Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

La AEHH organizó, este año, el *summit* de colectividades de la feria.

La hostelería hospitalaria protagoniza el *summit* de colectividades en un HIP con 56.000 visitantes

Miércoles, 19 de marzo 2025

Hace unos días Ifema acogió 'HIP-Horeca Professional Expo', uno de los grandes puntos de reunión en torno a las innovaciones del sector horeca. Esta edición ha contado con la visita de más de 56.000 profesionales, también de las colectividades, que pudieron empaparse de las experiencias de las marcas líderes de todo el universo de la hostelería para adaptarlas a las realidades de cada sector. En esta ocasión, el *summit* específico de colectividades estuvo organizado por la AEHH.

HIP – Horeca Profesional Expo cerró el pasado 12 de marzo las puertas de su novena edición, consolidándose como una de las mayores ferias europeas de soluciones para la hostelería y la restauración. En total pasaron por IFEMA Madrid 56.793 empresarios, directivos y profesionales con el objetivo de conocer las soluciones (presentadas por 817 firmas expositoras) y conceptos que pueden aplicar a su negocio para seguir siendo competitivos.

El éxito de HIP 2025 también pone Madrid en el primer plano internacional como epicentro del conocimiento e innovación en un sector horeca que es parte de la identidad de la ciudad. De hecho, la capital es ya el segundo destino urbano más atractivo del mundo, donde el gasto por turista ha crecido un 21% en el último año, según datos compartidos en el encuentro. Asimismo, según la organización, la celebración de la feria ha producido un impacto económico de más 84 millones de euros.

Manuel Bueno, director de HIP 2025, se ha mostrado satisfecho y agradecido *"por una edición en la que, de la mano del conjunto del sector, hemos compartido de una manera muy práctica y experiencial las estrategias para que el hostelero pueda abrir su persiana día tras día asegurando la rentabilidad del negocio, su desarrollo y la motivación tanto suya como del equipo"*.

En el marco de HIP 2025 se ha desarrollado, además, el *Hospitality 4.0 Congress*, el mayor foro mundial de tendencias que ha acogido este año a 703 ponentes, líderes en su negocio o departamento operativo. Desde sus escenarios, todos ellos han puesto blanco sobre negro en una industria en la que se prevé un crecimiento contenido este 2025, principalmente en el caso del *foodservice* , si bien segmentos como el hotelero seguirán en una fuerte senda de expansión.

La hostelería hospitalaria centra el *summit* de colectividades

Como es habitual, el programa de actividades de la feria incluye diversos *summits*, entre ellos uno dedicado a las colectividades. Este año ha sido la AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria) la encargada de organizar las sesiones del mismo.

Las tres mesas redondas programadas abordaron temas como la financiación de las cocinas institucionales, casos de éxito en la implementación de sistemas de línea fría y la importancia de las plataformas logísticas en los hospitales. **Miguel Ángel Herrera**, presidente de la AEHH y moderador de las tres sesiones, ha valorado positivamente la experiencia por el entorno en el que se desarrolló y los temas absolutamente cruciales de los que se hablaron como han sido la adaptación a las nuevas tecnologías, nuevos sistemas de producción y la viabilidad económica de las cocinas hospitalarias.

Más allá de estas sesiones específicas, los profesionales del sector de las colectividades han estado presentes una vez más en la feria, donde han podido empaparse de las experiencias de las marcas líderes de todo el universo de la hostelería para adaptarlas a nuestro sector. Con el objetivo de caminar hacia una restauración colectiva optimizada y más eficiente, los profesionales de Mediterránea nos comentan cuatro claves a tener en cuenta, tras su visita a la feria:

1. La **inteligencia artificial** para enriquecer la experiencia de consumo, mejorando la planificación de los menús, reduciendo el desperdicio y optimizando la gestión de recursos.
2. La **innovación contra el desperdicio alimentario**. Las tecnologías avanzadas que se incorporan al servicio están convirtiendo este compromiso sostenible en una oportunidad para hacer más eficiente el negocio. La analítica de datos, la automatización y la colaboración con entidades especializadas ayudan a minimizar excedentes y contar con modelos de negocio más eficientes.
3. La **fidelización de la Generación Z**. Conectar con los nuevos públicos es uno de los grandes retos que atraviesa el sector de las colectividades. El uso de las últimas innovaciones y de las redes sociales resulta clave para fidelizar a los nuevos públicos, ofreciendo experiencias personalizadas, rápidas e interactivas.

4. Y por último, la **capacitación del capital humano**. Atraer, desarrollar y retener talento cualificado en un entorno cada vez más dinámico es otro de los factores en los que están poniendo el foco las firmas del sector. La inversión en la formación del equipo, con especial hincapié en los perfiles menos técnicos y los profesionales menos experimentados, es una garantía de preparación para el día a día.

La próxima edición de la feria, la décima, se celebrará entre los días **16 y 18 de febrero de 2026** en el mismo recinto de Ifema.

Notícias Relacionadas

- El nuevo espacio de colectividades organizado en A&H supera, con nota, la primera edición
- La AEHH coordina las sesiones del summit de colectividades que se celebrará en el marco de HIP
- Salón Gourmets 2025: de los menús a bordo de Turkish Airlines a los mejores cafés de especialidad
- Bromatología y salud pública: las claves del quinto curso de Genah sobre alimentación hospitalaria