

HIP 2025 reúne a 56.793 profesionales de la hostelería superando sus propias previsiones

La mayor feria europea de soluciones Horeca ha cerrado su novena edición, que ha congregado a 817 firmas expositoras y ha dejado un impacto económico en Madrid de más de 84 millones de euros

Hospitality Congress 4.0, ha sido el mayor conclave de directivos del sector, donde se ha constatado que la gestión de los negocios, del talento y las experiencias dedicadas son los pilares que están moviendo la hostelería actual

Madrid, 13 de marzo de 2025 – [HIP – Horeca Profesional Expo](#) cerró ayer las puertas de su novena edición, consolidándose como la mayor feria europea de soluciones Horeca. En total, desde este lunes -día 10 de marzo- hasta ayer, **han pasado por IFEMA Madrid 56.793 empresarios, directivos y profesionales** con el objetivo de saber las soluciones -presentadas por 817 firmas expositoras- y conceptos que pueden aplicar a su negocio para seguir siendo competitivos.

El éxito de HIP 2025 también pone Madrid en el primer plano internacional como epicentro del conocimiento e innovación en un sector Horeca que es parte de la identidad de la ciudad. De hecho, la capital es ya el segundo destino urbano más atractivo del mundo, donde el gasto por turista ha crecido un 21% en el último año, según datos compartidos en el encuentro. Asimismo, la celebración de la feria ha producido un impacto económico de más 84 millones de euros.

Manuel Bueno, director de HIP 2025, se ha mostrado satisfecho y agradecido *“por una edición en la que, de la mano del conjunto del sector, hemos compartido de una manera muy práctica y experiencial las estrategias para que el hostelero pueda abrir su persiana día tras día asegurando la rentabilidad del negocio, su desarrollo y la motivación tanto suya como del equipo.”*

Las claves del éxito, en Hospitality 4.0 Congress

En el marco de HIP 2025 se ha desarrollado [Hospitality 4.0 Congress](#), el mayor foro mundial de tendencias Horeca, que ha acogido a 703 ponentes, que son líderes en su negocio o departamento operativo. Desde sus escenarios, todos ellos han puesto blanco sobre negro en una industria en la que se prevé un crecimiento contenido este 2025, principalmente en el caso del *foodservice*, si bien segmentos como el hotelero seguirán en una fuerte senda de expansión.

En este sentido, **Edurne Uranga**, Vicepresidenta de la sección de FoodService Europa en Circana, ha detallado que *“el consumidor de 2025 será cauto, de forma que se tienen que trabajar muy bien los momentos de consumo pre, durante y post servicio. Para ello, se debe de poner el foco en las recomendaciones ‘online’, el ‘delivery’, en particular telefónico, darle valor al ambiente y a las experiencias dedicadas a comunidades muy concretas”*. Por su parte, **Cristina García**

HIP es un evento de:

Fuente, Directora de Foodservice y Restauración en Kantar Worldpanel, ha asegurado que *“estamos entrando progresivamente en un nuevo ciclo en el que la inflación ya no será protagonista”*, algo que aumentará la competencia. Por lo tanto, *“tenemos un mercado muy dinámico con un canal ganador que es el ‘fast food’, donde también destacan los restaurantes temáticos porque saben cómo enganchar al consumidor”*.

Sin duda, esta captación del cliente ha sido el *leitmotiv* del congreso. Saber qué quiere y cómo actúa es esencial en un perfil al que todos definen como más exigente y empoderado -gracias a la huella digital que se crea de cada establecimiento-, para el que la búsqueda de experiencias es una prioridad, y que solo es fiel a aquellas marcas que le enamoran.

Experiencias vinculadas al lujo, de acuerdo con **Antonio Catalán**, Presidente de AC Hotels by Marriott, están siendo igualmente macrotendencia en el mundo de los alojamientos. *“Han desaparecido los hoteles de dos estrellas, este concepto se ha reinventado, ahora el foco está en los hoteles de lujo y los ‘boutique’”*, ha señalado el directivo. Una inclinación a la que **Carmen Matutes**, Subdirectora General de Palladium Hotel Group, ha añadido la sostenibilidad. *“Cada vez nos importa más a todos. Si tu promesa de marca es que desarrollas políticas responsables, conseguirás que se identifiquen más contigo. Aunque no es solo una inversión en ‘branding’, se trata también de gestionar mejor tus recursos y aumentar tu ‘revenue’”*.

En este momento en el que la conexión emocional y los recuerdos memorables son esenciales para mantener la competitividad, la tecnología tiene un papel fundamental, y la IA es la gran protagonista. Al respecto, **Juan Gil**, Travel & Hospitality Director en Microsoft, ha detallado en HIP 2025 que *“con la inteligencia artificial se enriquece la experiencia del empleado, se reinventa el ‘engagement’ con los clientes y se reformulan procesos de negocio”*. En cuanto al marketing digital, **Ana Día del Río**, Global PR & Communication Manager de Metricool, ha precisado que *“la tendencia es la autenticidad para generar comunidad. O lo que es lo mismo, pasar del marketing digital al ‘creator economy’: hacer grupos sólidos con contenido cotidiano”*.

Otro de los temas más cadentes de estos tres días ha sido la gestión de equipos y el impacto que tendrá la posible reducción de jornada. Algo que para **Nino Redruello**, CEO de Grupo La Ancha, supone *“una gran noticia. Las personas en el sector van a condicionar los modelos de negocio, de forma que esto tiene que evolucionar”*. Sobre la visión actual del bienestar de los equipos **Juan Diego Sandoval**, Director de Coque World, ha asegurado que *“el cliente interno es cada vez más importante. Hay que cuidarlo para que crezca, darle herramientas y formación, este es el camino que tiene que tomar la hostelería.”*

Grandes voces inspiradoras de ayer y hoy

De igual manera, HIP 2025 ha recibido a los empresarios en los que se miran muchos emprendedores por haber revolucionado su segmento con su modelo de negocio. En el ámbito de las hamburguesas este sería el caso de Vicio. Su confundador, **Aleix Puig**, ha acudido a HIP 2025 remarcado las acciones de marketing que realizan a fin de construir una reputación que va mucho más allá del producto que venden. *“Invertimos un 5% de nuestra facturación en marketing porque estamos convencidos de que cuidándolo se genera un vínculo más fuerte con*

HIP es un evento de:

el cliente. Si implicas a tu comunidad en el proceso se establece una conversación de forma orgánica que crea 'awareness' de marca de forma gratuita”.

Pero también ha habido espacio para veteranos que han llevado la innovación a su máximo nivel, como la familia Roca. En este sentido, **Joan Roca**, chef ejecutivo y cofundador de El Celler de Can Roca***, se ha citado en HIP 2025, junto a su hijo **Marc Roca**, chef y director de operaciones en el restaurante en cuestión, para exponer su relevo generacional. En palabras del cofundador, *“estamos está a punto de cumplir cuarenta años, por lo que nos planteamos seguir o no, y finalmente tuvimos el compromiso de continuar diez años más. Por ello, hemos creado un pequeño ecosistema a raíz de El Celler que podría seguir funcionando con mi sobrino, Martí, y mi hijo, Marc, que quieren ser cocineros y dar recorrido al negocio.”*

Asimismo, la novena edición de HIP ha contado con la sesión inspiradora del emprendedor y conocido empresario **José Elías**. Su visión sobre los negocios y su escalabilidad ha sido una de las más seguidas. Igualmente, **Marian Rojas Estapé**, médico psiquiatra y autora del bestseller ‘Cómo hacer que te pasen cosas buenas’, ha dado las claves para lidiar con los retos a los que se enfrentan los hosteleros.

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 700 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:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS