

## **HIP 2025 se prepara para recibir a más 50.000 empresarios y directivos de la hostelería en Madrid**

**Del 10 al 12 de marzo, la cumbre congregará en IFEMA Madrid a más de 800 firmas expositoras -un 31% más que en la edición anterior-, que darán a conocer las últimas soluciones y conceptos para impulsar la competitividad del sector**

**El evento albergará Hospitality 4.0 Congress, el mayor foro mundial de tendencias Horeca, que citará a nombres inspiradores de la talla de Joan Roca o José Elías y a líderes de firmas hoteleras como Four Seasons, Iberostar, Minor Hotels o Vincci**

**Madrid, 6 de febrero de 2025.** – [HIP – Horeca Professional Expo](#), el encuentro líder de innovación en la hostelería, está ultimando los preparativos de su novena edición. **Del 10 al 12 de marzo, IFEMA Madrid** será el escenario de la cumbre que recibirá a **más de 50.000 empresarios, directivos y profesionales del sector Horeca**, que acudirán con el propósito de inspirarse de los casos de éxito que se compartirán y de encontrar la solución con la que impulsar la competitividad de su negocio o área operativa.

**Más de 800 firmas expositoras** se darán cita en el evento -un 31% más que en la edición anterior-, en una zona expositiva que ha aumentado de tamaño y que se organizará a partir de once áreas de innovación. Así, por primera vez, se verán distinguidos los espacios de Foodservice Solutions, Coffee & Bakery, Smart Kitchens & Equipment, Automated Foodservice, Design & Experience, Digital World y Sociosanitario, entre otros, con los que se mejorará la experiencia según los intereses de cada visitante.

Durante la presentación oficial de HIP 2025, **Manuel Bueno**, director del evento, ha destacado que *“en esta novena edición reuniremos a empresas que son ejemplos de innovación para la hostelería actual, y con voces que realmente capitanean el cambio hacia un sector más experiencial, eficiente, digitalizado y en el que se pone al equipo en el centro. Por ello, HIP 2025 abanderará la transformación de una industria que es de los principales motores de la economía del país”*.

Por su parte, **Hugo Rovira**, Copresidente de HIP y Director General de Minor Hotels Europe and Americas en el Sur de Europa y Estados Unidos, ha apuntado que en HIP 2025 *“abordaremos aspectos como el reto de retener talento, la revolución de la IA en la hostelería de cara a predecir las preferencias y gustos del cliente, o la importancia de crear marcas auténticas y consistentes”*. Asimismo, Rovira ha aprovechado para hacer balance de la última temporada explicando que *“si 2023 fue un año récord, el 2024 ha sido el récord del récord, gracias a un incremento de la demanda que nos ha llevado a niveles prepandemia. De cara a 2025, se prevén muchas aperturas de hoteles, porque la gente ahora prefiere ahorrar en ropa y viajar más”*.

### **Un congreso incomparable que descubrirá lo más revolucionario del sector**

En el marco de HIP 2025, se desarrollará **Hospitality 4.0 Congress**, considerado el mayor foro mundial de tendencias para el sector Horeca. En él, se darán cita más de **700 expertos**

HIP es un evento de:

**internacionales**, que analizarán y compartirán las claves de la hostelería actual, abordando retos como los cambios en los hábitos de consumo, la inflación, la gestión del talento, la digitalización o la mejora de la experiencia del cliente.

Al detalle, el congreso albergará **más de 30 foros** entre los que destacan el de **Restaurant Management**, donde se enseña a administrar los negocios del canal Horeca para mantener siempre un margen estratégico; el **CEO Summit**, en el que los líderes de principales firmas se reúnen para intercambiar puntos de vista y exponer historias de éxito; **Hotel Trends**, dedicado a los directivos del mundo hotelero; **IA Horeca**, pensado para tratar la aplicación de la inteligencia artificial en la hostelería; o **Restaurant Trends**, que de la mano de Marcas de Restauración, aborda el estado de la restauración de marca en España.

En este sentido, **Borja Hernández de Alba**, Copresidente de HIP y Presidente de Marcas de Restauración, ha apuntado que *“es un placer presentar esta decimosexta edición del Restaurant Trends, el mayor encuentro de la restauración de marca de nuestro país. Un sector que acaba de cerrar un gran año, alcanzando casi su máximo histórico con un 31 % de cuota de mercado. Marca la diferencia será el hilo conductor de esta jornada, en la que abordaremos temas como la cooperación entre asociaciones, la innovación tecnológica y el liderazgo”*.

Paralelamente, un foro que vuelve renovado es el de **Sala Xperience**, que será una experiencia memorable en sí mismo para llevar sobre la mesa la transformación que viven las salas de los establecimientos. A su vez, el congreso contará, como novedad, con el *summit* **Coffee & Bakery**, resaltando el potencial del segmento para rentabilizar momentos de consumo y fidelizar clientes; y se consolidará el foro de **Nightlife**, reflejo del auge del ocio nocturno en España, del que están naciendo propuestas innovadoras como los *hyperclubs*.

Todo ello se acogerá a un Hospitality 4.0 Congress rediseñado en el que se ha dado prioridad a los casos de éxito, de estudio y a los *workshops*. *“Hemos trabajado durante un año para hacer una agenda de contenidos más dinámica, práctica y colaborativa, con el objetivo de proporcionar a los profesionales las herramientas necesarias para aumentar la rentabilidad de sus negocios, fortalecer relaciones duraderas con sus clientes y atraer nuevos perfiles”*, ha explicado **Erika Silva**, directora de Hospitality 4.0 Congress.

Algunos de los grandes nombres que se subirán a los escenarios del congreso son el empresario y chef ejecutivo de El Celler de Can Roca\*\*\*, **Joan Roca**; el chef de La Escaleta\*\*, **Kiko Moya**; el CEO de Krispy Kreme en España, **Manuel Zamudio**; el CEO y cofundador de Vicio, **Oriol de Pablo**; la CEO y CMO de Dunkin', **Karina Castillo**; el director general de Four Seasons Madrid y vicepresidente regional de la cadena hotelera, **Alejandro Bernabé**; la directora general de Asia Gardens Hotel & Thai Spa 5\*, **Amaia Echeverría**; el chef corporativo para Europa, Oriente Medio y África de Iberostar, **Miguel Millera**; el director de hostelería de Vincci, **Enrique Lezcano**; o el director general de Hipotels, **Gabriel Bover**.

Junto a ellos, mentes inspiradoras de la talla de **José Elías**, propietario de La Sirena; **Victor Küppers**, coach, consultor y formador; **Marian Rojas**, médico psiquiatra y autora del *bestseller* ‘Cómo hacer que te pasen cosas buenas’; o **Álex Rovira**, empresario, economista y escritor, tratarán de guiar a los hosteleros sobre diferentes cuestiones con base en su perspectiva más visionaria.

---

HIP es un evento de:

**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.

HIP es un evento de: