vinetur

# HIP 2027 prevé reunir a 65.000 directivos en una edición ampliada en IFEMA Madrid

La feria ocupará seis pabellones y pondrá el foco en inteligencia artificial, automatización y rentabilidad hostelera

jueves 25 de junio de 2026




HIP 2027 volverá a IFEMA Madrid del 1 al 3 de marzo de 2027 con una edición de mayor tamaño y con una agenda centrada en la rentabilidad, la digitalización y la mejora operativa de la hostelería. La organización informa de que la feria alcanzará su undécima edición con una ampliación de cuatro a seis pabellones y con la previsión de reunir a más de 65.000 empresarios y directivos, 1.200 firmas expositoras y 720 expertos internacionales.

La cita llega en un momento en el que la hostelería española mantiene perspectivas de avance, aunque con señales de prudencia. Según el Barómetro sobre la Competitividad de la Hostelería Española 2026 elaborado por HIP, más de la mitad de los negocios está creciendo, el 86,2% se considera rentable y uno de cada tres prevé nuevas aperturas durante 2026. Al mismo tiempo, el sector convive con márgenes más ajustados, dificultades para incorporar profesionales cualificados y un consumidor que exige mejor relación calidad-precio, experiencias distintas y mayor comodidad.

Desde HIP explican que esa situación marcará buena parte del contenido de la próxima edición. Bajo el lema “Where Visionaries Lead”, la feria quiere reunir soluciones, estrategias y modelos de negocio orientados a distintos perfiles de empresa hostelera, desde la restauración independiente y las cadenas hasta el alojamiento, los bares y cafeterías, las colectividades, el catering, la distribución, el ocio, los servicios al viajero, el ámbito sociosanitario, el delivery y la restauración automatizada.

La organización sostiene que los distintos segmentos del canal horeca avanzan a ritmos diferentes. El alojamiento mantiene una evolución positiva apoyada en el turismo, aunque necesita mejorar en eficiencia energética, sostenibilidad y digitalización de la experiencia. En bares y cafeterías, el objetivo pasa por proteger márgenes y elevar el ticket medio. La restauración organizada, por su parte, apuesta por una expansión más selectiva ante el aumento de los gastos laborales y del alquiler. En la restauración tradicional, HIP sitúa entre las prioridades el relevo generacional y la mejora de la productividad sin perder autenticidad.

También identifica movimiento en otras áreas del mercado. El retail foodservice y la restauración vinculada a los viajes concentran, según la organización, buena parte del dinamismo actual, mientras que el delivery entra en una etapa más madura en la que pesan más la calidad, la diferenciación y el valor del pedido.

La ampliación a seis pabellones permitirá reorganizar la zona expositiva en 13 áreas de innovación. HIP señala que más de 1.200 compañías presentarán novedades en alimentación y bebidas, equipamiento, cocinas inteligentes, tecnología, inteligencia artificial, robótica, automatización, interiorismo, mobiliario, menaje, packaging, delivery, seguridad alimentaria, nuevos conceptos y franquicias.

Además del área expositiva, la organización quiere reforzar el papel de la feria como espacio de negocio. Según sus datos, el 86% de los visitantes son decisores de compra procedentes de dirección general, operaciones, compras, food and beverage, marketing, ventas, tecnología y control de gestión. El objetivo, añade HIP, es que la innovación tenga una traducción directa en inversión, acuerdos y proyectos aplicados a la operativa diaria.

La tecnología ocupará una posición central en la edición de 2027. HIP sitúa la inteligencia artificial, la automatización y las herramientas de fidelización entre las principales palancas para mejorar la eficiencia, la gestión y la experiencia del cliente. Esas líneas marcarán también el Hospitality 4.0 Congress, el congreso que se celebra dentro de la feria y que reunirá a más de 720 expertos internacionales en 380 sesiones, repartidas en 10 auditorios y más de 35 summits.

La agenda del congreso abordará seis grandes asuntos para el sector, según la organización: inteligencia artificial, nuevo consumidor, conceptos escalables, liderazgo y cultura empresarial, experiencia de marca, y gestión y rentabilidad. HIP asegura que el programa mantendrá un enfoque práctico para trasladar las tendencias a la actividad diaria de las empresas.

Entre las novedades figura el Fast & Casual Concepts Summit, un foro que analizará el avance de los modelos monoproducto y el futuro del casual food. La organización considera que estos formatos permiten simplificar procesos, controlar gastos, facilitar la expansión y construir marcas reconocibles.

A ello se sumarán HIP Lab, con talleres, metodologías y casos de éxito centrados en la aplicación real de soluciones, y las sesiones Business Challenges, planteadas a partir de un problema empresarial concreto para buscar respuestas junto a directivos que ya hayan pasado por situaciones similares. Según indican desde HIP, el propósito es que empresarios, directivos y emprendedores compartan modelos que ya están dando resultados dentro y fuera de España.

Con esta ampliación de escala y especialización, HIP busca consolidar su posición como gran encuentro europeo de innovación para la hostelería y la restauración, en una etapa en la que el sector combina planes de crecimiento con una vigilancia más

estrecha sobre la rentabilidad y la eficiencia.