



MANEL BUENO

DIRECTOR HIP

En un contexto marcado por la presión de los costes, la transformación tecnológica y unos hábitos de consumo en plena evolución, HIP 2026 se presenta como una cita clave para el sector horeca. Hablamos con Manel Bueno, director de HIP, sobre cómo la feria afronta los grandes retos económicos y operativos de la hostelería, las nuevas alianzas estratégicas, el papel de la automatización y la inteligencia artificial, y las tendencias que marcarán el futuro inmediato de los negocios gastronómicos y hoteleros.

HIP 2026 llega en un momento de grandes cambios económicos y de consumo. ¿Cómo está respondiendo la feria a los nuevos retos que afrontan los negocios horeca en 2026?

HIP 2026 será la plataforma donde se mostrarán las claves para que los hosteleros puedan hacer frente a los retos a los que se enfrenta el sector hoy en día, marcados por el auge de costes, la optimización del gasto de los consumidores y la alta competencia. Por ello, para que los empresarios y profesionales que nos visiten puedan lidiar con dichos retos y no pierdan competitividad, revelaremos las herramientas vinculadas a la visión estratégica y adaptación de cada modelo de negocio, así como a la gestión, digitalización y crecimiento, logrando ventajas diferenciales.

En el Hospitality 4.0 Congress, el mayor encuentro a nivel mundial sobre tendencias Horeca que tiene lugar en el marco de HIP, reuniremos a más de 700 expertos con más de 30 foros específicamente diseñados para impulsar esta gestión, como Hospitality Management, el Global CEOs Summit o el Summit de Compras Hospitality by AERCE. Todo ello se completará con una zona expositiva con más de 900 firmas donde los hosteleros descubrirán de primera mano los últimos avances para reforzar la rentabilidad, sostenibilidad y calidad de sus propuestas de valor.

Este año se habla mucho de automatización y eficiencia operativa en hostelería. ¿Qué propuestas o contenidos destacarán en HIP para ayudar a los negocios a adaptarse a esta nueva realidad?

La eficiencia operativa es hoy un factor decisivo para seguir siendo competitivo sin erosionar los márgenes e incluso po-

“HIP HA CONTRIBUIDO
A MEJORAR LA
COMPETITIVIDAD
DE LA HOSTELERÍA
ESPAÑOLA”

der mejorarlos. En HIP 2026, las tecnologías se presentan como el puente principal para conseguirlo. Esta visión se materializará en dos grandes áreas de innovación dentro de la zona expositiva: Digital World y Smart Kitchens, donde se darán a conocer las soluciones más pioneras del mercado para automatizar procesos y maximizar, así, los beneficios. Del mismo modo, en el congreso profundizaremos en la implementación tecnológica en los foros de Hospitality & Restaurant Management, Compras y Supply Chain, Smart Kitchens, IA Horeca y Foodservice Robotics Pioneers, entre otros. En ellos se examinará el potencial de los sistemas de gestión operativos y herramientas concretas incluyendo la robótica o la evolución que está viviendo la inteligencia artificial.

La feria reúne cada año a los principales actores del sector. ¿Qué nuevas alianzas estratégicas o colaboraciones han surgido para esta edición?





Para esta edición hemos reforzado el ecosistema de alianzas estratégicas. Ejemplo de ello es que contamos con Montagud Editores, que liderará los foros Sin Filtro y Pastry Revolution, entornos de reflexión en los que se tratarán cuestiones que están definiendo la alta gastronomía y repostería actuales como la administración del negocio, los equipos o el valor de la sostenibilidad. Además, en el aspecto más dulce, por primera vez, colaboramos con la prestigiosa escuela Hofmann, que se encargará del contenido del summit Coffee, Bakery & Gelato, en el que se pondrá encima de la mesa el progreso de este segmento desde el punto de vista de marketing, innovación o como nuevo modelo de negocio.

Paralelamente, de la mano de AERCE, la Asociación Española de Profesionales de Compras, Contratación y Aprovisionamientos, realizaremos el nuevo Summit de Compras en Hospitality, al que acudirán los principales directivos de este ámbito del sector hotelero para tratar sus retos y valor añadido. Junto a ellos, con la FCSI (Foodservice Consultants Society International), la principal asociación mundial de consultores en foodservice, desarrollaremos unas sesiones

dentro del foro Smart Kitchens en las que se expondrá la aportación de estos profesionales en la gestión y expansión de las pequeñas, medianas y grandes empresas hosteleras.

