



QUÉ ES BARRA DE IDEAS

Barra de Ideas es una comunidad viva, pionera y en constante evolución que impulsa una hostelería más humana, eficiente e innovadora. Desde hace más de una década, acompañamos a los profesionales del sector Horeca —restauradores, hoteleros, chefs ejecutivos, directores de operaciones o responsables de F&B— en los grandes desafíos de la gestión moderna: mejorar la rentabilidad, motivar a los equipos, incorporar nuevas tecnologías o encontrar el equilibrio entre vida profesional y personal. Más de 96.000 usuarios al año ya nos eligen como punto de referencia para seguir creciendo y transformando sus negocios

Desde Barra de Ideas trabajamos para trasladar contenidos útiles, eventos presenciales y online, formación especializada y conexiones relevantes entre marcas y profesionales. ¿Nuestro propósito? Impulsar una hostelería más profesionalizada y humana, capaz de atraer y fidelizar talento, mejorar la rentabilidad, adaptarse a los cambios del mercado y anticiparse a las nuevas tendencias de consumo y gestión.

Nuestra propuesta se articula en cuatro ejes clave: contenidos de valor sobre eficiencia, innovación y liderazgo; experiencias y eventos que conectan a toda la cadena Horeca; formación adaptada a las necesidades reales del sector; y creación de comunidad para intercambiar aprendizajes y soluciones. Todo ello con un foco claro: las personas. Porque detrás de cada negocio rentable hay un equipo comprometido y bien gestionado.

Hoy más que nunca, la hostelería necesita nuevas respuestas y nuevas formas de hacer: conciliación, bienestar, comunicación eficaz, digitalización inteligente y liderazgo sostenible. En Barra de Ideas nos adelantamos a esas necesidades y ponemos a disposición del sector herramientas reales para transformar los negocios desde dentro como son HR SHOW, Sapiens On Road o Gastro Sapiens. Por eso, cada vez más marcas y profesionales del sector de la restauración confían en nosotros como canal para llegar al corazón del sector y ser una semilla de cambio.

INSPIRACIÓN – ACCIÓN - TRANSFORMACIÓN



QUÉ ES HORECA SAPIENS

Tras el rotundo éxito de su primera edición —que reunió 161 candidaturas y superó el millón de impactos digitales—, en Barra de Ideas hemos comprobado algo esencial: la innovación no es un condimento extra, sino el ingrediente principal de la nueva hostelería. Una innovación que no se teoriza en despachos ni en consultorías académicas, sino que nace y se demuestra cada día a pie de trinchera, en la operativa real de los locales.

Por eso, en 2026, consolidamos **Top100 HORECA Sapiens** como la gran biblioteca viva de conocimiento de la restauración. Se trata de un ranking anual respaldado por un jurado de máximo prestigio institucional, diseñado para identificar, documentar y dar voz a las 100 mejores ideas y estrategias puestas en marcha en negocios reales de nuestro país.

Este proyecto no solo reconoce el talento de sus impulsores —desde la dirección hasta la sala, pasando por operaciones, cocina, experiencia, logística, marketing o comunicación—, sino que convierte sus aprendizajes en herramientas compartidas. Nuestro objetivo es que estas prácticas sirvan de inspiración y guía para una hostelería más eficiente, rentable, vanguardista y profundamente humana.

Porque ya hemos demostrado que no basta con admirar la innovación: hay que documentarla, compartirla y multiplicarla para transformar los negocios desde dentro. Y eso es exactamente lo que seguiremos impulsando con los **Top100 HORECA Sapiens 2026**.



CATEGORÍAS DE HORECA SAPIENS

Este ranking reconoce, por medio de un jurado de prestigio presidido por Pere Taberner, la promoción de un nuevo liderazgo y gestión en el seno de las empresas de hostelería y restauración a través de acciones transformadoras, con impacto y cuyo objetivo es el desarrollo del potencial de las personas, los negocios de restauración y su crecimiento económico sostenible y responsable.

La lista y TOP1 de cada categoría se dará a conocer en el transcurso de la gala HORECA SAPIENS 2026, que se celebrará el 29 de octubre en Madrid. Durante la ceremonia se hará acto de entrega de las distinciones a 100 profesionales e iniciativas:

1. Las diez mejores ideas y personas en CULTURA & TALENTO

Iniciativas y personas que lideran una transformación real poniendo el foco en el desarrollo humano como motor del cambio empresarial.

