

## Automated Foodservice Expo llega a HIP 2025 de la mano de los líderes del sector

Del 10 al 12 de marzo en IFEMA Madrid, el evento congregará a los fabricantes y operadores referentes en el *unattended*, que mostrarán sus últimas innovaciones

El encuentro se desarrollará en un momento de transformación del segmento, que está evolucionando hacia conceptos más experienciales e hiperpersonalizados para dar respuesta a la creciente demanda

Madrid, 7 de noviembre de 2024. – La novena edición de [HIP – Horeca Profesional Expo](#), el mayor evento de innovación en el Horeca, que tendrá lugar del **10 al 12 de marzo de 2025 en IFEMA Madrid**, sigue con sus preparativos. A tal efecto, uno de los segmentos que dará un salto en la cumbre, a raíz de su evolución en el mercado, es la restauración automatizada. En este sentido, la categoría está viviendo un periodo de oportunidades que viene marcado por sus buenos resultados en cuanto a volumen de negocio y también por la revitalización de su modelo.

En cifras, y de acuerdo con datos del Observatorio Sectorial DBK de Informa expuestos este segundo semestre, la restauración automatizada ha registrado un crecimiento del 7,5% en 2023, en comparación con el año anterior, manteniendo la tendencia en auge que empezó hace dos ejercicios. Este porcentaje se traduce en una facturación de 2.150 millones de euros, mostrando igualmente el impulso del sector a nivel nacional, que se deriva, entre otros factores, del alza de la actividad turística y de la transformación que está experimentado para adaptarse a una nueva demanda más exigente y que busca productos a medida.

Esta transformación ha sido, de hecho, el hilo conductor del primer **Consejo Asesor de Automated Foodservice Expo de HIP 2025**, del que forman parte grandes firmas de la categoría como Alliance Vending, Bravilor Bonamat, Cafetó, Delikia Fresh, Efficold, Hoshizaki, IVS Iberica, Mixo, Nestlé Professional, Ñaming, Pickio, Rheavendors Apliven, Serunion Vending, Schär, Selfly Store, Metro 24st, Chill It, Laqtia, la AEV, Evoca Group o H2O Direct. En la jornada, las compañías han compartido las inquietudes del sector y sus oportunidades, a la vez que han analizado su situación actual siendo, de este modo, una antesala de lo que se verá en la cumbre.

En el marco dado, **Manuel Bueno**, director de HIP, ha destacado el potencial de la restauración automatizada afirmando que *“es un ámbito en constante evolución que tiene mucho recorrido por delante y que puede abrazar a tendencias actuales como el ‘take away’. Además, la búsqueda de la exclusividad, con un servicio más elaborado, lo está llevando a otro nivel propiciando su expansión y dejando atrás la visión que se tenía del clásico ‘vending’. Por todo ello, queremos que HIP también sea el espacio donde la restauración automatizada, y su cadena de valor, se citen para descubrir los desarrollos surgidos y se reúnan para encontrar sus propias oportunidades de negocio”*.

### Las tendencias detectadas

Durante el Consejo Asesor, los representantes asistentes han puesto el foco en el cambio al que está sometido el segmento, que busca captar la atención de los consumidores con conceptos

diferenciales que elevan las experiencias y, por consiguiente, aumentan las ventas. Es por este motivo que las opciones *premium* y personalizadas son hacia donde el mercado se está dirigiendo y el sector se está especializando.

Algunos ejemplos que se han presentado, y que igualmente se examinarán en HIP 2025, son la venta de productos de autor, frescos o sin gluten, indicando una evolución de la oferta, la cual puede atraer a un público más amplio y diverso. Igualmente, los *coffee corners* encabezados por conocidas marcas cafeteras son propuestas de valor a las que se ha hecho hincapié por su auge, ya que se están concibiendo como iniciativas más cálidas y vanguardistas donde el usuario es capaz de satisfacer sus gustos. *“Estos casos concretos son pistas que nos muestran la capacidad de crecimiento de la restauración automatizada a través de nuevos conceptos y modelos de negocio”*, ha explicado Bueno.

Otra tendencia detectada en la categoría es la integración de las tecnologías exponenciales, con el liderazgo de la inteligencia artificial y el análisis de datos, los cuales permiten hiperpersonalizar los momentos de compra, analizar las preferencias de los usuarios o mejorar la gestión de los inventarios, entre muchas otras opciones. Así, en la reunión ha quedado patente que con el uso de las herramientas digitales, junto con la automatización, la hostelería *unattended* está optimizando su servicio y perfeccionando su atención, en una coyuntura caracterizada por la falta de talento cualificado y por la inclinación de ampliar los momentos de consumo de alimentos y bebidas.

### **HIP 2025 como escenario**

La innovación en la restauración automatizada será una de las cuestiones que se podrá ver en la novena edición de HIP, que reunirá a más de 50.000 empresarios y directivos de la hostelería en IFEMA Madrid. Al detalle, líderes de empresas de colectividades, marcas hoteleras y alojamientos, servicios al viajero y corporaciones descubrirán en el evento los últimos conceptos, tecnologías y productos que están revolucionando el segmento. A su vez, el encuentro contará con un *summit* dedicado al sector dentro Hospitality 4.0 Congress, el mayor foro mundial de tendencias Horeca, donde más de 750 expertos inspirarán a los asistentes a fin de avanzar hacia una hostelería más experiencial, sostenible, digitalizada y eficiente en los procesos y equipos.

---

**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 10 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.