

Cónclave de los primeros ejecutivos que están marcando el rumbo del sector en la hostelería

HIP 2025 contará con líderes de conocidas marcas como Five Guys, KFC, Krispy Kreme, Dunkin', Vicio, Goiko, La Martinuca o Empanadas Malvón

El encuentro albergará Restaurant Trends, el foro organizado por Marcas de Restauración y dirigido a directivos, donde se darán las claves para impulsar el crecimiento y rentabilidad de los grupos del sector

Madrid, 26 de febrero de 2025. – En un momento en el que la innovación y la digitalización se han convertido en pilares fundamentales de la optimización para la hostelería, [HIP 2025](#), que tendrá lugar del **10 al 12 de marzo en IFEMA Madrid**, será el escenario en el que se darán a conocer los casos de éxito de aquellos que están marcando el rumbo de la competitividad en el sector. En este sentido, el evento citará a los directivos de las firmas, tanto nacionales como internacionales, que están gestionando conceptos de negocio diferenciales, desarrollando productos revolucionarios y creando experiencias únicas a fin de seguir en el mercado.

En este entorno de transferencia de conocimiento, HIP recibirá a CEO de empresas líderes, los cuales compartirán sus casos de éxito y guiarán a los profesionales asistentes para una impulsión de la administración eficiente de sus iniciativas hosteleras. **Daniel Agromayor**, CEO de Five Guys; **João Almeida**, CEO de KFC en España y Portugal; **Víctor Naranjo**, Cofundador y CEO de La Martinuca; **Karina Castillo**, CEO y CMO de Dunkin' España; **Aleix Puig**, cofundador de Vicio; **Alejandro Hermo**, CEO de Goiko; **Enrique Tomás**, CEO de Enrique Tomás; **Samuel Granados**, CEO del Grupo The Hacienda; o **Antonio Pérez**, CEO de Mahalo Poke, son algunos de los que explicarán sus conocimientos en cuestiones como la construcción de una marca en el entorno digital o la creación de experiencias multisensoriales.

Un producto, muchos resultados

En un mercado saturado, la hiperespecialización permite atender a un nicho específico de clientes, ofreciendo productos y servicios que realmente respondan a sus necesidades y expectativas. Además, esta concreción facilita la identificación de tendencias, la implementación de estrategias de marketing más efectivas y el desarrollo de una propuesta de valor más exclusiva. HIP 2025 contará con marcas que están abanderando esta inclinación, como es el caso de Krispy Kreme, la compañía internacional de donuts que llega este año en España, que de la mano de su CEO, **Manuel Zamudio**, expondrá su proyecto a nivel nacional.

Igualmente, la cumbre revelará los ejemplos de Empanadas Malvón, con su fundador, **Alejandro Polo**; de Olsen Sandwich, dedicados a la elaboración y venta de sándwiches de miga 100% artesanales, con su cofundador **Biran Fuks**; o de Myka Greek, con sus socios fundadores, **Natalia Morales y Javier Ezquerro**, que profundizarán en su apuesta por el helado de yogur griego.

Aparte del enfoque en un nicho de mercado, otra de las inercias que está aprovechando el sector es la rentabilidad que ofrecen los diferentes momentos de consumo durante todo el día. Esta

tendencia consolidada tras la pandemia permite diversificar la oferta y entrar en espacios como en el aperitivo o el *tardeo*. **Pedro Miguel Gómez**, Fundador del Grupo Nuevo Almacén, referente en Castilla-La Mancha, hará énfasis en su propuesta en la que ofrecen desayunos, comidas, cenas o *brunches*. Por su parte, **José Miguel Cremades**, CEO y Chef Ejecutivo del Grupo Crangeja, y **Josean Merino**, CEO del Grupo Hirviendo -en el que se encuentra PerretxiCO o La EsCotilla-, entre otros, pondrán en común las estrategias empresariales que están convirtiendo conceptos innovadores en modelos de negocio exitosos.

Tendencias en restauración como palancas de crecimiento

Paralelamente, HIP 2025 se prepara para acoger una nueva edición de Restaurant Trends, el foro organizado por **Marcas de Restauración** enfocado a directivos del sector, donde se reflexionará sobre cómo mejorar el crecimiento de los grupos a través de la innovación, la sostenibilidad y la inversión en los equipos, teniendo en cuenta, igualmente, la esfera socioeconómica. En esta línea, una de las cuestiones candentes que se abordará es la afectación de las regulaciones en las compañías, como la reducción de la jornada laboral, con los presidentes de la Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución, de la Asociación Retail Textil España y de la AECOC, **Matilde García-Duarte**, **Ana López-Casero** e **Ignacio González**, respectivamente.

A su vez, el encuentro pondrá el foco en las posibilidades de la IA en la restauración con **Miguel Pereira**, Presidente Ejecutivo de la consultora Darwin & Verne, al mismo tiempo que directivos de la agencia Está Pasando Entertainment, examinarán la revolución del entorno digital a través de las redes sociales, herramienta que ayuda a crear relaciones más auténticas y personalizadas.

Para averiguar cómo es el cliente actual, HIP 2025, en el marco de Restaurant Trends, recibirá a **Edurne Uranga**, Vicepresidenta Foodservice para EMEA de Circana, quien presentará el informe donde se identifica qué diferencia al consumidor español.

Asimismo, el foro potenciará el papel fundamental de la mujer en el liderazgo de compañías a partir de la experiencia de **Lara Palacios**, Responsable de Relaciones Laborales y Administración de personal de Five Guys; **Judith Viader**, CEO de Frit Ravich; **Belén García**, Directora General del Servicio Público de Empleo de la Comunidad de Madrid; y **Ana Muñoz**, Directora General de Políticas Turísticas del Ministerio de Industria y Turismo.

Madrid, referente de la hostelería internacional

Madrid se ha posicionado en los últimos años como capital de la innovación en la hostelería a nivel internacional, albergando nuevos planteamientos hosteleros y siendo la puerta de entrada de inversores del sector en Europa. Por este motivo, el Viceconsejero de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid, **Luis Fernando Martín**, visitará HIP 2025, donde pondrá en valor las oportunidades que presenta la región. Ejemplos de la disrupción que aloja el territorio son el espacio de creación y sinergias, **Infinito Delicias**, que se dará a conocer en la cumbre; o el vanguardista restaurante Osado, que su socio fundador, **Gonzalo Bugallal**, desvelará.

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: