vinetur

HIP 2026 reunirá a más de 60.000 profesionales del sector HORECA en Madrid

El evento contará con 1.000 firmas expositoras y más de 700 ponentes en IFEMA del 16 al 18 de febrero

jueves 12 de febrero de 2026

HIP – Horeca Professional Expo 2026 abrirá sus puertas el próximo lunes en IFEMA Madrid y se prolongará hasta el miércoles, 18 de febrero. El evento, considerado el mayor encuentro europeo sobre innovación en hostelería, espera reunir a más de 60.000 profesionales del sector. La ceremonia inaugural tendrá lugar a las 12:00 horas en el Main Auditorium CaixaBank del pabellón 3 y contará con la presencia de Mariano de Paco, consejero de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid; Inmaculada Sanz, vicealcaldesa de Madrid; Hugo Rovira, director general en Europa de Minor Hotels Europe & Americas y copresidente de HIP; Borja Hernández de Alba, presidente de Marcas de Restauración y copresidente de HIP; y Manuel Bueno, director de HIP.

Durante las tres jornadas, la feria acogerá a más de 1.000 firmas expositoras que presentarán sus novedades en una zona expositiva ampliada y segmentada en 13 áreas de innovación. El objetivo es mostrar las últimas soluciones, conceptos y herramientas para mejorar la competitividad de los negocios hosteleros. Además, el evento servirá de punto de encuentro para analizar tendencias, estrategias y modelos de gestión que están transformando el sector.

El lunes, 16 de febrero, a las 17:45 horas, el alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, inaugurará el Congreso Anual de Hostelería Madrid en el Main Auditorium CaixaBank. El martes, 17 de febrero, a las 13:25 horas, el presidente de la CEOE, Antonio Garamendi, abordará las políticas económicas que afectan a las empresas HORECA en 2026. El miércoles, 18 de febrero, a las 16:00 horas, se presentará HIP Italia en el Auditorium Business & Concepts del pabellón 3.

En el marco de HIP 2026 se celebrará el Hospitality 4.0 Congress, considerado el mayor foro mundial de tendencias HORECA. Este congreso contará con más de 700 ponentes nacionales e internacionales y una agenda que incluye más de 35 summits. El hilo conductor de esta edición será la gestión y la diferenciación como claves para garantizar la rentabilidad, eficiencia y sostenibilidad de las empresas hosteleras. Los expertos compartirán casos de éxito, proyectos y estrategias que están contribuyendo a crear un sector más competitivo.

Entre los participantes en el congreso figuran nombres como Joan Roca, chef ejecutivo y cofundador de El Celler de Can Roca; Ferran Adrià, presidente de elBullifoundation; Gastón Acurio, chef y empresario en Acurio Restaurantes; Javier Águila, presidente de la Inclusive Collection de Hyatt a nivel global; y Óscar Pierre, CEO y cofundador de Glovo. Además, la agenda incluye sesiones sobre innovación en conceptos de restauración, digitalización, nuevas tendencias en bebidas, gestión hotelera, sostenibilidad, liderazgo y el impacto de la inteligencia artificial en la gastronomía.

El programa contempla actividades específicas para cada segmento de la industria, como hoteles, restaurantes, bares, colectividades, delivery/take away y servicios al viajero. Entre las sesiones previstas destacan debates sobre la transformación digital, la gestión de equipos jóvenes, la expansión internacional de marcas, la sostenibilidad y la adaptación a los nuevos hábitos de consumo.

HIP 2026 también acogerá la entrega de premios como los Best Practices Recognition Awards 2026 y la 9ª edición de los Premios The Best Digital Restaurants 2026. Además, se celebrarán foros dedicados al talento emergente, como el Future Gastronomy Startup Forum, y actividades de networking para profesionales.

La organización ha segmentado la oferta en 10 auditorios y más de 30 summits, con una agenda adaptada a las necesidades de cada perfil profesional. El evento se consolida así como una cita clave para el sector HORECA, que busca impulsar la innovación y la competitividad en un entorno en constante evolución.