vinetur

HIP 2027 ampliará su feria a seis pabellones tras reunir al sector Horeca en Madrid

La cita prevé más de 65.000 asistentes y centrará su programa en márgenes, tráfico, talento y productividad

jueves 9 de julio de 2026



HIP 2027 ha reunido en Madrid a directivos y empresarios de la hostelería para fijar las prioridades que marcarán la próxima edición de la feria, prevista del 1 al 3 de marzo de 2027 en IFEMA Madrid. La organización informa de que será la undécima edición del encuentro y que crecerá de cuatro a seis pabellones, con una previsión de más de 65.000 empresarios y directivos, 1.200 firmas expositoras y 720 expertos

internacionales.

En el primer Consejo Asesor de esta edición participaron representantes de Campofrío, Areas, Onnera contract, Just Eat, Arbitrade, Welbilt, Calidad Pascual, Aramark-Avendra, Hijos de Rivera, Unilever, McCain y Danone, entre otras compañías. Durante la jornada analizaron las cuestiones que más preocupan al sector de cara a 2027 y que después marcarán los contenidos del evento.

Entre esas prioridades figuran la presión sobre los márgenes, el control de costes, el tráfico en el punto de venta, el absentismo y la atracción de talento. La organización sitúa estos asuntos en un momento en el que la hostelería española mantiene perspectivas favorables, aunque convive con una desaceleración del consumo interno que, según explica, se compensa con un mayor gasto de los mercados internacionales en España.

A esa combinación se suman otros factores que pesan sobre la actividad diaria de las empresas. HIP señala el aumento de los costes operativos, la dificultad para incorporar profesionales cualificados y los cambios en las demandas del consumidor como elementos que están condicionando las decisiones de negocio en la restauración y la hostelería.

Durante el encuentro también se puso el foco en el tirón del turismo internacional. Luis Fernando Martín, viceconsejero de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid, afirmó que Madrid superó en mayo de 2026, por primera vez, los 2.000 millones de euros de gasto turístico internacional. A su juicio, ese avance responde al crecimiento de mercados estratégicos y a la mejora de la conectividad aérea, dos factores que refuerzan la demanda y abren nuevas opciones para la actividad hostelera.

El director de HIP, Manuel Bueno, sostuvo que la intención de la feria es consolidarse como un espacio de referencia para el conocimiento del sector, junto a su papel como gran encuentro empresarial. Según defendió, la edición de 2027 quiere reunir estrategia, excelencia operativa, digitalización, inteligencia artificial y talento con el objetivo de mejorar la productividad, asegurar la rentabilidad y favorecer nuevas vías de crecimiento para las empresas.

La restauración organizada ha comenzado 2026 con una evolución estable, aunque apoyada sobre todo en los precios y no en un aumento del consumo, según trasladó Borja Hernández de Alba, copresidente de HIP y presidente de Marcas de Restauración. El directivo señaló que en los cinco primeros meses del año el foodservice ha crecido en torno a un 2,5% hasta alcanzar 18.200 millones de euros de gasto total, si bien ese avance se produce con un tráfico prácticamente plano.

Hernández de Alba explicó que la presión de los costes laborales, las materias primas y los alquileres está llevando a muchas compañías a revisar sus planes de expansión y a ser más selectivas en cada apertura, ubicación y canal. En ese escenario, apuntó que el crecimiento pasa por desarrollar conceptos replicables, sencillos de operar y capaces de proteger los márgenes mediante la estandarización de procesos, la optimización del surtido y una gestión más rigurosa de los datos.

El cambio en los canales de consumo fue otro de los asuntos tratados. Hernández de Alba indicó que el delivery, uno de los motores del sector en los últimos años, se está desacelerando por el aumento de los costes y de los tiempos de entrega. Frente a ello, añadió que el consumo en sala empieza a estabilizar su tráfico, una señal que consideró positiva para la actividad.

El responsable de Marcas de Restauración también advirtió de una mayor sensibilidad al precio entre los clientes, lo que está reduciendo ligeramente la frecuencia de visita de los consumidores más recurrentes. Por eso, sostuvo que la prioridad no pasa por elevar el ticket medio, sino por recuperar tráfico y atraer en especial a los consumidores de menor gasto.

A estas cuestiones se añade la negociación del segundo convenio colectivo de restauración de marca, que, según se expuso en la reunión, marcará la hoja de ruta de los próximos años. Junto a ello, el sector sitúa entre sus objetivos avanzar en productividad, reducir la presión sobre las plantillas y reforzar las oportunidades de desarrollo profesional.

La organización prevé trasladar estas preocupaciones al Hospitality 4.0 Congress, el congreso que se celebra dentro de HIP y que reunirá a expertos y directivos para analizar modelos de negocio, tendencias y respuestas prácticas para la industria.

Rentabilidad, liderazgo, evolución del consumidor, experiencia de marca, escalabilidad de los modelos, relevo generacional, innovación continua e inteligencia artificial figuran entre los ejes anunciados para esa programación.

Erika Silva, directora del Hospitality 4.0 Congress, afirmó que la edición de 2027 quiere dar espacio a quienes están impulsando nuevos conceptos en el sector. Según avanzó, el Fast & Casual Summit analizará modelos monoproducto y propuestas centradas en segmentos concretos de cliente; HIP Lab incorporará talleres y métodos del caso para que marcas y consejeros delegados expliquen cómo crecer, invertir, expandirse o mejorar su oferta; y Business Challenges planteará problemas reales para que líderes y asistentes trabajen en soluciones aplicables.

La organización sostiene que el congreso reforzará así su orientación práctica, con casos reales, nuevos modelos y estrategias de gestión dirigidas a mejorar la productividad de las compañías, proteger sus márgenes y responder a las nuevas expectativas del cliente. En paralelo, recuerda que el Hospitality 4.0 Congress contará con 10 auditorios, más de 35 summits y más de 720 ponentes con agendas específicas para los distintos perfiles profesionales de la industria.

HIP se presenta como un encuentro de innovación para profesionales de la hostelería y la restauración que reúne cada año en Madrid soluciones, tendencias y modelos de negocio para mejorar la competitividad del sector. La edición de 2027 llegará con una ampliación de espacio y con un programa centrado en las decisiones que más pesan ahora sobre las empresas: rentabilidad, tráfico, talento, organización operativa y adaptación a un consumidor más sensible al precio.