2. Las diez mejores ideas en SOLUCIONES & EFICIENCIA Proyectos y metodologías que elevan la eficiencia operativa desde la innovación en procesos, equipos y recursos para una restauración más rentable y ágil.

3. Las diez mejores ideas para impulsar IMPACTO POSITIVO & SOSTENIBILIDAD Ideas que integran criterios ambientales, sociales y de gobernanza (ESG) como pilares de una hostelería responsable, consciente y con propósito.

4. Las diez mejores ideas elevando la HOSPITALIDAD & EXPERIENCIA EN SALA Modelos que sitúan al cliente y al equipo en el centro, mejorando procesos y creando vivencias memorables como factor diferencial.

5. Las diez mejores acciones de INNOVACIÓN EN ALIMENTOS & BEBIDAS

Proyectos, propuestas culinarias o metodologías que han transformado el desarrollo de producto y la oferta gastronómica y líquida de los negocios, mejorando su rentabilidad y atractivo.

6. Los diez mejores CONCEPTOS & MODELOS DE NEGOCIO

Proyectos culinarios con identidad propia, coherentes en su propuesta y capaces de generar valor desde la creatividad, la experiencia y el negocio.

7. Los diez EMPRENDEDORES REVELACIÓN Propuestas originales, valientes y con potencial de escalado que nacen para transformar el sector desde la iniciativa emprendedora.

8. Las diez mejores prácticas en HOTEL F&B EXCELLENCE

Reconocimiento a los equipos, conceptos y operativas que están revolucionando la gestión de Alimentos y Bebidas dentro del sector hotelero, maximizando la rentabilidad y la experiencia del huésped y el cliente local.

9. Las diez mejores acciones de MARKETING & CONEXIÓN DIGITAL Acciones estratégicas que conectan con el cliente desde la autenticidad, reforzando marca, posicionamiento y fidelización, y mejorando las ventas, ticket medio y crecimiento del negocio de restauración, a través de cualquier canal de comunicación o influencia.

10. Los diez mejores RESTAURADORES DEL AÑO (A propuesta exclusiva del Jurado) Reconocimiento a los líderes más influyentes del sector, propuestos por el jurado, por su visión, impacto y capacidad transformadora.

11. LA IDEA DEL AÑO (A propuesta exclusiva del comité editorial de Barra de Ideas) Premio a la iniciativa más inspiradora y disruptiva del año en restauración, seleccionada por el comité editorial de Barra de Ideas.



BASES DE PARTICIPACIÓN

Este reconocimiento está convocados por la iniciativa BARRA DE IDEAS, que lidera MAS CUOTA. Su segunda edición tendrá lugar el 26 de octubre de 2026, en el marco de HORECA Sapiens 2026.

Este ranking no solo reconoce el talento de sus impulsores —desde la dirección hasta la sala, pasando por operaciones, cocina, experiencia, logística, marketing o comunicación—, sino que convierte sus aprendizajes en herramientas compartidas.

FECHAS CLAVE

Las fechas clave de HORECA SAPIENS 2026 son:



PRESENTACIÓN DE CANDIDATURAS

Todas las candidaturas deberán ser presentadas, antes del 11 de septiembre 2026 mediante el formulario on-line que se encuentra en la página web [HORECA Sapiens | Barra de ideas](#) y será facilitado por la organización.

Puede presentar inscripción a HORECA SAPIENS 2026 todo profesional o negocio de restauración que, por su estilo de gestión en cualquier área de negocio (sala, cocina, gestión, experiencia, logística, marketing, comunicación u operaciones), se considere merecedor de este reconocimiento en alguna de sus categorías y desee compartir sus aprendizajes con la comunidad de Barra de Ideas.

Los miembros del jurado pueden proponer candidaturas, con el previo conocimiento y aceptación de la empresa candidata.

El período de presentación de casos va del 26 de mayo de 2026 al 11 de septiembre de 2026.

DESCRIPCIÓN DE LOS CASOS

Se enviará un resumen ejecutivo de la candidatura por correo electrónico, dentro del plazo previsto, utilizando las plantillas disponibles en la citada web. La documentación deberá enviarse a jfernandez@mascuota.com.

Una vez admitida la candidatura, se dará acceso a un formulario y plataforma donde se podrá presentar la documentación anexa a la plantilla proporcionada por la organización (fotografías, vídeos, presentaciones, acreditaciones...). Todo material extra será tenido en cuenta a la hora de profundizar en los diferentes casos.

Proceso de inscripción:

El formulario de registro cuenta con una serie de campos que deberán completarse de acuerdo con las indicaciones que se detallan en el mismo. A continuación, se debe cumplimentar la plantilla facilitada por la organización y que contempla la información relevante en cada categoría.

Se recomienda la utilización de un lenguaje claro y sintético, que permita una mayor comprensión de toda la experiencia. Toda la documentación aportada debe contribuir a mostrar y demostrar la consistencia del candidato propuesto.

La plantilla se estructura en las siguientes partes:

1. Descripción de la Idea

En este apartado sería interesante explicar las líneas maestras de la idea o iniciativa a destacar en un máximo de 400 palabras, contemplando la necesidad que atiende, el objetivo perseguido, su aplicación y adopción por parte de la plantilla y los motivos por los que se trata de una idea innovadora y transformadora, aplicable en cualquier modelo de negocio de hostelería.

2. Profesional o profesionales que la han desarrollado e impulsado.

En este capítulo se deberá exponer la trayectoria, valía y actitud de la persona que ha liderado la iniciativa.

Máximo 400 palabras.

3. Descripción de las acciones llevadas a cabo.

Se valora la duración del plan, el número de acciones, la metodología empleada, relación con la necesidad advertida al principio del plan, la variedad de las mismas, la originalidad... Se deberá incluir en este apartado una descripción de la ejecución y cambios esperados con el plan.

Deberá incluirse:

- Planificación.
- Cuestiones consideradas para la elaboración del plan y necesidades detectadas.
- Personas responsables y áreas de la compañía implicadas.
- Duración del plan.
- Objetivos perseguidos.

Máximo 400 palabras.

4. ¿Por qué ha resultado transformadora esta idea, estrategia o profesional? Resultados

Se deberá describir la evolución y la mejora de los indicadores estimados en la iniciativa impulsada, los medios utilizados para la divulgación y socialización de la práctica, ya sea a nivel interno o externo de la organización, grado de satisfacción de la medida.

Podrá enunciarse los enlaces y listados de archivos adjuntos al presente formulario, información complementaria a la candidatura. Pueden incluirse, si los hay, los sitios webs donde puede encontrarse más información y documentación, videos, así como los reconocimientos y difusión que se haya hecho de la misma.



TOP100 HORECA SAPIENS

Se entregarán 11 galardones HORECA SAPIENS de BARRA DE IDEAS, además de reconocerse a los 100 ideas, estrategias y profesionales más transformadores del sector

JURADO

El jurado está compuesto por un máximo de 20 personas, reconocidos profesionales procedentes del ámbito de la gestión, operaciones, sala, cocina, marketing, comunicación, consultoría, sumillería, recursos humanos, innovación, el coaching y bienestar y la empresa. El jurado de HORECA SAPIENS 2026 se convoca de forma anual, pudiendo mantener de una edición a otra únicamente un número de 10 integrantes repetidores como jurado.

El comité organizador tiene como funciones definir la convocatoria de un jurado con suficiente solvencia técnica y criterio para evaluar los trabajos presentados.

Se prestará una atención especial a la ética y neutralidad de los miembros del jurado para garantizar que no pudiesen existir conflictos de intereses entre su actividad y la labor de jurado.

MÉTODO DE EVALUACIÓN

Para decidir los profesionales del ranking y TOP 1 de HORECA SAPIENS se constituirá un Comité Organizador y un Jurado Institucional y en ambos, actuará como Secretario un miembro perteneciente al Comité de editorial de Barra de Ideas.

- El Comité Organizador estará compuesto por un equipo de evaluadores que examinará cada candidatura en base a los requisitos y criterios establecidos en

estas bases.

- Los evaluadores y miembros del jurado institucional firmarán un compromiso de ausencia de conflicto de intereses y de confidencialidad. Los evaluadores utilizarán los mismos requisitos, criterios y niveles de evidencia, independientemente de la categoría de la práctica presentada.
- Los evaluadores y el Secretario podrán excluir alguna de las candidaturas si no cumple los requisitos de las bases, o no alcanzará una puntuación mínima establecida.
- Los evaluadores del Comité Técnico presentarán al Jurado Institucional, a través del Secretario, los finalistas de cada categoría. Presentarán un máximo de 10 finalistas por cada una de ellas, a los que podrán sumarse los propuestos por cada miembro del jurado (un máximo de 5 sobre el total de categorías). Si las candidaturas presentadas no cumplieren los requisitos mínimos requeridos, una categoría podría tener menos de 7 finalistas o incluso quedar desierta.
- Posteriormente el jurado se reunirá de forma presencial para la votación definiendo el TOP1 por categoría y el resto de miembros del ranking. La elección del ganador en cada categoría requerirá de las vueltas necesarias para que haya el máximo consenso en la elección. Si a juicio del equipo evaluador y del Jurado las candidaturas presentadas en una categoría no cumplieren los requerimientos mínimos, el premio en dicha categoría podría quedar desierto.

El fallo del Jurado Institucional será inapelable. El Jurado Institucional, junto con el Secretario, interpretará y completará las bases de estos premios supliendo sus lagunas y resolviendo las dudas que puedan plantearse

Los organizadores HORECA SAPIENS 2026 garantizan una absoluta imparcialidad y confidencialidad a todas las empresas que se presenten a la convocatoria.

El comité organizador es ajeno a los votos del jurado, pero sí define qué criterios han tenidos de ser en cuenta a la hora de votar.

En el caso de que alguno de los premiados decline su recepción, el galardón recaerá en el segundo candidato más votado.

SISTEMA DE PUNTUACIÓN

La puntuación final será el resultado de aplicar, con las respectivas ponderaciones, una valoración en los siguientes criterios:

- **NOVEDAD DE LA INICIATIVA: 35%** (apartados 1 de la plantilla).
- **RESULTADOS EN LA ORGANIZACIÓN: 25%** (apartados 4 de la plantilla).
- **DIVULGACIÓN: 15%** (apartado 2 y 3 del formulario).
- **IMPACTO EN EL SECTOR: 25%** (apartado 4 del formulario).

La valoración de cada uno de los criterios anteriores se realizará en base al nivel de evidencia:

- 0 - 10% Ninguna evidencia o evidencia anecdótica
- 15 - 35% Alguna evidencia
- 40 - 60% Evidencia
- 65 - 85% Evidencia clara
- 90 - 100% Evidencia total

DERECHOS DE LOS PREMIADOS

Los profesionales reconocidos en HORECA SAPIENS disponen de los siguientes derechos:

- Utilización de logo de BARRA DE IDEAS como premiados de la edición correspondiente.
- Publicación del caso en BARRA DE IDEAS en la e-newsletter del portal: www.barradeideas.com que se envía a la BBDD y altos directivos con posterioridad a la entrega de premios.
- Publicación del caso en la web www.barradeideas.com y en la web del propio evento.
- Publicación del caso en los perfiles sociales de BARRA DE IDEAS.
- Difusión en los medios de comunicación a través de envío de notas de prensa y acciones PR.
- Las empresas y profesionales aceptan, con su participación, exponer su iniciativa en el eBook que la iniciativa publicará recopilando los casos de los diferentes proyectos distinguidos en 2026 y la elaboración del ranking TOP 100 HORECA SAPIENS.

DERECHOS DE LA ORGANIZACIÓN

Los organizadores que convocan y organiza HORECA SAPIENS DE BARRA DE IDEAS se reservan el derecho de hacer públicos los resultados del ranking, así como la posibilidad de publicar los casos presentados y utilizarlos para fines educativos y de formación de profesionales.

La participación en HORECA SAPIENS 2026 lleva implícita la aceptación de las presentes bases.

Podrán asistir al evento HORECA SAPIENS todas las personas que lo deseen, previa reserva y abono del ticket o bien podrán asistir por previa invitación por parte de empresas patrocinadoras y/o colaboradoras de HORECA SAPIENS 2026 y/o de la empresa organizadora: MAS CUOTA.

CRITERIOS DE ANULACIÓN Y REVOCACIÓN DEL RECONOCIMIENTO

Se establecen los siguientes motivos de revocación del premio:

- **La no asistencia a HORECA SAPIENS a recoger el reconocimiento personalmente o a través de un portavoz.**
- No estar en activo en el momento de las deliberaciones del jurado.
- Ser público y notorio durante el periodo comprendido entre las deliberaciones del jurado y la Gala HORECA SAPIENS cualquier circunstancia que pueda perjudicar o erosionar la imagen de Barra de Ideas y HORECA Sapiens.