

## **HIP 2025, la mayor feria europea de soluciones Horeca, rinde homenaje a José Luis Yzuel en su jornada inaugural**

**La ceremonia inaugural ha sido presidida por la Secretaria de Estado de Turismo, Rosario Sánchez, quien ha anunciado la creación de una red pública de datos turísticos a nivel nacional para poder medir el impacto de los visitantes extranjeros**

**Durante la sesión se ha revelado que Madrid ya es el segundo destino urbano más atractivo del mundo, donde el gasto por turista ha crecido un 21%**

**El acto ha contado con un minuto de silencio en recuerdo de José Luis Yzuel, presidente de Hostelería de España, fallecido este lunes**

**Madrid, 10 de marzo de 2025.** – HIP 2025, la mayor feria europea de soluciones Horeca, ha abierto esta mañana sus puertas en IFEMA Madrid. La ceremonia inaugural ha estado presidida por la **Secretaria de Estado de Turismo, Rosario Sánchez**, que ha destacado la importancia de esta cita para *“un sector que es clave en el crecimiento de nuestro país y cuya celebración supone un impulso al liderazgo de España en este campo”*. *“Desde el Ministerio buscamos proyectar exactamente la misma imagen que proyecta HIP, la de innovación y digitalización como palancas de la sostenibilidad del negocio. Y es que el éxito de la hostelería funciona como tractor del crecimiento de otras industrias, porque, desde luego, no es solo el sol el que nos hace líderes mundiales en turismo, sino esta capacidad de disrupción, así como el esfuerzo y el trabajo.”*

Sánchez ha aprovechado para referirse a cifras que corroboran la percepción positiva que tiene el turista extranjero con su visita a España. En este sentido, ha expuesto que el 97% de los viajeros se muestran satisfechos con su experiencia en el país y que el 67% dicen que volverán en los próximos 12 meses. Igualmente, de acuerdo con la Secretaria de Estado, *“la gastronomía es cada vez un motivo mayor para venir a nuestro territorio y esto es fruto de la apuesta por la calidad, por la innovación y por el inconformismo”*.

Por último, la Secretaria de Estado ha señalado que *“desde el Gobierno estamos invirtiendo 3.400 millones de euros en conseguir mejores destinos, más digitales y eficientes energéticamente. También, queremos fomentar la formación y aplicar la IA para poder aprovechar esos datos a fin de dar mejor servicio a los clientes. Para ello vamos a crear una red pública de datos turísticos para uso de todos a través de un centro estatal en el que cada municipio aportará su información a fin de poner en valor nuestro impacto económico y medioambiental, y poder explicar por qué somos líderes”*.

Por su parte, **Mariano de Paco**, Consejero de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid, ha enfatizado que *“la hostelería y la gastronomía son cultura, además de industria. Es*

HIP es un evento de:

*un sector que a base de trabajo y esfuerzo se ha convertido en uno de los pilares de nuestro PIB, y que, además de la generación de riqueza y oportunidades para las personas, es parte de nuestro estilo de vida. Nuestro compromiso con la hostelería de la región seguirá siendo firme porque es una seña de identidad irremplazable de nuestra región. HIP ha sido también partícipe de este éxito, año tras año, sumando personas interesadas en lo que pasa aquí, como la consolidación de Madrid como destino de referencia, cuyos datos de gasto turístico crecen a ritmo mayor que las llegadas de visitantes”.*

**Almudena Maílló**, Concejal Delegada de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, igualmente ha participado en el acto de inauguración. En su intervención ha agradecido a HIP su trabajo por *“convertir a Madrid en la capital de la innovación de la hostelería gracias a su visión estratégica y transversal del Horeca”*. Además, ha apuntado que *“la ciudad está viviendo un momento único como segundo destino urbano más atractivo del mundo, donde el gasto por turista ha crecido un 21% gracias a la gran oferta que proporciona”*.

Durante la sesión, las autoridades han estado acompañadas por **Hugo Rovira**, Copresidente de HIP y Director General de Minor Hotels Europe and Americas en el Sur de Europa y Estados Unidos; **Borja Hernández de Alba**, Copresidente de HIP-Horeca Professional Expo y Presidente de Marcas de Restauración; y, **Manuel Bueno**, director de HIP.

En este sentido, **Rovira** ha destacado la importancia de esta cita para anticiparse a un probable cambio de ciclo, así como para conocer mejor cómo la IA va a aportar transformaciones importantes en el sector. De igual manera, Rovira ha mencionado dos retos principales para el futuro de la hostelería: la atracción y retención del talento, y la importancia de contar con una marca real, consistente y creíble, *“más que conocer la marca, la gente tiene que querer tu marca”*, ha expuesto.

A su vez, **Borja Hernández de Alba**, ha hecho uso de la oportunidad para compartir los datos alentadores que ha cosechado la restauración de marca. A tal efecto, ha iniciado que el segmento representa ya el 40% de toda la industria *foodservice* con un crecimiento del 3% el pasado 2024. Asimismo, ha explicado que el 80% de los consumidores afirman que van a seguir acudiendo a locales de firmas de este ámbito y que un 90% de sus directivos prevén seguir con su expansión en los próximos meses.

La apertura de HIP 2025 ha coincidido con la noticia de la defunción de **José Luis Yzuel**, presidente de Hostelería de España, motivo por el que se ha llevado a cabo un minuto de silencio durante la ceremonia inaugural, así como muchos profesionales le han rendido homenaje en distintos momentos durante toda la jornada.

---

**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

HIP es un evento de:

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: