

## Crear marcas genuinas, la clave de los negocios hosteleros para diferenciarse y aumentar su facturación

**HIP 2025, que tendrá lugar del 10 al 12 de marzo en IFEMA Madrid, ahondará en el potencial del marketing digital para construir firmas con un relato único que atraiga y fidelice a los consumidores**

**Directivos de empresas líderes como KFC, Garden Pizza, WorldHotels o La Tagliatella compartirán sus casos de éxito sobre estrategias de marca para fortalecer su identidad**

**Madrid, 28 de enero de 2025.** – La hostelería vive un momento lleno de desafíos a raíz de la situación socioeconómica actual. De acuerdo con distintos informes del sector, los negocios deben de hacer frente a un nuevo año en el que se prevé que el consumidor siga con una contención del gasto, a raíz de la inflación, tal y como sucedió a finales de 2024. Por esta razón, y por el panorama de máxima competencia que se registra, los establecimientos del canal Horeca están apostando por destacar su propuesta de valor para diferenciarse. Al respecto, el marketing digital está demostrando jugar un papel fundamental con miras a lograr esta ventaja competitiva y posicionarse en un entorno cada vez más exigente.

Según datos de mercado, en el ejercicio anterior el 73% de los viajeros utilizaron dispositivos móviles para hacer reservas e interactuar con los alojamientos hoteleros, mientras que el 41% reconocieron emplear el mismo dispositivo para hacer reservas en un restaurante. Este factor, sumado al altavoz que suponen las redes sociales, hace fundamental que los establecimientos de la industria tengan presencia en el entorno *online*, apoyados por una estrategia de comunicación. Para analizar examinar esta realidad, [HIP – Horeca Profesional Expo 2025](#), el mayor evento de innovación en el campo Horeca, que se celebrará del **10 al 12 de marzo en IFEMA Madrid**, contará con un foro específico de **Agenda Digital & Marketing**. Un espacio dedicado a mostrar las últimas innovaciones y casos de éxito de la hostelería desde la perspectiva de la persuasión, y que reunirá a conocidos nombres como **Toni Gerez**, director de sala del Castell de Perelada, que recibió el Premio Michelin al Servicio y la Sala 2023, o Pablo Cabezali, que bajo el nombre **Cenando con Pablo**, tiene más de dos millones de seguidores en redes.

### **La marca, el ingrediente secreto del éxito hostelero**

El marketing digital se enfoca en tácticas de promoción y publicidad en línea, como las redes sociales, el SEO y la colaboración con *influencers*, entre otros, a fin de erigir marcas originales. Para abordar esta cuestión, **Tania de Anta**, consultora de gastromarketing, profundizará en la importancia de construir firmas reales -“*real brands*”- , que tienen la finalidad de establecer relaciones auténticas con sus clientes identificándose con sus valores. En esta línea, **Celeste García de la Banda**, especialista en comunicación gastronómica, que cuenta con más de 100 mil seguidores en Instagram, y **Wytze Van den Berg**, Vicepresidente de WorldHotels para Europa,

HIP es un evento de:

Oriente Medio y África, ahondarán en cómo convertirse en una compañía coherente y referente para lograr situarse como la más recordada para el consumidor.

Igualmente, HIP 2025 será el escenario donde se compartirán testimonios de firmas, como **La Tagliatella**, **Deleito** o **Jekes Kebabs**, que a partir de su plan de *branding* y de la construcción de su estilo propio y propósito han incrementado su volumen de negocio y visibilidad.

Por otra parte, dentro de las estrategias de marca, otra acción que cada vez está más en auge es el *cobranding*, una alianza entre compañías que puede suponer un aumento de hasta el 40% de las ventas, tal y como apuntan fuentes de la industria. Sobre esta fórmula profundizarán en la cumbre **Marito Pino**, director de la agencia de relaciones públicas, Xharla, y representantes de la incubadora de marcas **FoodieFame**, que se dedica a desarrollar productos alimentarios para creadores de contenido como el rapero, Bnet, o el comentarista deportivo, Maldini.

### Contenido para destacar la propuesta de valor

Para desarrollar una identidad corporativa se necesita una campaña, con contenido específico, que contribuya a reflejar la visión de la firma y reforzar su posicionamiento. Con miras a mostrar ejemplos de ello, la cumbre contará con **Jorge Aylagas**, Fame & Media Effectiveness Manager de KFC España y Portugal, quien explicará las acciones que han desarrollado desde la compañía internacional a fin de conectar digitalmente con sus consumidores. Una conexión que, del mismo modo, se puede estimular a través del relato de marca, concepto que se conoce como *'storytelling'*.

Las historias detrás de una empresa contribuyen a vincularse emocionalmente con el consumidor tejiendo relaciones más allá del producto. Este potencial será el que pondrán en común **Carlos Gelabert**, Fundador y CEO de The Fitzgerald Burger Company; **Jesús Camacho**, chef del restaurante Donaire, con una estrella Michelin; y **Nacho Núñez**, CEO de Garden Pizza, quienes también revelarán las estrategias que han llevado a cabo para convertir la creatividad en rentabilidad.

### Las oportunidades de la IA y la hostelería

La Inteligencia Artificial (IA) es la tecnología exponencial que ha impactado ya en todas las actividades económicas, sin ser la hostelería una excepción. En este sentido, la herramienta facilita aspectos como la optimización de procesos, la elaboración de un plan de comunicación, la gestión de inventarios, la planificación de menús o la gestión de reservas, entre otros. En HIP 2025 se analizará el caso de éxito de **La Cachapera**, firma líder en cocina venezolana, que emplea la IA para administrar eficazmente las reseñas de los clientes. A su vez, **Juan Gil**, Travel & Hospitality Director, y **Lucía Iglesias**, Travel & Hospitality Client Executive, ambos de Microsoft, se citarán para reflexionar sobre la integración de la inteligencia artificial en el ámbito hotelero, asunto que, del mismo modo estudiarán los consultores Milton García y Julio Lema.

---

**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

HIP es un evento de:

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: