vinetur

HIP 2026 reúne a más de 60.000 profesionales en Madrid y presenta 13 áreas de innovación

La mayor feria europea de hostelería arranca en IFEMA con más de 1.000 firmas y 700 ponentes

lunes 16 de febrero de 2026

La feria HIP – Horeca Professional Expo 2026 ha abierto sus puertas este lunes, 16 de febrero, en IFEMA Madrid, consolidándose como el mayor evento europeo dedicado a soluciones para la hostelería. La cita, que se prolongará hasta este miércoles, 18 de febrero, prevé la asistencia de más de 60.000 profesionales del sector, que podrán conocer las últimas novedades y tendencias para impulsar la competitividad de sus negocios.

La ceremonia inaugural se ha celebrado en el Main Auditorium CaixaBank del pabellón 3, con la presencia de la secretaria de Estado de Turismo, Rosario Sánchez; la vicealcaldesa de Madrid, Inmaculada Sanz; el viceconsejero de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid, Luis Martín Izquierdo; el director general en Europa de Minor Hotels Europe & Americas y copresidente de HIP, Hugo Rovira; el presidente de Marcas de Restauración y copresidente de HIP, Borja Hernández de Alba; el presidente de Hostelería de España, José Luis Álvarez; y el director de HIP, Manuel Bueno.

Durante las tres jornadas, HIP 2026 acoge a más de 1.000 firmas expositoras que presentan sus novedades en una zona expositiva ampliada y segmentada en 13 áreas de innovación. El objetivo es ofrecer a los asistentes soluciones, conceptos y herramientas que permitan mejorar la rentabilidad, eficiencia y sostenibilidad de sus

negocios en un sector en constante transformación.

El programa de actividades incluye actos relevantes como el inicio del Congreso Anual de Hostelería Madrid, que ha contado con la intervención del alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, este lunes a las 17:45h. El martes, 17 de febrero, el presidente de la CEOE, Antonio Garamendi, analizará las políticas económicas que afectan a las empresas HORECA en 2026. El miércoles, 18 de febrero, se presentará HIP Italia en el Auditorium Business & Concepts.

En paralelo a la feria, se celebra el Hospitality 4.0 Congress, considerado el mayor foro mundial de tendencias HORECA. Este congreso reúne a más de 700 ponentes nacionales e internacionales y se estructura en más de 35 summits, donde se abordan casos de éxito, proyectos y estrategias que están contribuyendo a la transformación del sector. Entre los participantes figuran nombres como Joan Roca, Ferran Adrià, Gastón Acurio, Javier Águila (presidente de la Inclusive Collection de Hyatt a nivel global) y Óscar Pierre (CEO y cofundador de Glovo).

La agenda de este lunes ha incluido ponencias sobre innovación en panadería y pastelería, nuevas estrategias de fidelización, gestión hotelera, el precio real de la alta cocina y la consolidación de proyectos gastronómicos. También se han presentado datos sobre hostelería y retail, y se han tratado temas como la economía de las hamburguesas, la gestión e inversión hotelera, y la importancia de la sostenibilidad en la cadena de suministro.

El evento cuenta con 10 auditorios y una programación específica para cada segmento de la industria: hoteles, restaurantes, bares, colectividades, delivery/take away y servicios al viajero. La edición de este año pone el foco en la gestión y la diferenciación como claves para garantizar la rentabilidad y la sostenibilidad de las empresas hosteleras.

HIP 2026 se consolida así como el punto de encuentro anual para los profesionales de la hostelería y la restauración, que buscan anticiparse a los cambios del mercado y acceder a las últimas soluciones tecnológicas y de gestión.