

La gestión empresarial: el puntal para asegurar el éxito de restaurantes y hoteles

HIP 2025 estudiará la relevancia de la administración del negocio, tras el cierre del 25% de los establecimientos del sector por falta de planificación financiera en 2024

Una decena de chefs con estrella Michelin y CEO de firmas como Las Muns, Turris, Grosso Napoletano o Enrique Tomás compartirán sus perspectivas de liderazgo

Madrid, 18 de febrero de 2025. – Tal y como destaca TheFork, la falta de planificación financiera fue el principal motivo por el que cerraron un 25% de los establecimientos hosteleros el pasado 2024 en España. Una cifra a la que se le añade que el 23% de los propietarios de restaurantes indicaron que la gestión de permisos y regulaciones fue su principal reto la hora de emprender, seguido por la competencia en el mercado (22%).

Ante este panorama desafiante, el canal Horeca está cambiando sus estrategias para poder garantizar la sustentabilidad de los negocios. Y esto pasa por priorizar dos pilares: la gestión y la diferenciación. Dos ejes que [HIP – Horeca Profesional Expo 2025](#), del **10 al 12 de marzo en IFEMA Madrid**, examinará al detalle para proporcionar todas las pistas a los profesionales a fin de que se adapten a un momento definido por la incertidumbre. Para ello, la cumbre contará con grandes referentes de la industria como **Joan Roca**, empresario y chef de El Celler de Can Roca***, **Enrique Tomás**, CEO de Enrique Tomás, o **José Elías**, que actualmente es propietario de La Sirena, los cuales explicarán su punto de vista de administración empresarial y liderazgo corporativo.

Más con menos

La eficiencia es uno de los puntos centrales que impulsa la competitividad del negocio hostelero, ya que permite ahorrar costes y maximizar la rentabilidad de cada área operativa. En este sentido, la tecnología está siendo la gran aliada en la optimización de procesos y la inteligencia artificial la solución del momento con la que llevarlo a cabo. **Carlos Maldonado**, chef de Raíces*, y **Noelia Llera**, Directora de Marketing de Albi, darán a conocer en HIP 2025 los planes que han implementado para mejorar el uso de los bienes, como el agua, la gestión de la mano de obra o el control de costes.

Un control que también ha sido la base del restaurante **La Casa de Manolo Franco**, con una estrella Michelin, el cual que apuesta por el producto de proximidad y de temporada. **Manuel Franco**, su chef y propietario, expondrá cómo la precisión ha ayudado a su propuesta de negocio a crecer, siendo reconocido por la prestigiosa guía, a la vez que se ha convertido en un modelo de éxito que no tiene margen para errores.

Por su parte, **Marta Gómez**, CEO y Fundadora de la consultora Gestiorante, acudirá a la cumbre con el objetivo revelar los pasos a seguir en aras de hacer de un concepto hostelero una empresa rentable y organizada.

Tendencias para incrementar el negocio

La cumbre dedicada a la innovación para el canal Horeca será, del mismo modo, el espacio en el que se pondrán en común tendencias que han llegado recientemente al mercado y que pueden ser palancas de negocio para los hosteleros. A tal efecto, el encuentro citará a CEO de conocidas marcas como **Las Muns**, **Turris**, **Grosso Napoletano** o **Grupo Lew Brand**, estos últimos propietarios de la firma **Raw Açai**, entre muchas otras, los cuales ahondarán en las perspectivas de la restauración actual. Del mismo modo, **Ameba Research** presentará los últimos datos que ha recogido sobre la industria con vistas a destacar las inclinaciones que se observan y examinar lo que reclama actualmente la demanda.

Por su parte, **Aleix Gordo**, Artista y Director de Arte en Goho Estudio, llevará sobre la mesa las innovaciones que están surgiendo en el diseño de espacios, un aspecto que eleva la experiencia del consumidor y ayuda a su fidelización.

El chef en toda su esencia

Dentro del negocio hostelero, el profesional que adquiere más roles es el chef. Al respecto, el responsable de la cocina, dependiendo del tamaño de la compañía, puede ser al mismo tiempo el empresario o emprendedor, el director de compras o el responsable de los recursos humanos, entre otros. HIP 2025 examinará este fenómeno y la fusión de tareas de la mano de los chefs **Iñigo Lavado**, el restaurante del cual ha sido reconocido con un Sol en la Guía Repsol 2024; **Oscar Manresa**, que cuenta con siete establecimientos en su grupo; y **María Gómez**, del restaurante murciano Magoga, galardonado con una estrella Michelin.

Esta redefinición, de igual manera, la están viviendo los más jóvenes, que también aportan su visión innovadora a un sector que está en constante cambio. Por ello, el nuevo talento encabezado en HIP 2025 por **Víctor Infantes**, **Carlos Casillas** e **Iris Jordán**, chefs cuyos restaurantes -Ancestral, Barro y Ansils, respectivamente- han sido distinguidos con una estrella Michelin, se reunirán en el evento con miras a debatir el camino que se alza en la hostelería actual en cuanto a la reformulación de la tradición.

A pesar de todo, el papel del chef sigue caracterizándose actualmente por la exigencia que tiene que soportar, y que puede terminar con afectaciones en su bienestar y desarrollo laboral. Es por este motivo que HIP 2025 dedicará unas sesiones a la salud mental del responsable de cocinas, en el marco del foro de Executive Chefs. En él se darán a conocer las iniciativas **No Chef** - promovido por el Culinary Institute de Barcelona- y **The Burnt Chef Project**, que tienen el propósito de apostar por las prácticas más sostenibles y humanizadas y por desestigmatizar los problemas emocionales que puede comportar la rutina en los fogones.

A su vez, **Nino Redruello**, chef que ha levantado el Grupo La Ancha, llevará sobre la mesa el concepto de éxito, junto con **Tomeu Caldentey**, el primer chef de Mallorca en ganar una estrella Michelin con su restaurante Es Molí d'en Bou, y que tras quince años decidió renunciar al premio. A ellos, los acompañará la neuropsicóloga, Eulàlia Solís.

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: