

De las 'Real Brands' a los 'hyperclubs' y los hoteles inteligentes: HIP 2025 mostrará los nuevos conceptos en hostelería

La novena edición de la cumbre multiespecialista desgranará las claves para mejorar la competitividad de los negocios del sector y contará con una nueva área de **Coffee & Bakery**

HIP 2025, que se celebrará del 10 al 12 de marzo en IFEMA Madrid, ya ha abierto sus acreditaciones con las que reunirá a más de 50.000 empresarios y directivos

El evento, que sigue incrementando su espacio expositivo, tendrá seis zonas diferenciadas en las que se expondrán las últimas innovaciones para el canal Horeca

Madrid, 13 de diciembre de 2024. – La novena edición de [HIP – Horeca Professional Expo](#) se prepara para devenir el epicentro de innovación para la industria hostelera. Del **10 al 12 de marzo de 2025 en IFEMA Madrid**, la cumbre multiespecialista será el punto de encuentro para más de 50.000 profesionales, que acudirán con el objetivo de inspirarse, aprender y encontrar la solución que impulse su negocio y lo convierta en un modelo más competitivo.

Por ello, el evento ya ha abierto sus acreditaciones con las que congregará a toda la cadena de valor del sector: desde empresarios, dirección general, directivos de compras, de operaciones, de sala o de F&B hasta chefs ejecutivos, responsables de marketing o de ventas. Quienes darán a conocer las novedades a estos perfiles serán las **más de 700 firmas expositoras** que se citarán en HIP 2025, y que mostrarán lo último en alimentación y bebidas, equipamiento, interiorismo, mobiliario, menaje, *packaging*, tecnología, nuevos conceptos, restauración automatizada, higiene y sociosanitario para cualquier segmento de la industria: hotelero y otras categorías de alojamiento, restauración, bar, cafetería, *delivery* y *take away*, colectividad, y ocio.

Todo ello estará estructurado en seis áreas diferenciadas, que llevarán el nombre de Foodservice Solutions, Coffee & Bakery, Smart Kitchens & Equipment, Automated Foodservice, Design & Experience y Digital World. Así, el encuentro seguirá con su crecimiento y se establecerá como la mayor cumbre donde descubrir los avances e innovaciones del sector.

Hospitality 4.0 Congress, donde se explora el futuro de la hostelería

En el marco de HIP 2025, se desarrollará **Hospitality 4.0 Congress**, el mayor foro mundial que aborda las tendencias Horeca, y que congregará a **más de 750 ponentes** que son líderes en su negocio o área operativa. En sus nueve auditorios, los expertos compartirán casos de éxito reales y ofrecerán su punto de vista sobre la evolución actual de la hostelería hacia un concepto más experiencial, digitalizado, creativo, sostenible y eficiente en su gestión y procesos.

Por lo que hace a las cuestiones que se van a analizar, en esta edición coparán gran parte de la agenda de contenidos la gestión de los establecimientos, el significado estratégico de las experiencias de cliente, la integración de las tecnologías exponenciales -como lo es la inteligencia artificial- y las estrategias y planteamientos que están revolucionando el Horeca.

HIP es un evento de:

Al detalle, el congreso contará con el foro ya consolidado, **Restaurant Management**, donde se explicará cómo hacer frente en 2025 a desafíos operativos significativos como son la inflación, el aumento de costos y los cambios en los hábitos de consumo. Asimismo, se ahondará en la influencia que tienen los nuevos modelos de negocio, con conceptos híbridos y experiencias más personalizadas, en la redefinición de la hostelería.

De hecho, sobre **experiencia de cliente** se hablará en los *summits* SalaXperience y Design & Experience, entre otros, que se han rediseñado para abordar desde una perspectiva más innovadora el potencial de ofrecer una vivencia 360º, donde se integra el personal, la oferta gastronómica, el espacio y el menaje. En este sentido, se analizará la estrategia en auge que están llevando a cabo las marcas hoteleras aliándose con *branded restaurants*, para elevar su posicionamiento y generar puntos de encuentro. Igualmente, en **The VIP Room y Hotel Trends**, se hará referencia a las iniciativas que están llevando a cabo los alojamientos para perfeccionar la experiencia de cliente a la vez que se compartirán ideas a fin de mejorar la sostenibilidad, el bienestar de los equipos y la digitalización en los procesos.

Otra de las cuestiones que se llevará sobre la mesa, en el foro IA Horeca, es la incidencia de la **inteligencia artificial en la industria**. Al respecto, se hará hincapié en su aplicación en cada aspecto de la cadena de valor, desde las *smart kitchens* hasta el análisis predictivo de la demanda, pasando por la personalización del producto o por sus beneficios en cuanto a la persuasión. A tal efecto, el foro de Agenda Digital Marketing & Ventas estudiará la expansión del **marketing digital** y de su poder a la hora de crear contenido dedicado y auténtico para construir "*Real Brands*", que tienen el propósito de tejer relaciones genuinas con sus clientes.

En relación con las tendencias, Hospitality 4.0 Congress pondrá sobre la mesa la consolidación del **'to go' y 'ready to eat'**, en un momento en el que el cliente requiere de productos rápidos y preparados con los que responder a sus rutinas. Así, se analizará este modelo al mismo tiempo que se examinará el rendimiento de los negocios de café y repostería en el nuevo foro **Coffee & Bakery**. En él, se explorarán las tendencias en el consumo de café de especialidad y pastelería, y cómo estas empresas están evolucionando para ofrecer experiencias completas durante todo el día.

Paralelamente, el renacimiento del ocio nocturno en España tras la pandemia, y el avance que ha experimentado en los últimos años, será tema de debate en el *summit* de **Night Life**. En su escenario se explicará la innovación que está sucediendo en el segmento, con coctelería de autor, propuestas que unen arte, gastronomía y música o con conceptos como los *hyperclubs* - que combinan la sofisticación de los clubes nocturnos con grandes producciones-, para atraer a nuevas audiencias y fidelizar a las existentes.

HIP – Horeca Professional Expo (10-12 de marzo de 2025, 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 9 auditorios, más de 30 *summits* y más de 750 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: