer restaurante robotizado con inteligencia artificial del mundo, ubicado en el Aeropuerto de Barcelona. Este concepto fusiona automatización, diseño y atención al cliente para ofrecer una experiencia única y fluida. Los finalistas en esta categoría han sido Bookline, por su asistente de voz con IA para gestionar reservas, y TheFork Manager, una plataforma que optimiza la administración de reservas, reduce los ratios de *no-show* y mejora la rentabilidad de los establecimientos.

El **Premio Mapfre a la Innovación de Producto** ha recaído en **Welbilt** por su **Afterlife FoodHub**, un concepto hostelero modular en un contenedor diseñado para grandes eventos, que ofrece una producción de alta calidad y un servicio rápido. Con él lograron batir el récord mundial en un festival de música ofreciendo 8.500 platos con un tiempo máximo de espera en cola de 4 minutos. A las puertas del premio se han quedado Puratos, por sus cremas listas para panadería y pastelería, Supercrem Matcha y Chai Latte, y Unox, por EVEREO®, el primer refrigerador caliente del mercado que mantiene los alimentos a temperatura de servicio durante varios días, garantizando su frescura y calidad.

El **Premio CaixaBank Design & Experience** ha sido para el restaurante **Osaka Nikkei**, que ha abierto su primer establecimiento en Madrid, donde el diseño, la experiencia y la excelencia

HIP es un evento de:

gastronómica se combinan en un solo concepto. En esta categoría, también han destacado Estudio Súnico, por la rehabilitación de la taberna centenaria, Los Gabrieles (Madrid), y PF1 Interiorismo Contract, por la transformación de Iberik Gran Balneario de Guitiriz, donde el diseño sostenible se fusiona con la naturaleza para crear una vivencia única.

El **Premio Campofrío People, Product, Planet** se ha concedido a **Compass – Medirest** y **Fundación Alícia**, por su gastronomía hospitalaria con menús que favorecen la microbiota y planes individualizados para pacientes oncológicos. Muy cerca del premio han quedado Grosso Napoletano, por su propuesta de negocio en la que se da valor al equipo promoviendo prácticas responsables, y Clínica Universidad de Navarra, por su innovadora oferta de cocina terapéutica con más de 1.000 recetas ajustadas a diversas patologías.

El **Premio Heineken al Desarrollo Empresarial** se ha otorgado a Comess Group por **Levaduramadre**, firma que ha logrado consolidar su concepto alrededor del pan artesanal de forma rentable. En cuatro años la marca ha cuadruplicado su facturación y ha ampliado su red de 47 a 165 tiendas. En esta categoría, también han sido finalistas Deleito, que nació en 2022 y ya plantea llegar a las 40 franquicias antes de 2030, y La Mafia se sienta a la Mesa, por su modelo competitivo que combina expansión estructurada, calidad del producto, control operativo y soporte al franquiciado.

Finalmente, el **Premio Unilever Food Solutions al New Business Model** se ha concedido a **Baldoria Group**, por **Beata Pasta**, donde se reinventa la pasta fresca a partir del planteamiento *casual premium* combinando tradición e innovación. En dos años el grupo ha conseguido abrir seis locales y ha superado los 8,5 millones de euros en facturación. A un paso de la distinción se han quedado So Many Dreams, con su evento gastronómico Pizza Combat, en el que convierten plazas de toros en escenarios donde se revelan las mejores pizzerías de España, y La Fresería, un concepto de postres personalizables basados en la fresa, que ya cuenta con más de 30 franquicias y una expansión internacional.

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: