

La sala entra en otra dimensión: HIP 2025 presentará el restaurante del futuro con una experiencia inmersiva única

El evento congregará a los líderes de las salas de El Celler de Can Roca, Geranium, Coque o Enigma, que llevarán a cabo una *performance* en la que se darán las claves para crear servicios diferenciales, genuinos y rentables

La construcción de recuerdos memorables a partir del diseño, el menaje, la oferta gastronómica y el vínculo con el comensal será una cuestión que examinarán directivos de Meliá Hotels, The Ritz-Carlton, Rhudo, Salvaje o La Sala de Despiece

Madrid, 27 de febrero de 2025. – En el universo de la hostelería, el producto y el servicio ya no son suficientes. Estamos ya en un nuevo paradigma en el que los clientes no solo quieren cubrir una necesidad, sino que buscan crear recuerdos imborrables. Ante esta forma de entender el sector, una vivencia memorable en un establecimiento provoca un vínculo emocional que va más allá de la simple transacción económica. De hecho, según muestran informes del sector de 2024, el 78% de los consumidores afirma que una experiencia personalizada positiva en un restaurante u hotel afecta directamente en su decisión de volver y gastar más en futuras visitas.

Además, un cliente satisfecho no solo repite, sino que se convierte en el mejor embajador del negocio. Y en una era donde la diferenciación es clave, no hay mejor estrategia para una marca que hacer que cada visita sea una experiencia inolvidable. En esta línea, [HIP 2025](#), el mayor encuentro de innovación para la hostelería que tendrá lugar del **10 al 12 de marzo en IFEMA Madrid**, será el espacio en el que se abordará la relevancia de la construcción de vivencias para ser más competitivo. Un objetivo que se consigue con una propuesta 360º, es decir, teniendo en cuenta la oferta gastronómica, el mensaje, el diseño y la atención en sala.

Creatividad y hostelería, un binomio inseparable

Desde la conceptualización del negocio hasta su materialización, la creatividad es el factor que permite destacar en un mercado saturado y conectar directamente con los consumidores. En este sentido, HIP 2025 contará con expertos de la talla de **Patricia García**, Global Food & Beverage Director de Meliá Hotels; **Yassir Raïs**, CEO de Syra Coffee; y **Carlos Gelabert**, Cofundador y CEO de The Fitzgerald Burger Company, quienes compartirán estrategias a fin de generar ideas innovadoras para, a continuación, seleccionar las más prometedoras. Por su parte, directivos de **Aramark**, **Livit** y **Codoo Studio** serán los que enseñarán a llevar los planteamientos ganadores a la práctica, mediante el diseño, el menú o las operaciones a realizar para encajarlos también con los gustos de los clientes locales.

Unos clientes locales a los que se debe tener en cuenta a la hora de expandir una compañía hostelera. A tal efecto, **Rebeca Muñoz**, CEO de Livit Design, empresa especializada en la creación y transformación de conceptos escalables de *Food & Beverage* a nivel global que ha trabajado para Burger King, Pizza Hut o Starbucks, presentará ejemplos con mira a demostrar cómo globalizar firmas sin perder autenticidad.

HIP es un evento de:

Esta cuestión también será objeto de debate por parte de la consultora especializada en gastronomía, **Alejandra Ansón**, quien examinará el desarrollo de los grupos que mantienen su coherencia en la oferta de productos y experiencia, independientemente de la ubicación.

Siguiendo con la prioridad de HIP 2025 de mostrar casos de éxito, la cumbre dará a conocer la iniciativa del conocido restaurante **Sala de Despice**, señalando el valor de sus distintos espacios como factor diferencial, de la mano de su chef y empresario gastronómico, **Javier Bonet**. Asimismo, se ahondará en los planteamientos de Rhudo o Salvaje, con uno de sus inversores, **Alejandro Fernández Luengo**, donde se incentivan e innova en otras áreas aparte del menú.

De la satisfacción a la fidelización: la sala cobra un papel protagonista

Si hay un lugar por antonomasia donde suceden las experiencias en el contexto hostelero, este es la sala. Por este motivo, HIP 2025 ha organizado un foro especializado y completamente renovado, **Sala Xperience**, en el que se hará hincapié en la revolución de las zonas de servicio. Al respecto, se ha planteado una *performance* gastronómica inmersiva de dos horas, donde los asistentes experimentarán lo que será un restaurante del futuro teniendo en cuenta el espacio, el potencial de la coctelería, cómo vender la bodega y la diferenciación que aportarán los zumos.

El elenco de líderes que formarán parte de este *show* está formado por **Marianna Suárez**, Maître de El Celler de Can Roca; **Giulia Caffiero**, Subgerente del restaurante Geranium, ambos con tres estrellas Michelin; **Juan Diego Sandoval**, Jefe de sala en Coque, con dos estrellas Michelin; **Xavi Alba**, Director de sala en Enigma; con una estrella Michelin; **Ismael Álvarez**, Jefe de sala en Chispa Bistró, con una estrella Michelin; o **Esther Merino**, que fue desarrolladora de bebidas en el restaurante danés, Alchemist, considerado uno de los mejores del mundo.

Paralelamente, el foro dispondrá de sesiones en las que se señalará la transformación de la sala para conectar genuinamente con el cliente, sin dejar de lado el bienestar del profesional. En este sentido, **Chon Muñoz**, Lab Manager en Madrid de la Universidad de Mondragón, dará las pistas para conocer mejor al consumidor y tratarlo de un modo más cercano. Siguiendo con esta máxima, **Lydia Ibáñez y Ángela Royo**, CEO y Directora de Comunicación de Baya, analizarán cómo crear espacios reales y honestos para crear vínculos auténticos, cuestión a la que se sumará **Sándor Varga**, propietario de 42 Restaurant, con una estrella Michelin. Por su parte, **Unai Izaguirre**, socio gerente, y **Javi Riero**, copropietario y chef del restaurante AMA Tolosa*, aportarán la visión más responsable poniendo el foco en el producto local y la salud del equipo.

La exclusividad es el nuevo lujo

El lujo es el segmento que más reclama experiencias irrepetibles e innovadoras, esencialmente en el mercado hotelero. Para poner sobre la mesa el papel que juega la gastronomía y el diseño en el valor añadido de los alojamientos de alta gama, HIP recibirá a **Jorge Macari**, Propietario de The Ritz-Carlton All-Inclusive, que analizará el caso de éxito del primer hotel del mundo que ha introducido doce puntos de *Food & Beverage*, cada uno con un concepto único que eleva las vivencias del resort.

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: