vinetur

HIP prevé reunir a 65.000 profesionales en una edición centrada en márgenes y talento

El encuentro de marzo de 2027 en IFEMA Madrid ampliará su espacio a seis pabellones y contará con 1.200 expositores

martes 9 de junio de 2026



La organización de HIP 2027 ha situado la presión sobre los márgenes, el control de costes, el tráfico en el punto de venta, el absentismo y la atracción de talento entre las prioridades que marcarán la próxima edición del encuentro profesional de hostelería y restauración. La cita se celebrará del 1 al 3 de marzo de 2027 en IFEMA Madrid y será la undécima edición del salón.

La definición de esos ejes se produjo este jueves, 9 de julio, durante la primera reunión del Consejo Asesor de HIP 2027, en la que participaron directivos y empresarios de compañías como Campofrío, Areas, Onnera Contract, Just Eat, Arbitrade, Welbilt, Calidad Pascual, Aramark-Avendra, Hijos de Rivera, Unilever, McCain y Danone, entre otras. Según la organización, el objetivo fue analizar las prioridades inmediatas del sector Horeca y trasladarlas al programa del evento.

HIP informa de que la edición de 2027 crecerá de cuatro a seis pabellones y reunirá a más de 65.000 empresarios y directivos, 1.200 firmas expositoras y 720 expertos internacionales. En paralelo, el Hospitality 4.0 Congress volverá a celebrarse dentro del encuentro con 10 auditorios y más de 35 summits.

La organización enmarca esta convocatoria en una situación que considera favorable para la hostelería española en los próximos meses. Según explica HIP, la desaceleración del consumo interno se está viendo compensada por un mayor gasto de los mercados internacionales en España, lo que mantiene al sector en una fase de avance. Al mismo tiempo, la industria sigue sometida a la presión de los costes operativos, a las dificultades para incorporar profesionales cualificados y a los cambios en la demanda del consumidor.

Durante la reunión, Luis Fernando Martín, viceconsejero de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid, afirmó que la región 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 para la actividad hostelera.

El director de HIP, Manuel Bueno, señaló que la organización quiere consolidar el encuentro como un espacio de referencia para la estrategia empresarial, la excelencia operativa, la digitalización, la inteligencia artificial y la gestión del talento. Según defendió, ese enfoque busca mejorar la productividad del sector, asegurar la rentabilidad de los negocios y abrir nuevas vías de crecimiento.

Uno de los análisis más concretos de la jornada fue el de la restauración organizada. Borja Hernández de Alba, copresidente de HIP y presidente de Marcas de Restauración, aseguró que el foodservice ha crecido en torno a un 2,5% en los cinco primeros meses

de 2026, hasta alcanzar 18.200 millones de euros de gasto total. Sin embargo, precisó que ese avance se apoya principalmente en los precios y no en un aumento del consumo, con un tráfico prácticamente plano.

Hernández de Alba sostuvo que la presión de los costes laborales, las materias primas y los alquileres está obligando a las compañías a revisar sus planes de expansión y a ser más selectivas en cada apertura, ubicación y canal. En su opinión, el crecimiento pasa por modelos replicables, sencillos de operar y capaces de proteger los márgenes mediante la estandarización de procesos, la optimización del surtido y una gestión más estricta de los datos.

También apuntó a un cambio en los canales de consumo. Según explicó, el delivery se está desacelerando por el aumento de los costes y de los tiempos de entrega, mientras que el consumo en sala empieza a estabilizar su tráfico. Para el presidente de Marcas de Restauración, la prioridad no es elevar el ticket medio, sino recuperar visitas y atraer sobre todo a los consumidores de menor gasto.

A esa agenda se añaden, según trasladó Hernández de Alba, la negociación del segundo convenio colectivo de restauración de marca y la necesidad de elevar la productividad, reducir la presión sobre las plantillas y reforzar las oportunidades de desarrollo profesional.

La programación de HIP 2027 quiere responder a ese escenario con un enfoque práctico. La directora del Hospitality 4.0 Congress, Erika Silva, avanzó que el congreso pondrá el foco en rentabilidad, liderazgo, evolución del consumidor, experiencia de marca, escalabilidad de los modelos de negocio, relevo generacional, innovación e inteligencia artificial.

Silva detalló que 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. Además, Business Challenges planteará problemas reales del sector para que líderes y asistentes trabajen en soluciones aplicables.

Según la organización, esa orientación pretende convertir las tendencias emergentes en decisiones útiles para los negocios. El planteamiento pasa por presentar casos reales, nuevos modelos y estrategias de gestión que ayuden a mejorar la productividad, proteger los márgenes y responder a las nuevas expectativas del cliente.

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. En su edición de 2027, la organización quiere reforzar ese papel con una ampliación del recinto y un programa diseñado a partir de las preocupaciones que ahora mismo concentran a buena parte de la industria Horeca.