

## 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: