vinetur

El servicio en sala puede aumentar hasta un 40% el valor percibido en hostelería, según HIP 2026

La feria de innovación en hostelería reunirá a expertos y analizará el impacto del diseño y la experiencia en la rentabilidad

martes 3 de febrero de 2026



La importancia del servicio en sala y la experiencia del cliente en los establecimientos hosteleros será uno de los ejes principales de HIP 2026, la feria de referencia en innovación para el sector HORECA, que se celebrará del 16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid. Según estudios de mercado de 2025, entre el 20% y el 40% del valor percibido por el cliente en un negocio hostelero proviene directamente del servicio, el ambiente y la experiencia vivida, más allá del producto gastronómico. Además, se estima que una experiencia bien gestionada puede incrementar el ticket medio entre un 10% y un 30% respecto a un servicio estándar, dependiendo del tipo de establecimiento y segmento.

La creación de vivencias únicas se ha convertido en una herramienta clave para la rentabilidad y la fidelización de los clientes. HIP 2026 abordará cómo el espacio, el equipo y el diseño pueden perfeccionar la experiencia y aumentar la rentabilidad de los negocios. El evento contará con una performance inmersiva de un servicio de alta gastronomía y la participación de expertos como Diego Sandoval, director de sala de Coque, y Xavi Alba, maître de Enigma, entre otros profesionales reconocidos del sector.

Durante el encuentro, se analizará la evolución de la sala y su adaptación a las nuevas demandas de los clientes. Diego Sandoval y Ángela Royo, CEO de BAYA, pondrán el foco en el valor del oficio y su transformación en la actualidad. María José Monterrubio, Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Dirección de Sala, hablará sobre la importancia de la conexión con el origen, la historia y la identidad para crear momentos que perduren en la memoria del cliente.

El impacto de las redes sociales, la viralidad y el uso del móvil en la sala serán temas de debate con la intervención de Xavi Alba y Abel Valverde, maîtres de Enigma y Desde 1911, respectivamente. Otros profesionales como Maikel Rodríguez, jefe de sumillería de Iván Cerdeño; Valerio Carrera, wine director de A'Barra; Marco Brocani, jefe de sala en Ugo Chan; y Jon Eceiza, ex responsable de proyectos de Mugaritz, se centrarán en el papel del talento en la sala para generar experiencias más humanas y distintivas. Patxi Troitiño, bartender de Akelarre, explicará cómo la propuesta líquida y la creación de nuevos rituales contribuyen a perfeccionar la experiencia del cliente.

HIP 2026 también ofrecerá una visión internacional sobre la gestión de la sala, con la participación de Norihito Endo, chef del restaurante Ebisu Endo en Tokio, y Cindy Alexandra Contreras y Joel Orlando Valenzuela, jefes de sala de El Chato en Colombia, considerado el mejor restaurante de América Latina en 2025. Además, estarán presentes representantes de Hiša Franko en Eslovenia y Knystaforsen en Suecia, quienes compartirán sus estrategias para convertir el servicio en un puente entre la cocina, el territorio y el comensal.

La feria incluirá una performance inmersiva organizada por BAYA Talent, en la que se recreará un pase en un restaurante de alta gastronomía, conectando técnica, arte y experiencia. Participarán jefes de sala de Aquiara, El Señor Martín y Caleña.

Por primera vez, HIP organizará los Premios HIP: La Sala Otra Mirada, que reconocerán a los profesionales y proyectos que están redefiniendo el servicio en sala. Habrá cinco categorías: Puesta en escena en sala, Vestimenta en sala, Amelier, Concepto más rompedor y Mejor creador/a de contenido gastronómico, con el objetivo de premiar la innovación, la excelencia y la sensibilidad en el servicio.

El diseño también será protagonista en HIP 2026 como motor de diferenciación en el sector hotelero. Directivos de Estelae Hotels and Resorts, ROOM 2030, Arquitectura De Interior y Teresa Sapey + Partners compartirán claves para aprovechar el interiorismo y aumentar la rentabilidad en los alojamientos. Sonia Prieto, CEO de Aylanz Hospitality Group, y Nico Lleixa, Marketing Officer de Pierre & Vacances, analizarán las oportunidades que ofrece la inteligencia artificial para mejorar la experiencia de los huéspedes. Rocío Narváez, arquitecta de Cido; Nayra Iglesias, CEO de In Out Studio; y Jorge Lozano, director general de Proyecto Singular, debatirán sobre soluciones innovadoras en diseño y materiales para reducir el impacto medioambiental de los hoteles.

En esta línea, se presentará el caso de éxito de Nook Collection, una marca hotelera que apuesta por la sostenibilidad y la adaptación a la cultura local, buscando ofrecer confort a través del diseño de sus espacios. Arturo Valle, CEO de la compañía, y Cristina Rebolo, arquitecta especializada en diseño estratégico, explicarán el proyecto Taro, ubicado en Santa Cruz de Tenerife.

HIP 2026 reunirá a más de 700 ponentes y contará con el congreso Hospitality 4.0 Congress, que ofrecerá una agenda específica para cada segmento de la industria, desde hoteles y restaurantes hasta bares, colectividades, delivery y servicios al viajero.