

HIP 2027 da un salto para impulsar una nueva etapa para la hostelería: más competitiva, digital y rentable

La mayor feria europea de soluciones para la hostelería regresa del 1 al 3 de marzo en IFEMA Madrid para su undécima edición

HIP 2027 crecerá hasta los seis pabellones y reunirá a más de 65.000 empresarios y directivos, 1.200 firmas expositoras y 720 expertos internacionales

Madrid, 25 de junio de 2026 –. La hostelería española mira al futuro con confianza, pero también con cautela. Según **Barómetro Sobre la Competitividad de la Hostelería Española 2026 elaborado por HIP**, más de la mitad de los negocios está creciendo, **el 86,2% se considera rentable y uno de cada tres prevé nuevas aperturas durante 2026**. Sin embargo, esta voluntad de expansión convive con unos márgenes cada vez más ajustados, la dificultad para incorporar profesionales cualificados y un consumidor más exigente, que pide mejor relación calidad-precio, experiencias distintas y mayor comodidad.

Con esta realidad como punto de partida, **HIP – Horeca Professional Expo** regresará del **1 al 3 de marzo de 2027** a **IFEMA Madrid** con su edición más ambiciosa hasta la fecha. Bajo el lema “Where Visionaries Lead”, la gran cita europea de innovación y tendencias HORECA crecerá de cuatro a **seis pabellones** y reunirá a **más de 65.000 empresarios y directivos, 1.200 firmas expositoras y 720 expertos internacionales** para anticipar las soluciones, estrategias y modelos que definirán la hostelería de los próximos años.

Una industria que crece a distintas velocidades

Los diferentes segmentos del HORECA afrontan el futuro desde realidades diversas. El alojamiento mantiene una evolución positiva impulsada por el turismo, pero necesita avanzar en eficiencia energética, sostenibilidad y digitalización de la experiencia. Bares y cafeterías buscan proteger sus márgenes y elevar el ticket medio, mientras la restauración organizada apuesta por una expansión más selectiva ante el incremento de los costes laborales y de alquiler.

La restauración tradicional debe abordar el relevo generacional y mejorar su productividad sin perder autenticidad. Al mismo tiempo, el retail foodservice y la restauración vinculada a los viajes concentran buena parte del dinamismo del mercado, y el delivery entra en una nueva fase, más madura, en la que la calidad, la diferenciación y el valor del pedido cobran protagonismo.

Ante este contexto, HIP llevará estos desafíos al terreno práctico, ofreciendo soluciones para cada segmento, así como estrategias y herramientas concretas para mejorar su gestión, optimizar operaciones, elevar la experiencia del cliente y desarrollar modelos más rentables y escalables.

Más escala y mayor especialización

La ampliación a seis pabellones permitirá a HIP 2027 reforzar la especialización de su zona expositiva, estructurada en **13 áreas de innovación**. **Más de 1.200 compañías** mostrarán sus novedades en alimentación y bebidas, equipamiento, cocinas inteligentes, tecnología,

HIP es un evento de:

inteligencia artificial, robótica, automatización, interiorismo, mobiliario, menaje, packaging, delivery, seguridad alimentaria, nuevos conceptos y franquicias.

La propuesta abarcará toda la cadena de valor y dará respuesta a la restauración independiente y de marca, alojamiento, bares y cafeterías, colectividades, catering, distribución, ocio, servicios al viajero, sector sociosanitario, delivery y restauración automatizada. HIP consolidará, además, su perfil como plataforma de negocio. El 86% de sus visitantes son decisores de compra procedentes de áreas como dirección general, operaciones, compras, food and beverage, marketing, ventas, tecnología y control de gestión. Un ecosistema diseñado para que la innovación se traduzca en inversión, acuerdos y proyectos reales.

La inteligencia artificial entra en la operativa HORECA

La tecnología tendrá un papel central en HIP 2027, con especial atención a la inteligencia artificial, la automatización y las herramientas de fidelización como palancas para mejorar la eficiencia, la gestión y la experiencia del cliente.

Estas tendencias vertebrarán el Hospitality 4.0 Congress, que reunirá a **más de 720 expertos internacionales en 380 sesiones, 10 auditorios y más de 35 summits**. Su agenda abordará seis cuestiones decisivas para la competitividad del sector: la inteligencia artificial, el nuevo consumidor, conceptos escalables, liderazgo y cultura empresarial, experiencia de marca, y gestión y rentabilidad.

El congreso reforzará su enfoque práctico con contenidos y formatos concebidos para trasladar las tendencias a la operativa diaria. El nuevo **Fast & Casual Concepts Summit** analizará el auge de los modelos monoproducto y el futuro del casual food, conceptos que permiten simplificar procesos, controlar costes, facilitar la expansión y construir marcas reconocibles. **HIP Lab** acogerá talleres, metodologías y casos de éxito centrados en el uso real de soluciones, mientras que las sesiones **Business Challenges** partirán de un problema empresarial concreto para buscar respuestas junto a directivos que ya hayan afrontado retos similares.

De este modo, directivos, empresarios y emprendedores compartirán los modelos que ya están obteniendo resultados dentro y fuera de España. HIP volverá así a convertirse en el espacio donde conocer qué funciona, cómo se está aplicando y qué aprendizajes pueden trasladarse a negocios de diferentes tamaños y segmentos.

HIP – Horeca Professional Expo (1-3 de marzo de 2027, 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 35 summits y más de 720 ponentes con una agenda específica para cada profesional con las últimas innovaciones para cada segmento de la industria.

HIP es un evento de: