

De cafeterías de autor a galerías de arte dulce: la innovación llega al *coffee & bakery* para impulsar su desarrollo

HIP 2025 estudiará la evolución del sector de la pastelería y bollería en España, que se espera que crezca a un ritmo interanual promedio del 3,2% en el periodo 2025-2032

El mercado del café también será objeto de debate por sus posibilidades de incrementar la facturación y fidelizar a los clientes

Grandes firmas como Krispy Kreme, Dunkin', Lotus, Europastry, Lavazza, Syra Coffee, East Crema o Pastelería Mallorca compartirán sus casos de éxito en la cumbre

Madrid, 4 de febrero de 2025. – La panadería y bollería afrontan un momento lleno de desafíos, impulsado por el cambio en los hábitos de consumo, la inflación, la incorporación de tecnologías y la entrada en vigor de nuevas regulaciones, entre otros factores. Pese a estas circunstancias, el sector sigue registrando cifras alentadoras. Según los últimos datos disponibles, las ventas de la industria del pan, la bollería y la pastelería crecieron un 13,47% en 2023, alcanzando una facturación de más de 1.884 millones de euros. Además, se estima que en España el sector crecerá a un ritmo interanual promedio del 3,2% durante el periodo 2025-2032, lo que refuerza la tendencia al alza de esta actividad.

Para estudiar el futuro del segmento, **HIP – Horeca Professional Expo 2025**, el mayor evento de innovación para el canal Horeca, que tendrá lugar del **10 al 12 de marzo** en **IFEMA Madrid**, contará con un nuevo foro, llamado **Coffee & Bakery**, dedicado específicamente al mundo del dulce como también del café. En este marco, reconocidos profesionales profundizarán en las claves de la adaptación a las nuevas demandas de los consumidores y en cómo potenciar esta bebida, tan arraigada en nuestra idiosincrasia.

El café, en auge dentro y fuera del canal Horeca

España se ha posicionado en los últimos años como uno de los países europeos con mayor consumo de café, con un mercado dinámico y en continua expansión. Bajo esta premisa, HIP 2025 reunirá a grandes voces de la talla del cocinero, pastelero y empresario, **Albert Adrià** que, en colaboración con **Lavazza**, profundizará en las transformaciones que ha vivido la cultura del café. Igualmente, **Francisco Tovar** y **Federico Duronio**, subcampeón del mundo 2023 y campeones de España 2024, respectivamente, en Latte Art Grading System -certificación internacional que evalúa la técnica de crear diseños en la superficie de los *espresso*- compartirán las posibilidades de la bebida para captar y fidelizar clientes a fin de ser más competitivos.

Del mismo modo, la cumbre abordará la tendencia del café de especialidad y cómo este producto está ganando terreno en el ámbito nacional. Para ello, el encuentro contará con **Massimo Saggese**, que fue Director General de Café Illy para España y Portugal; **Hippolyte Courty**, Presidente Fundador de la compañía tostadora, productora y distribuidora, L'Arbre à Café; y **Alberto Velarde**, CEO de la cadena de cafeterías de autor, East Crema, quienes analizarán

la expansión de este concepto más gourmet y sostenible. En paralelo, la cumbre estudiará los casos de éxito de **Syra Coffee**, de la mano de su CEO, **Yassir Raïs**, que explicará la estrategia que han seguido para convertirse en uno de los mayores tostadores de café de especialidad de España; y de **Sana locura**, que ofrecen *espressos* de origen acompañados de toda una gama de productos sin gluten. De hecho, en el último caso, se aprovechará para presentar el proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free, iniciativa que busca implementar opciones seguras para el colectivo celíaco en la hostelería.

La pastelería y la bollería se reinventan

Las inclinaciones en el ámbito de la bollería y pastelería pasan actualmente por la reducción de azúcares, la incorporación de alternativas veganas, la eliminación del gluten y de la lactosa, y la apuesta por los productos de proximidad, sin perder tampoco de vista la tradición. Para entender mejor los gustos de hoy en día, HIP 2025 explorará la evolución del *bakery* a través de las experiencias de un líder consolidado y una empresa emergente. Este es el caso de la conocida **Pastelería Mallorca**, con 94 años de historia, y de **Oma by Luchi**, firma joven que, tras su nacimiento durante la pandemia, ya ha conseguido devenir uno de los referentes en tartas y caprichos artesanos dulces en Madrid.

A ellos se unirá, **David Pallàs**, ganador absoluto del World Chocolate Masters, quien igualmente proporcionará su visión sobre las tendencias mundiales en pastelería, tanto en planteamientos como en sabores y formatos. Simultáneamente, **Moncho López**, Codirector y Socio fundador de Levaduramadre, indagará en el desarrollo de los obradores poniendo en valor las materias primas y los procesos artesanales.

Asimismo, **Nicolás Díaz**, Fundador y CEO de Lucy Pasteles, **Lara Guerrero**, CEO de Pepina Pastel, negocio que cuenta con más 170.000 seguidores en redes sociales; e **Iván Arévalo**, Socio Fundador de Giosam Food Art, especializado en *cheesecakes*, mostrarán las capacidades de la innovación de producto y de las estrategias de marketing a fin de crear experiencias únicas y captar nuevos clientes. Por su parte, **Juan Lopez-Guerrero**, cofundador y Co-CEO de Antojos Gallery, que elaboran la segunda mejor tarta de queso de la Comunidad de Madrid 2024, ahondará en los modelos de negocio que están surgiendo en el segmento, con el ejemplo que han impulsado de galería de arte dedicada a las elaboraciones dulces.

Alianzas que marcan la diferencia

Entre las estrategias de crecimiento del sector destaca cada vez más la colaboración entre marcas para generar productos con valor añadido, capaces de motivar al consumidor a probarlos. En este sentido, HIP 2025 examinará otra historia de éxito, que lleva de protagonista la galleta Biscoff, de **Lotus**, destacando su proceso de integración con más firmas del sector, como **Dunkin'**, **Europastry** o **Dúo Harinero**.

Además, el referente mundial del donut que ha llevado a cabo distintos *cobrandings*, **Krispy Kreme**, con su CEO en España, **Manuel Zamudio**, dará a conocer el plan de expansión que tienen en el país con su desembarco este 2025.

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.