De igual forma, mantendremos los vínculos ya consolidados que nos ayudan a anticipar tendencias de mercado y a incorporar voces de referencia en el Hospitality 4.0 Congress. Es el caso de Hostelería de España, Hostelería Madrid, Marcas de Restauración o el Basque Culinary Center, que tienen cada una su propio encuentro dentro de la programación del congreso.

HIP siempre ha funcionado como un radar del sector. ¿Qué nuevas categorías, verticales o perfiles profesionales se incorporan en esta edición que antes no estaban presentes?

Una de las principales novedades de HIP 2026 es la incorporación de nuevas áreas de innovación en el showroom de la feria: Selected Brands, en la que estarán las marcas líderes de alimentación y bebidas premium; Steakhouse, dedicada

“HIP 2026 SERÁ LA PLATAFORMA DONDE SE MOSTRARÁN LAS CLAVES PARA QUE LOS HOSTELEROS PUEDAN HACER FRENTE A LOS RETOS DEL SECTOR”

Tecnología profesional de lavado, limpieza y desinfección

m
MEIKO
The clean solution

M-iClean PF-S

EL AJUSTE PERFECTO



DISEÑO COMPACTO

Siempre hay sitio para un M-iClean PF-S de MEIKO. Ocupa menos de 1 m2 de superficie, pero es lo suficientemente grande como para acomodar incluso los objetos más voluminosos. Con su manejo intuitivo, su antiespumante opcional y su reducido consumo de agua y energía, el M-iClean PF-S está claramente diseñado para el futuro. Si quiere hacerle la vida más fácil a su personal y disfrutar de resultados limpios e higiénicos, elija MEIKO!

Más información en: <https://www.meiko.es/es/productos/lavavajillas-profesional/lavautensilios-industrial/m-iclean-pf-s>



HIP Horeca Professional Expo
16-18 February 2026
IFEMA - Madrid
STAND 5E540

Hostelco
FOODSERVICE SOLUTIONS TRADE SHOW
BARCELONA
23-26 Marzo 2026
Recinto Gran Vía
STAND P4C40

MEIKO Clean Solutions Ibérica
Ctra. de l'Hospitalet, 147-149
Cityparc Edificio Atenas
08940 Cornellà de Llobregat
www.meiko.es · info@meiko.es
Tfno. +34 93 7817731



a las empresas cárnicas, los chuletones y hamburguesas; y Coffee, Bakery & Gelato, donde se expondrán los avances del ámbito del café, panadero y heladero. Estas se suman a las once ya existentes, convirtiendo a HIP en la mayor feria multiespecialista para el canal Horeca.

En paralelo, también hemos añadido y redefinido foros del congreso para alinearlos aún más con la realidad de la industria. Hospitality Management es uno ellos y en él se ampliará su enfoque para abarcar, igualmente, la mirada de los responsables de alojamientos. También estrenaremos el foro de directores de compras hoteleros, de la mano de AERCE, y hemos lanzado el Global CEOs Summit, que citará a líderes internacionales de primer nivel, los cuales compartirán cómo están lidiando con los desafíos actuales desde su posición a la vez que explicarán las oportunidades que surgen actualmente en la hostelería.

Asimismo, hemos incorporado los foros Business & Culture, centrado en el bienestar de los profesionales y la retención de talento; Eatertainment & Leisure, en el que se indaga en la creación de experiencias globales para fomentar la diferenciación; o el New Horeca Unicorns, donde empresas emergentes con alto potencial expondrán sus modelos.

En los últimos años ha crecido el interés por la gastronomía sostenible y la trazabilidad. ¿Cómo lo aborda la programación de HIP 2026?

La sostenibilidad se ha convertido en un pilar de la nueva hostelería y, por tanto, se tratará de forma transversal en la programación del Hospitality 4.0 Congress. En este sentido, CEOs, directores de compras, chefs ejecutivos y responsa-

bles de F&B, entre muchos otros perfiles, compartirán las estrategias que están siguiendo para minimizar el impacto medioambiental e impulsar, también, la calidad del entorno laboral. En cuanto a la trazabilidad, este concepto estará presente sobre todo en las sesiones de los foros IA Horeca y Smart Kitchens, en los que se estudiarán las tecnologías que están permitiendo un mayor control y transparencia en toda la cadena de valor.

