Hofmann lidera la innovación y la gestión gastronómica en HIP 2026 con cuatro sesiones clave

La escuela refuerza su papel como partner académico y protagoniza ponencias y showcooking en IFEMA Madrid el próximo 16 de febrero

miércoles 4 de febrero de 2026

Hofmann, reconocida escuela culinaria de Barcelona y única en España con estrella Michelin, refuerza su alianza estratégica con HIP – Horeca Professional Expo en la edición 2026. La escuela se consolida como partner académico del evento y participa activamente en HIP Academy 2026, situándose como uno de los actores principales del programa oficial de la mayor feria europea de soluciones para la hostelería. Esta colaboración se traduce en el liderazgo de cuatro sesiones propias, integradas en dos de los summits estratégicos del evento, que tendrán lugar el próximo 16 de febrero en IFEMA Madrid.

Durante la mañana, Hofmann será protagonista en el Summit Coffee, Bakery & Gelato, en el pabellón 7, con tres sesiones centradas en los grandes retos actuales del obrador creativo. La primera, titulada “La innovación incómoda: gestión, tecnología e IA en el obrador creativo”, estará a cargo de Ángela de Haro, directora del Máster de Innovación y Gestión Gastronómica en Hofmann y directora de operaciones de Cooking Numbers. Esta ponencia abordará la importancia de la gestión, la digitalización, el uso de datos y la inteligencia artificial como herramientas para ordenar la creatividad, mejorar la toma de decisiones y construir modelos de negocio sostenibles. Jaume Cot, redactor y crítico gastronómico en Vilbo, presentará y moderará la sesión.

A continuación, se celebrará la mesa redonda “Creatividad, control y rentabilidad: la nueva ecuación de la pastelería”, con la participación de Mª José Morera, CEO y fundadora de Cooking Numbers y directora del Máster de Dirección de Restaurantes en Hofmann; Toni Mestres, Senior Purchasing Manager & Hospitality Master Coordinator; Tania de Anta, consultora de restauración y directora del Máster en Marketing Gastronómico en Hofmann; y Alejandro Fernández, cofundador de La Fresería y profesor del Máster en Marketing Gastronómico en Hofmann. Laia Freixenet, directora académica de Hofmann, será la moderadora.

La tercera sesión de la mañana, “Cambiar sin romper: cómo innovar en estructuras tradicionales”, contará con Ángela de Haro, Mª Magdalena Villaseca, diseñadora gastronómica; Ingrid Serra Nilsson, de I+Desserts; Oswaldo Brito, fundador de Pa de Kilo y del restaurante Mano Rota, Premio al Mejor Panadero de Cataluña y exprofesor de Hofmann; y Juan Manuel Umbert, CEO e innovador creativo en Makeat. Jaume Cot volverá a ejercer de moderador. Estas sesiones reunirán a referentes del ámbito de la pastelería, la gestión gastronómica y la innovación, combinando perfiles académicos, empresariales y creativos.

Por la tarde, Hofmann será protagonista en el Summit New Food Trends, en The Kitchen Lab by Estrella Damm, con una sesión experiencial de showcooking titulada “Del bombón ganador al postre que redefine su esencia”. Martín de Luca, chef pastelero de Hofmann y ganador del Mejor Bombón Artesano de España 2025, junto a Adrián Ciaurriz, chef pastelero de innovación en Hofmann, elaborarán en directo el bombón Quetzalcóatl y mostrarán su evolución hasta convertirse en un postre de restaurante. Durante la sesión se explorarán nuevas técnicas, texturas y emplatados, manteniendo el ADN original del producto. La actividad finalizará con una degustación para los asistentes.

La participación de Hofmann en HIP 2026 refuerza su posición como referente en la formación y la innovación gastronómica. La escuela, fundada por Mey Hofmann y actualmente dirigida por Silvia Hofmann junto a la tercera generación familiar, cuenta con un restaurante galardonado con una estrella Michelin desde 2004 y varias pastelerías reconocidas por su propuesta innovadora. La oferta de Hofmann combina tradición, creatividad y excelencia, consolidando su papel en la transformación del

sector gastronómico español.

Los medios de comunicación están invitados a asistir a las sesiones y a concertar entrevistas con los ponentes y chefs participantes. Para más información y confirmación de asistencia, el gabinete de prensa de Hofmann ha habilitado los contactos habituales.