vinetur

La digitalización impulsa la rentabilidad en la restauración organizada según Cegid Revo

HIP 2026 mostrará cómo la tecnología optimiza cada fase del servicio en el canal HORECA

miércoles 11 de febrero de 2026

El sector de la restauración organizada se prepara para una nueva edición de HIP Horeca Profesional Expo, que tendrá lugar del 16 al 18 de febrero en Madrid. Este evento, considerado el principal punto de encuentro para la innovación en el canal HORECA en España, reunirá a empresas y profesionales para analizar las tendencias y soluciones que están transformando la hostelería.

Cegid, compañía especializada en soluciones tecnológicas para la gestión de negocios, presentará en HIP 2026 su ecosistema diseñado para optimizar cada etapa del recorrido del cliente en la restauración. Diego Ramos, consultor de negocio corporate de Cegid Revo, explica que la digitalización se ha convertido en un elemento imprescindible para la rentabilidad en la restauración de alto volumen. Según Ramos, "no se trata solo de cobrar, sino de sincronizar la cocina con la sala, automatizar el pedido y fidelizar al cliente de forma nativa. Si no mides el rendimiento de cada canal en tiempo real, estás perdiendo dinero".

La restauración organizada, el casual dining y el fast food han dejado de competir únicamente en la calidad del producto. Ahora, la agilidad operativa y la capacidad de análisis son factores clave para diferenciarse en un mercado saturado y con márgenes cada vez más ajustados. En este contexto, la tecnología se presenta como el motor que permite escalar el negocio sin perder el control sobre los procesos y la experiencia del

cliente.

Durante HIP 2026, Cegid mostrará cómo sus soluciones integrales eliminan los cuellos de botella habituales en la operativa diaria. El ecosistema conecta el terminal punto de venta inteligente Cegid Revo Xef con la nueva funcionalidad de gestión de tareas Order Journey, lo que permite optimizar la omnicanalidad a través de Cegid Revo Solo para autopedidos, delivery y take-away. Esta integración facilita que los pedidos se gestionen de forma más eficiente, reduciendo tiempos de espera y errores.

La eficiencia también se traslada a la cocina gracias a la gestión avanzada de Cegid Revo KDS, que permite coordinar mejor la preparación de los platos y mejorar la comunicación entre la sala y la cocina. Por otro lado, Cegid Revo Flow e Intouch ofrecen herramientas para el control de reservas y la fidelización de los clientes, aspectos fundamentales para mantener la ocupación y repetir visitas en un entorno de alta rotación.

El análisis estratégico de datos es otro de los pilares de la propuesta de Cegid. Con Cegid Revo Genius, los responsables de los establecimientos pueden acceder a información en tiempo real sobre el rendimiento de cada canal, lo que facilita la toma de decisiones orientadas a maximizar la rentabilidad y la productividad del negocio.

Diego Ramos estará disponible para entrevistas durante la celebración de HIP 2026, donde analizará cómo la restauración organizada está utilizando la tecnología para absorber la demanda actual y mejorar su competitividad. La compañía también ofrece la posibilidad de abordar otros temas de interés relacionados con la digitalización y la gestión en el sector HORECA.

La edición de este año de HIP Horeca Profesional Expo se presenta como una oportunidad para que los profesionales del sector conozcan de primera mano las herramientas que están marcando la diferencia en la gestión de restaurantes, bares y cadenas de comida rápida. La apuesta por la digitalización y la integración de soluciones tecnológicas se consolida como la vía para afrontar los retos de un mercado cada vez más exigente y dinámico.