Siguiendo con el modelo de HIP, en el área expositiva se mostrarán las innovaciones digitales que contribuyen a la monitorización de los procesos y las soluciones que estimulan la circularidad en el canal Horeca, como los envases compostables.

“UNA DE LAS PRINCIPALES NOVEDADES DE HIP 2026 ES LA INCORPORACIÓN DE NUEVAS ÁREAS DE INNOVACIÓN”



Be sure. **testo**

Soluciones de medición para FoodService

Instrumentos y sistemas integrales para gestionar la calidad, la seguridad alimentaria y el APPCC



“LAS TECNOLOGÍAS SE PRESENTAN COMO EL PUENTE PRINCIPAL PARA CONSEGUIRLO”

¿Qué nuevos formatos de contenido o dinámicas se estrenan este año para lograr una interacción más activa entre ponentes, marcas y asistentes?

Este año queremos que el congreso sea aún más participativo y aplicable al día a día de los negocios. Para ello, apostamos por más casos de éxito reales, por summits más dinámicos con mayor intervención de los profesionales asistentes y por reforzar formatos como talleres y sesiones prácticas. El objetivo es que los directivos puedan trasladar lo aprendido a su negocio prácticamente en el mismo día, con ideas claras y accionables.

A nivel internacional, ¿ha aumentado el interés por HIP? ¿Qué novedades veremos en cuanto a participación de países o empresas extranjeras?

En los últimos años, HIP ha registrado un auge notable en la visita de empresas y delegaciones internacionales, especialmente procedentes de países comunitarios y de LATAM. Desde Latinoamérica, España se percibe como puerta de entrada a Europa para nuevos conceptos y modelos de negocio, y, en ese sentido, HIP se ha consolidado como el epicentro donde inversores y directivos acuden para conocer qué se está haciendo en el país y, a la vez, para presentar sus propios proyectos y visiones.

En 2026, además, Italia será el país invitado, en un momento de profunda transformación de su hostelería y de bonanza en términos turísticos y de crecimiento. Acudirá con una delegación empresarial e institucional que compartirá la estrategia del territorio en la promoción de un sector que es trascendental para el desarrollo de su economía, así como los avances que están liderando sus empresas más punteras.

Cada vez más negocios buscan modelos escalables y diversificados. ¿En qué medida HIP 2026 ayudará a los profesionales a explorar nuevas líneas de ingresos dentro del horeca?

En HIP 2026 cualquier momento y espacio es óptimo para aprender, explorar nuevos formatos de negocio y tejer sinergias con las que emprender proyectos innovadores. Sin embargo, es en el Hospitality 4.0 Congress donde los hosteleros realmente se inspiran de los expertos que se reúnen y que comparten sus reflexiones sobre la escalabilidad de las marcas y la innovación en las estrategias de expansión. Durante las tres jornadas figuras de la talla de Ferran Adrià o Dani

García; y líderes como Aleix Puig y Oriol de Pablo, co-CEO de Vicio, José Morales, cofundador de The Champions Burger, Juan Manuel Lema, CEO de Chalito, o Kerman Romeo, director de marketing en KFC Iberia, compartirán cómo han logrado consolidar con éxito sus proyectos.

Además, el nuevo foro New Horeca Unicorns permitirá conocer de primera mano las propuestas de marcas emergentes con alto potencial de crecimiento, ofreciendo ejemplos directos para todos aquellos profesionales que buscan establecerse y escalar.



FRUTOS SECOS, FRUTAS DESECADAS Y CHOCOLATEADOS

ESPECIALISTAS EN CADENAS HOTELERAS

Itac Professional lo forma un equipo de personas que trabaja no solo para ofrecerte el mejor producto, sino también el mejor servicio. Tu partner de negocio con el que no tendrás que preocuparte por nada.

- Expertos en el producto y en el sector de la hostelería.
- Gama para cocina, barra de bar y desayuno.
- Máximos estándares de calidad y de seguridad alimentaria.
- Selección de productos libres de alérgenos
- Servicio garantizado durante toda la temporada.

