

## La hostelería de 2025 redefine la sostenibilidad: bienestar laboral y cuidado por el entorno

**HIP 2025 pondrá el foco en la relevancia de la salud mental y de la inclusión en los equipos, sin olvidar el reto del sector Horeca de reducir su impacto medioambiental**

**El encuentro congregará a directivos de Coca-Cola Europacific Partners, Vincci Hoteles, La Fageda y de restaurantes con estrella Michelin como Coque, Magoga o Clos Madrid, que expondrán su gestión responsable del talento**

**Madrid, 04 de marzo de 2025.** – La hostelería vive un cambio de paradigma a consecuencia de los desafíos socioeconómicos y climáticos a los que tiene que afrontar. En este último aspecto, el canal Horeca tiene el reto de contribuir, igual que el resto de las actividades económicas, a ser cero emisiones en 2050, tal y como indica la Comisión Europea. Pero más allá del impacto medioambiental, el sector tiene que atender al impacto social en un escenario marcado por la escasez de talento.

Una solución que se alza como prometedora para dar repuesta a la falta de personal son las compensaciones para fidelizar equipos. Al respecto, informes del mercado hostelero de 2024 apuntan que un 89% de las plantillas creen que ofrecer un plan de beneficios es una muestra clara de que la empresa se preocupa por sus empleados. No obstante, siguiendo con las mismas fuentes, un 39% de las plantillas que no disponen de estas propuestas apuntan que es por falta de interés de las compañías por el bienestar de los profesionales. **HIP 2025**, que tendrá lugar **del 10 al 12 de marzo en IFEMA Madrid**, abordará las claves para tratar de mejorar la satisfacción de los trabajadores a partir de estrategias y planes de talento.

Ejemplo de ello es el proyecto que se presentará en el encuentro, **The Burnt Chef**, dedicado a combatir los problemas de salud mental en la hostelería con miras a fomentar entornos de trabajo más saludables y respetuosos. En esta línea, **Mario Sandoval**, chef del restaurante Coque, con dos estrellas Michelin; **Raúl Sánchez**, Country Leader España de Eurofirms; **Francesc Galí**, Director Comercial y Marketing de La Fageda; y **Eduardo López-Puertas**, Director de Cadena de Suministro Integral de Makro, ahondarán en cómo administran el talento en sus empresas teniendo en cuenta el desarrollo personal y la inclusión laboral.

De hecho, la inclusión será un *leitmotiv* de HIP 2025 en cuanto a la gestión del negocio por su potencial tanto en el *back office* como en el *front line*. En el primer caso, el evento llevará a debate las oportunidades de contratar talento sénior y sin género como ventaja para equilibrar aptitudes con **Marta Sempere**, People & Culture VP Iberia de Coca-Cola Europacific Partners; **Marcos Valera**, Director Corporativo de Recursos Humanos de Vincci Hoteles; **Domingo Esteves**, Ex-Director General de Burger King Portugal; y **Mayte Ballesteros**, CEO y Fundadora de Ballesteros Consulting. Asimismo, destacará la relevancia de disponer de políticas claras con las que crear espacios seguros para los trabajadores LGBTIQ+ con las perspectivas de **Nelsy**

**Nazareth**, sommelier de Clos Madrid, con una estrella Michelin; y **Kenny Ramirez**, de El Molino de Alcuneza, distinguido con una estrella Michelin Verde.

Por otra parte, directivos de **Laduc**, **Brandao** o **Sana Locura**, entre otros, compartirán la posibilidad de ofrecer productos sin alérgenos a fin de integrar a distintos tipos de consumidores en el negocio, aumentando así la rentabilidad.

### **Descarbonización y cuidado del entorno como claves del futuro**

HIP 2025, del mismo modo, pondrá el foco en la sostenibilidad medioambiental en la hostelería como valor añadido en su expansión. En consecuencia, representantes de firmas líderes como **Unilever Food Solutions España**, **Areas** y **Aramark** pondrán en común las innovaciones que están implementando en aras de minimizar su huella de carbono. A su vez, directivos de **Basque Culinary Center** y de las consultoras **Globaldit** y **Daleph**, estudiarán la integración de la responsabilidad en los destinos turísticos con la intención de promocionar el producto y productores locales para atraer viajeros. Igualmente, el encuentro recibirá a **María Vivas**, chef del Gran Hotel Inglés de Madrid, y a **Antonio Montecinos**, experto en turismo gastronómico sostenible de destinos, quienes explicarán el enfoque que se puede dar a las propuestas culinarias siguiendo con las culturas de las regiones, en este caso, latinoamericanas.

Paralelamente, la cumbre aprovechará para poner encima de la mesa la relevancia de evitar el desperdicio alimentario, tanto para ahorrar costes como para luchar contra el despilfarro. Así, **Antonio Díaz de Aguilar**, Co-fundador de Gamboza, mostrará su experiencia con la creación de la firma que ha impulsado, la cual ofrece soluciones de reconocimiento visual que cuantifican en tiempo real el excedente para encontrarle un propósito.

### **Productos con origen que impulsan la rentabilidad**

Por excelencia, uno de los productos que respeta el origen y mantiene una relación con el territorio es el queso. HIP 2025 hará énfasis en la tradición quesera española y dará a conocer, con la voz de **Adrián de Marcos**, Propietario y Director de Sala de Magoga Gastronomía, con una estrella Michelin, las posibilidades que proporciona este lácteo para elevar la experiencia de cliente y rentabilizar distintos momentos. Sobre rentabilización a partir de las tendencias actuales del “picoteo” y las tapas también profundizarán **Eduarne Uranga**, Vicepresidenta Foodservice EMEA de Circana, junto con líderes de **Risso** o los *influencers* de la consultoría **Two Many Chefs**, los cuales examinarán la aparición de propuestas innovadoras desarrolladas por empresas de renombre como **McCain**. Por su parte, **Manuel Días**, Culinary Specialist de FriesLandCampina, desvelará las soluciones prácticas con el propósito de optimizar los márgenes en el Horeca sin comprometer la calidad.

Paralelamente, el encuentro se fijará en los segmentos dedicados al café, pastelería y bollería por su contribución al incremento de los tickets sacando partido de diferentes espacios del día. Líderes de **Mondelez España**, **Burger King España**, **Ilaollao** y profesionales de la talla de **David Pallàs**, ganador absoluto del World Chocolate Masters, o **Maite Otegui**, pastelera de Veintidós Veintidós, mostrarán sus casos de éxito mediante las inclinaciones actuales.

HIP es un evento de:

**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: