La Escuela Hofmann consolida su liderazgo en innovación gastronómica en HIP 2026

La institución lideró cuatro sesiones en IFEMA Madrid sobre gestión, creatividad y tecnología en gastronomía y pastelería

martes 17 de febrero de 2026

La Escuela de Gastronomía Hofmann participó como partner académico en HIP – Horeca Professional Expo 2026, celebrada el 16 de febrero en IFEMA Madrid. Su presencia formó parte del programa oficial de HIP Academy, donde la institución lideró cuatro sesiones integradas en dos de los summits estratégicos del evento. Estas sesiones abordaron cuestiones clave para el sector gastronómico, como la gestión del obrador creativo, la rentabilidad de los proyectos de pastelería, la integración de tecnología y datos, y la innovación en estructuras tradicionales.

Durante la mañana, en el Summit Coffee, Bakery & Gelato, Hofmann organizó tres sesiones centradas en los desafíos actuales del obrador creativo. La primera, titulada “La innovación incómoda: gestión, tecnología e IA en el obrador creativo”, fue impartida por Ángela de Haro y moderada por Jaume Cot. En ella se analizó la incorporación de herramientas de gestión, digitalización, análisis de datos e inteligencia artificial en proyectos de pastelería. Se trataron temas como la toma de decisiones basada en datos, la organización eficiente de equipos, la planificación operativa y el papel de la tecnología como apoyo a la creatividad, manteniendo la identidad propia de cada proyecto.

La primera mesa redonda, “Creatividad, control y rentabilidad: la nueva ecuación de la pastelería”, contó con la participación de Mª José Morera, Toni Mestres, Tania de Anta y Alejandro Fernández, bajo la moderación de Laia Freixenet. Los ponentes debatieron sobre la frontera entre creatividad y viabilidad económica, el control de costes, la estructura financiera en proyectos creativos, la importancia del modelo de negocio en pastelería, la escalabilidad y replicabilidad de los conceptos, y el equilibrio entre identidad de marca, narrativa y rentabilidad. La conversación se centró en cómo integrar creatividad y gestión dentro de una misma estructura empresarial.

En la segunda mesa redonda, “Cambiar sin romper: cómo innovar en estructuras tradicionales”, participaron Ángela de Haro, Mª Magdalena Villaseca, Ingrid Serra Nilsson, Oswaldo Brito y Juan Manuel Umbert, con Jaume Cot como moderador. Se abordaron cuestiones como la introducción de cambios en negocios con tradición e identidad consolidada, el papel de la estrategia y el diseño como herramientas de innovación, la gestión del cambio en equipos y organizaciones, la coherencia entre propósito, cultura de empresa e innovación, y los riesgos que pueden surgir cuando la innovación no está alineada con la base del proyecto.

Por la tarde, en el Summit New Food Trends, la Escuela Hofmann participó con una sesión experiencial en The Kitchen Lab by Estrella Damm. Bajo el título “Del bombón ganador al postre que redefine su esencia”, Martín de Luca y Adrián Ciaurriz realizaron un showcooking en directo. Elaboraron el bombón Quetzalcóatl y mostraron cómo ese mismo concepto podía evolucionar hacia un postre de restaurante, explorando técnicas, texturas y planteamientos de presentación sin perder la identidad original.

La participación en HIP 2026 refuerza el papel de la Escuela Hofmann como institución líder en formación gastronómica y como actor activo en la conversación sobre innovación dentro del sector Horeca. Con una trayectoria consolidada en alta gastronomía y el impulso de su nuevo Gran Diploma en Pastelería y Repostería, Hofmann amplía su propuesta formativa en el ámbito dulce, integrando técnica, creatividad y gestión empresarial en un mismo modelo académico.

Hofmann cuenta con una escuela de gastronomía, un restaurante y pastelerías. La escuela, reconocida internacionalmente, fue fundada por Mey Hofmann, quien en 2008 creó la Pastelería Hofmann, completando así el ecosistema gastronómico de la marca.

Actualmente, Silvia Hofmann dirige el Grupo Hofmann junto con la tercera generación familiar. El restaurante, con una Estrella Michelin desde 2004, está ubicado en Barcelona y ofrece una propuesta que combina tradición y cocina catalana con técnicas innovadoras, siempre con atención a la materia prima y la excelencia culinaria. Las pastelerías de Hofmann ofrecen una gama de dulces donde tradición y creatividad se fusionan para crear una experiencia única en repostería. La marca mantiene su posición como referente en gastronomía, combinando innovación, tradición, técnica y creatividad en todas sus propuestas.