Itac Professional, la marca B2B de Importaco
info@importaco-itac.com
www.itac-profesional.com



Conoce nuestra gama completa escaneando el código QR



INGREDIENTES SABROSOS Y SALUDABLES PARA BUFÉ



EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO PARA EL MOMENTO DEL APERITIVO Y DESAYUNOS



EL TOQUE QUE REALZA CUALQUIER RECETA

Con tantos cambios en los hábitos del consumidor -desde la digitalización hasta el auge del delivery premium-, ¿qué insights sobre tendencias de mercado podrán llevarse los asistentes para tomar decisiones estratégicas?

Con más de 30 summits, el congreso de HIP 2026 permitirá que cada profesional se lleve los aprendizajes que más le encajen en relación con su tipología de negocio: hotelero y otros alojamientos, restauración, bar, cafetería, delivery y take away, colectividades y ocio.

Al detalle, entre algunos de estos insights se profundizará en las metodologías y técnicas para gestionar de forma rentable los negocios o áreas operativas; las propuestas con las que construir un valor diferencial en una marca y lograr atraer a nuevos consumidores; y las tecnologías por las que invertir y con las que responder a la demanda actual.

¿Qué papel jugará este año la inteligencia artificial aplicada tanto al front-of-house como al back-of-house? ¿Se presentarán casos prácticos o demostraciones en vivo?

La inteligencia artificial será relevante en HIP 2026, ya que es la tecnología que está revolucionando empresas, procesos y equipos. Al respecto, tal y como hemos ido comentando, contaremos con el foro IA Horeca, donde se compartirán casos de éxito y se abordarán aplicaciones concretas de esta solución para optimizar procesos en los negocios hosteleros. Al mismo tiempo, en el área de innovación, Digital World, muchas de las firmas fabricantes presentarán iniciativas y soluciones basadas en IA orientadas a mejorar las opera-

“LA EFICIENCIA OPERATIVA ES HOY UN FACTOR DECISIVO PARA SEGUIR SIENDO COMPETITIVO”

ciones, la toma de decisiones y a ofrecer experiencias más personalizadas. En este sentido, hay que tener en cuenta que la inteligencia artificial no es algo independiente, sino que ya se está integrando en todos los softwares de gestión hoy en día o en otros que han nacido ya en un entorno 100% basado en IA.

¿Qué iniciativas incorpora HIP 2026 para integrar herramientas digitales que amplíen la participación antes, durante y después del evento?

En HIP 2026 queremos que el visitante aproveche al máximo la feria, tanto durante su celebración como en los meses anteriores y posteriores. Por esta razón, antes del evento se

puede consultar la información clave en la web y en la aplicación: la agenda del congreso, los expositores o los horarios y actividades, entre otro mucho contenido. Igualmente, durante la campaña previa cada perfil profesional recibe información personalizada de acuerdo con sus intereses con la que puede organizar su visita priorizando lo que más le llama la atención.

Durante la feria, la app proporciona información a tiempo real con las sesiones más relevantes, y permite a cada asistente seleccionar las ponencias o expositores que considera más atractivos.

Tras el evento, todo el contenido del Hospitality 4.0 Congress se publica en una plataforma de video on demand, como si fuera “Netflix”, para que los que profesionales con el pase Premium VIP no se pierdan nada del contenido de gran valor que ofrecemos en los escenarios de HIP.

Mirando más allá de la feria, ¿cómo cree que HIP 2026 puede influir en la agenda pública y empresarial del sector horeca en los próximos años?

Con diez años de trayectoria, HIP ha contribuido a su principal objetivo cuando se creó, y no es otro que mejorar la

“LA SOSTENIBILIDAD SE HA CONVERTIDO EN UN PILAR DE LA NUEVA HOSTELERÍA”

competitividad de la hostelería española. Todo ello a partir del establecimiento de un foro de empresarios, directivos y profesionales a los que ofrecer visión estratégica y herramientas de gestión referentes a nivel mundial.

De cara a los próximos años, nuestra ambición es seguir en esta línea y reforzar ese rol de palanca de transformación, contribuyendo a la proyección y desarrollo de la industria a través de la colaboración entre el sector público, el privado y el resto de las organizaciones estratégicas que conforman el ecosistema.



CONVA Fabricando desde 1988

Ya está disponible el **nuevo Catálogo Conva 2026**, actualizado con nuestros productos de exterior para hostelería, hoteles, terrazas profesionales y proyectos contract.

Descargalo aquí



www.conva.es / conva@conva.es / 93 587 38 90