vinetur

El primer restaurante robotizado y Levaduramadre, entre los ganadores de los Horeca New Business Models Awards

Los premios reconocen la innovación en hostelería con más de 300 candidaturas y seis categorías en HIP 2026

miércoles 18 de febrero de 2026



Este miércoles, 18 de febrero, la feria HIP 2026 ha acogido en Madrid la entrega de los Horeca New Business Models Awards, considerados los premios más prestigiosos de la hostelería en Europa. Estos galardones, conocidos como los “Óscar” del sector, reconocen a empresas y profesionales que están liderando la innovación en hostelería

a través de nuevos conceptos de negocio, digitalización, mejora de procesos, gestión de equipos, experiencia de cliente y reducción del impacto medioambiental.

En esta edición, los premios han recibido más de 300 candidaturas, lo que refleja el dinamismo de una hostelería cada vez más eficiente, tecnológica y centrada en la gestión del negocio y de los equipos. Los galardones se han repartido en seis categorías, cada una patrocinada por una gran empresa del sector.

El Premio Coca-Cola a la Innovación Tecnológica ha sido para Areas por SELF, el primer restaurante robotizado con inteligencia artificial del mundo, situado en el Aeropuerto de Barcelona. Este establecimiento combina automatización, diseño y atención al cliente para ofrecer una experiencia fluida. En la misma categoría, Bookline ha sido finalista por su asistente de voz con inteligencia artificial para gestionar reservas, y TheFork Manager por su plataforma que optimiza la administración de reservas y mejora la rentabilidad de los locales.

Welbilt ha recibido el Premio Mapfre a la Innovación de Producto por Afterlife FoodHub, un concepto hostelero modular en un contenedor pensado para grandes eventos. Este sistema ha permitido servir 8.500 platos en un festival de música con un tiempo máximo de espera de 4 minutos. Puratos, con sus cremas listas para panadería y pastelería, y Unox, con EVEREO®, el primer refrigerador caliente del mercado, han sido finalistas en esta categoría.

El Premio CaixaBank Design & Experience ha recaído en el restaurante Osaka Nikkei, que ha abierto su primer local en Madrid, donde se unen diseño, experiencia y gastronomía. También han sido reconocidos Estudio Súnico, por la rehabilitación de la taberna Los Gabrieles, y PF1 Interiorismo Contract, por la transformación del Iberik Gran Balneario de Guitiriz.

Compass – Medirest y Fundación Alícia han recibido el Premio Campofrío People, Product, Planet por su proyecto de gastronomía hospitalaria, que incluye menús que favorecen la microbiota y planes individualizados para pacientes oncológicos. Grosso Napoletano y la Clínica Universidad de Navarra han sido finalistas por sus propuestas de negocio responsables y su cocina terapéutica, respectivamente.

El Premio Heineken al Desarrollo Empresarial ha sido para Comess Group por Levaduramadre, una marca que ha consolidado su concepto de pan artesanal y ha cuadriplicado su facturación en cuatro años, pasando de 47 a 165 tiendas. Deleito y La Mafia se sienta a la Mesa han sido finalistas por su crecimiento y modelo de expansión.

Por último, el Premio Unilever Food Solutions al New Business Model ha sido para Baldoria Group por Beata Pasta, que ha reinventado la pasta fresca en un formato casual premium y ha abierto seis locales en dos años, superando los 8,5 millones de euros en facturación. So Many Dreams, con su evento Pizza Combat, y La Fresería, con su concepto de postres personalizables, han sido finalistas en esta categoría.

La feria HIP – Horeca Professional Expo, que se celebra en IFEMA Madrid del 16 al 18 de febrero, reúne cada año a profesionales de la hostelería y la restauración para presentar las últimas soluciones, tendencias y modelos de negocio. En el marco de HIP también se celebra el Hospitality 4.0 Congress, con más de 700 ponentes y una agenda específica para cada segmento de la industria.