vinetur

El VIII Congreso Anual de Hostelería Madrid analiza los retos de emprendimiento, gestión y talento

El evento reunió a referentes del sector en IFEMA y anunció el Plan Estratégico 2026-2029

martes 17 de febrero de 2026



El VIII Congreso Anual de Hostelería Madrid se celebró este lunes, 16 de febrero, en el Main Auditorium de IFEMA, en el marco de la Horeca Professional Expo (HIP), que se desarrolla hasta el 18 de febrero. El encuentro reunió a profesionales, instituciones y figuras clave del sector para analizar la situación actual de la hostelería madrileña, sus retos inmediatos y las amenazas que afectan a la competitividad de las empresas a corto y medio plazo.

La apertura institucional corrió a cargo del alcalde de Madrid, José Luis Martínez Almeida, quien puso en valor la colaboración público-privada como motor para impulsar el sector. Almeida y el viceconsejero de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid, Luis Martín, recibieron una placa conmemorativa de Hostelería Madrid en reconocimiento a las políticas públicas de promoción turística y apoyo al sector. El alcalde subrayó la importancia de la hostelería como seña de identidad de la ciudad y destacó la necesidad de avanzar en talento, relevo generacional, tecnología y atracción de nuevos públicos, evitando la autocomplacencia y apostando por la mejora continua.

El presidente de Hostelería Madrid, José Antonio Aparicio, ofreció un diagnóstico de la situación del sector. Señaló el buen momento turístico y gastronómico de Madrid, fruto de una estrategia que ha posicionado a la ciudad en el mapa internacional. Sin embargo, advirtió que la mayoría del tejido empresarial está formado por pymes que necesitan que ese crecimiento macroeconómico se traduzca en rentabilidad real. Aparicio alertó sobre el incremento de costes laborales, el absentismo por incapacidad temporal, la presión fiscal y el aumento de los gastos de aprovisionamiento y suministros, factores que condicionan la inversión y pueden llevar a la reducción de capacidad por falta de personal. Insistió en la necesidad de un marco normativo y políticas ajustadas a la dimensión y particularidades del sector.

La directora de Desarrollo de Hostelería Madrid, Patricia Mota, anunció la próxima presentación del Plan Estratégico 2026-2029, que se dará a conocer el próximo 9 de marzo y estará abierto a toda la cadena Horeca. Este plan se centrará en la defensa sectorial y en la mejora de los servicios, con el objetivo de fortalecer la competitividad de las pymes. Mota recalcó que la excelencia en el sector se construye con trabajo diario y atención al trato personal, ya que la hostelería es un sector "de personas para personas".

El Congreso incluyó dos mesas redondas. La primera, dedicada al emprendimiento global, reunió a Nino Kiltava (Nunuka, Persimmon's y Kiera), David García (Grupo Rubaiyat), María Estades (Grupo El Enfriador y Playa de Madrid 1932) y Coke Riera (Los Gabrieles). Los participantes analizaron por qué Madrid es un destino atractivo para la inversión y la creatividad, destacando el dinamismo de la ciudad y su apertura a conceptos internacionales. Coincidieron en que los principales obstáculos para emprender son la tramitación administrativa y la obtención de licencias, que afectan directamente a los plazos y costes. Subrayaron la importancia de la resiliencia, la autenticidad y la diferenciación sostenible para el éxito de los proyectos.

La segunda mesa, centrada en gestión y talento, contó con Iván Morales (Grupo Arzábal), Marco Brocani (Ugo Chan*), Óscar Carrión (Gastrouni) y Eduardo Serrano (ESMA Consulting). Se abordó la brecha entre la formación y la realidad operativa, la necesidad de profesionalizar la gestión y el reto de atraer y desarrollar talento en un sector en constante cambio. Los ponentes señalaron que la formación debe implicar a empresarios, trabajadores y comensales, y que la gestión eficiente es clave para compatibilizar rentabilidad, conciliación y calidad. Apostaron por una cultura de equipo, mandos intermedios comprometidos, formación continua y un entorno laboral atractivo.

El cierre del Congreso estuvo a cargo de Toni Nadal, entrenador de tenis y hostelero mallorquín, quien trasladó al sector la importancia de la motivación personal, la cultura del esfuerzo y la actitud como factores diferenciales. Nadal defendió que la excelencia es un hábito que se construye día a día y que el trabajo dignifica y genera orgullo profesional. Insistió en que la mejora continua y el cuidado del detalle son esenciales para asegurar altos niveles de calidad y rendimiento en la hostelería, donde el servicio depende de la suma de pequeñas acciones realizadas con calidad y método.

Hostelería Madrid, entidad organizadora del Congreso, representa a más de 29.000 bares, restaurantes, cafeterías y empresas de catering en la Comunidad de Madrid, que emplean a más de 150.000 profesionales. La asociación trabaja para consolidar Madrid como uno de los grandes destinos gastronómicos internacionales y defiende los intereses del sector ante las administraciones públicas.