

HIP 2025, la mayor feria europea de soluciones Horeca, dejará un impacto de 84 millones con su celebración en Madrid

El encuentro, que tendrá lugar del próximo 10 al 12 marzo en IFEMA Madrid, reunirá a más de 50.000 directivos y profesionales de la hostelería que descubrirán las últimas soluciones y estrategias para ser más competitivos

Líderes de firmas internacionales como Palladium Hotel Group, Meliá Hotels International, KFC, Krispy Kreme, Five Guys o Grosso Napoletano participarán en Hospitality 4.0 Congress, que contará con 370 conferencias

El foro también tendrá sesiones inspiradoras que estarán protagonizadas por referentes como Joan Roca, Marian Rojas, Víctor Küppers o José Elías

Madrid, 7 de marzo de 2025. – [HIP – Horeca Profesional Expo](#), la mayor feria europea de soluciones Horeca, subirá el telón de su novena edición el **próximo lunes -hasta el miércoles 12 de marzo-** en **IFEMA Madrid**. La celebración del evento convertirá la capital en el epicentro internacional de la innovación hostelera y supondrá un **impacto de 84 millones de euros para la ciudad**. De este modo, también se reforzará el posicionamiento de Madrid como laboratorio de nuevos conceptos del sector y de puerta de entrada de inversiones internacionales que comienzan su andadura en Europa.

En este sentido, la cita reunirá a **más de 50.000 directivos, empresarios y profesionales** que descubrirán las últimas soluciones, conceptos y estrategias con las que ser más competitivos y garantizar la sostenibilidad de sus negocios. Quienes darán respuesta a las necesidades de estos profesionales serán las **817 firmas expositoras** que acudirán al encuentro y que mostrarán lo último en alimentación y bebidas, equipamiento, interiorismo, mobiliario, menaje, *packaging*, tecnología, nuevos conceptos, restauración automatizada, higiene y sociosanitario. Al respecto, serán más de 5.200 innovaciones que se presentarán y que estarán enfocadas a cualquier segmento de la industria: hotelero y otras categorías de alojamiento, restauración, bar, cafetería, *delivery* y *take away*, colectividad, y ocio.

Como novedad, la zona expositiva de HIP 2025 se ha diferenciado a partir de once áreas para facilitar que el visitante encuentre el producto o solución que busca. Entre ellas destacan las de Foodservice Solutions, Coffee & Bakery, Smart Kitchens & Equipment, Automated Foodservice, Design & Experience, Digital World o Sociosanitario.

El congreso de tendencias hosteleras de referencia mundial

En el marco de HIP 2025 se organizará [Hospitality 4.0 Congress](#), el mayor foro mundial de innovación Horeca, que reunirá a **703 ponentes internacionales**, que son líderes en sus empresas o departamentos operativos. Los expertos llevarán a debate, en 370 sesiones, las claves de la hostelería actual, las cuales se definen por la gestión del negocio y su diferenciación

HIP es un evento de:

en un entorno caracterizado por la contención del gasto de los consumidores y la alta competencia. Igualmente, la cumbre abordará los retos que está afrontando actualmente la industria como son el cambio de hábitos de los clientes, la gestión del talento, la digitalización o la mejora de las experiencias.

Para tratar estas cuestiones de un modo más eficiente y dinámico, Hospitality 4.0 Congress, se ha rediseñado optimizando la duración de sus *summits*. También, en esta edición se han priorizado los casos de éxito, estudios y los talleres, con el objetivo de ofrecer una visión más práctica que facilite a los profesionales la implementación en sus empresas de lo aprendido.

Ejemplo de este replanteamiento es el foro **Sala Xperience**, que se ha transformado para revelar con una experiencia inmersiva cómo es el restaurante del futuro de la mano de líderes de sala de El Celler de Can Roca, Geranium, Coque o Enigma. Otras novedades son el *summit* de **Design & Experience**, en el que directivos de Papa Johns, Goiko, Vicio, Meliá Hotels o Aramark compartirán de una forma interactiva el proceso de pasar de la conceptualización a la materialización de un proyecto hostelero; o el *summit* de **Coffee & Bakery**, en el que se resaltará el potencial del segmento para rentabilizar momentos de consumo de la mano de ejecutivos de Syra Coffe, Manolo Bakes, Dunkin', Lotus, Europastry o Pastelería Mallorca.

En total, serán más de 30 foros entre los cuales también se mantendrán los ya consolidados **Restaurant Management**, donde se enseña a administrar los establecimientos del canal Horeca para mantener siempre un margen estratégico; **CEO Summit**, en el que los dirigentes de firmas globales se reúnen para intercambiar puntos de vista y exponer los retos que afrontan; **Hotel Trends** y **The VIP Room** que, desde la perspectiva de la alta dirección, se dedican a estudiar las principales tendencias para cualquier tipo de alojamiento así como las oportunidades hoteleras de inversión; **IA Horeca**, pensado para tratar la aplicación de la inteligencia artificial en la hostelería; **Restaurant Trends**, que de la mano de Marcas de Restauración, aborda el estado de la restauración de marca en España; o **Nightlife**, que refleja el auge del ocio nocturno, del que están naciendo propuestas innovadoras como los *hyperclubs*.

Algunos de los nombres propios que se subirán a los escenarios de Hospitality 4.0 Congress son **Carmen Matutes**, Subdirectora General de Palladium Hotel Group; **Joan Roca**, Chef ejecutivo y cofundador de El Celler de Can Roca***; **Albert Adrià**, cocinero, pastelero y empresario; **Antonio Catalán**, presidente de AC Hotels by Marriott; **Gonzalo Aguilar**, CEO de Minor Hotels Europe & Americas; **Manuel Zamudio**, CEO de Krispy Kreme en España; **Daniel Agromayor**, CEO de Five Guys en el mercado ibérico; **Alfonso del Poyo**, Vicepresidente en España y Latinoamérica de Meliá Hotels International; o **João Almeida**, CEO de KFC en España y Portugal.

Junto a ellos, asistirán mentes inspiradoras de la talla de **José Elías**, propietario de La Sirena; **Victor Küppers**, coach, consultor y formador; o **Marian Rojas**, médico psiquiatra y autora del bestseller 'Cómo hacer que te pasen cosas buenas', que guiarán a los hosteleros en distintos desafíos.

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: