HORECA SAPIENS
TOP 100 BARRA DE IDEAS 2026

Las 100 ideas más transformadoras en gestión de hosteleria



Impulsan

Campofrío SMART Solutions

CAFÉ fortaleza - DESDE 1885 -

FUNDADOR SHERRY CASK

mychef.®

RESTOO

PREVINTEGRA
Servicios integrales en seguridad y salud laboral

Sede colaboradora

RADISSON HOTELS

Organizan

+CUOTA

BARRA DE IDEAS



Pere Taberner
VP Sales & Marketing
EMEA en Welbilt
Presidente de Hostelco

El Ranking Top 100 HORECA SAPIENS

Hace más de tres mil años que existe la gastronomía de la que hemos conocido épocas y desarrollos muy distintos en la historia: desde los Thermopolia de Grecia y Roma, los primeros bouillons franceses, los desarrollos de Escoffier y por supuesto la aparición de las cadenas de fast-food. Aunque parezcan realidades tan dispares todas tienen mucho en común, servir a las personas en una necesidad absolutamente primaria que es comer. Hoy en día ya es claramente una industria, aunque muy particular, de hecho, una de las industrias más grandes globalmente, que da empleo a decenas sino cientos de millones de personas.

Es una industria diferente por estar intrínsecamente ligada a las personas. Personas que dan de comer a personas. Tan cerca de las personas que se ha ocupado de recoger la enorme diversidad de nuestras distintas culturas con soluciones increíblemente auténticas en distintos lugares del mundo. Y nunca va a dejar de sorprender por su enorme fragmentación y por sus dispares evoluciones como industria. Pero la tecnología actual permite que cada vez más las distintas soluciones se integren, las distancias se reduzcan, las costumbres se compartan y tengamos acceso a distintas experiencias de todo el planeta, para personas muy distintas que comparten esta necesidad básica de comer y se emocionan al hacerlo.

Y como todas las industrias tenemos el reto de mejorar cada día y acumular conocimiento como activo principal para que cada nueva generación de personas que lleguen a esta industria tengan una base de desarrollo. Pero para esta industria tan nuestra, este no es un reto cualquiera. Porque tenemos que desarrollar conocimiento haciendo convivir ciencia y tecnología avanzando a gran velocidad con una actividad primaria que nos define como personas. Necesitamos encontrar esas fórmulas que nos permitan conservar la magia de aquella comida que despierta nuestra emoción y que ha formado parte de nuestro entorno familiar dando respuesta a los retos que nos exige un mundo moderno que precisa de una eficiencia que no es fácil de casar con nuestros sentimientos.

Estos son nuestros Sapiens.

Las personas que día a día viven profundamente la gastronomía y con ilusión se inspiran para encontrar soluciones que hacen nuestra vida mejor, y nos dan mucho más que comida, nos transmiten emociones.

España, con más de 5 restaurantes por cada 1000 habitantes, y una concentración de cadenas por debajo del 20% es el indiscutible paraíso de los “foodies”, reconocido a nivel global. Consistentemente tiene 5 restaurantes entre la lista de los mejores del mundo. Pero por este mismo motivo es también es uno de los entornos más competitivos que existen. Es muy recomendable tener esto en cuenta y diseñar negocios que se distingan por su oferta, calidad, servicio, y no deje a los clientes indiferentes.

Defender esta posición privilegiada es fundamental, pero a largo plazo será imprescindible diseñar y mantener una industria que mantenga todo estos enormes activos e incorpore valores que hagan de nuestros restaurantes los más sanos, los más sostenibles, los más eficientes, y sobre todo los más humanos. Esto solo lo conseguiremos con más personas cada día que vivan los restaurantes de una forma especial, sin miedo, sin limitaciones y dispuestos a arriesgar a innovar y a crear.

Por esto es no solo conveniente, si no absolutamente necesario, crear espacios donde el talento, las buenas prácticas, el riesgo y el conocimiento se reconozca, se comparta y se empuje. El Ranking Top 100 HORECA SAPIENS es un proyecto fundamental que llega con dos objetivos a destacar: El reconocimiento a todas las personas que han hecho de los restaurantes su proyecto personal y trabajan cada día para hacer de esta una industria mucho mejor y plasmar de forma documentada todo ese Know-How reconocible expresado en forma de los proyecto más relevantes.

Es no solo un placer, sino una oportunidad única para ayudar a las personas de esta industria, las de hoy y las de mañana, poder presidir el Jurado de esta edición, por lo que estoy inmensamente agradecido.

Pere Taberner
VP Sales & Marketing EMEA en Welbilt
Presidente de Hostelco



Campofrío SMART Solutions

Todo lo que *tu negocio* necesita.

En Campofrío Smart Solutions creamos soluciones de hostelería a tu medida, para que te dediques a lo que de verdad importa: Ofrecer lo mejor a tus clientes.

Campofrío · Navidul · Oscar Mayer · health care Campofrío · Revilla · bb better balance · Snackin' For You



VEGGIE



GAMA AUTOR



SNACKING



FINGER FOOD



SOLUCIONES GASTRONÓMICAS



EXPERIENCIAS



FRESCOS IBÉRICOS



HEALTH CARE



PULLED PORK STATION



DESAYUNOS

SÍGUENOS EN LINKEDIN

www.campofriosolucionesdehosteleria.es

Contenidos

TOP100 HORECA SAPIENS | 2026

Primer Asalto: Superarse a uno mismo
- Innovación en Alimentos & Bebidas
- Soluciones y eficiencia
- Hotel F&B Excellence

Segundo Asalto: La importancia del equipo
- Hospitalidad y experiencia en Sala
- Cultura y talento
- Impacto positivo y sostenibilidad

Tercer Asalto: Creer en lo improbable
- Emprendedor revelación
- Concepto & Modelo de negocio

El legado: Dejar huella
- Restaurador del año
- La idea del año

Cierre y conclusiones

BARRA DE IDEAS

Dirección de contenidos
Jon Fernández

Redacción
Raquel Santos

Dirección de arte
Pablo J. Peinado

Grabación y edición
Pablo Marchello y EMVI
Fotografía
Isabel Roselló

mychef®

TU HOTEL NO PARA.
TU COCINA, TAMPOCO.

Soluciones de cocción para un servicio
a la altura de tu huésped.





QUICK WAVE
Cocción **acelerada**

Ideal para room service,
y servicios entre horas.

iCOOK
Cocción **gastronómica**

Ideal para restaurantes,
buffets y banquetes.



★★★★★

«Marca la diferencia en la calidad final de nuestras elaboraciones.»

Sara Ríos
Chef corporativa de Hotel Punta Bermeja
y Puerto Antilla Gran Hotel

Tu cocina siempre activa
mychefpro.com

Consigue tu DEMO aquí

El entrenamiento invisible

Antes de cada gran logro, hay una historia que casi nadie conoce.

Cuando vemos a un campeón levantar los brazos, solo estamos presenciando el final de una historia. No vemos las horas de entrenamiento, las derrotas, las dudas ni todas las veces que tuvo que volver a empezar.

En la hostelería sucede exactamente lo mismo.

Vemos restaurantes llenos, marcas que crecen, conceptos que sorprenden y profesionales que consiguen resultados extraordinarios. Pero detrás de cada éxito hay un trabajo que rara vez ocupa los titulares: decisiones difíciles, inversiones arriesgadas, equipos que aprenden, procesos que mejoran y personas que siguen adelante cuando las cosas no salen como esperaban.

Ese es el entrenamiento invisible de nuestra industria.

Las 100 ideas que protagonizan esta edición de HORECA SAPIENS no han aparecido por casualidad. Son el resultado de profesionales que han decidido cuestionar lo establecido, superar sus propios límites, confiar en los demás y apostar por aquello en lo que creen.

Por eso, este ranking no es únicamente una celebración de los logros alcanzados. Es también una invitación a descubrir todo lo que podemos aprender de quienes los han hecho posibles.

A lo largo de estas páginas recorreremos cuatro grandes desafíos: superarse a uno mismo, reconocer la importancia del equipo, creer en lo improbable y construir un legado que inspire a las próximas generaciones.

Porque detrás de cada gran idea hay algo todavía más importante: todo el trabajo necesario para hacerla realidad.

Y es ahí donde empieza la verdadera historia de los HORECA SAPIENS.

Así es el jurado de HORECA Sapiens

Para elaborar el nuevo ranking HORECA SAPIENS 2026, Barra de Ideas valoró, en colaboración con los miembros del jurado de los Premios DUX —presidido por Pere Taberner, Vice-President Sales & Marketing EMEA en Welbilt Inc. Hostelco—, los siguientes criterios fundamentales:

- **Novedad e innovación de la iniciativa (35%)**
- **Resultados en la organización (25%)**
- **Impacto en el sector horeca (25%)**
- **Divulgación e inspiración (15%).**



Estos criterios permitieron identificar proyectos con un equilibrio real entre creatividad, resultados tangibles y capacidad de transformación dentro del sector hostelero. El jurado de HORECA SAPIENS 2026 está formado por profesionales que viven y sienten la hostelería: chefs, directivos, expertos en sostenibilidad, innovación, comunicación y gestión. Entre ellos, nombres como Pere Taberner (Vice-President Sales & Marketing EMEA en Welbilt Inc. Hostelco), que preside el jurado. Un jurado diverso y exigente que entiende la hostelería desde todos sus ángulos —la cocina, la gestión, la sostenibilidad, el marketing, el bienestar y la experiencia de cliente— para garantizar que las ideas seleccionadas no solo brillen por su creatividad, sino por su impacto real y transformador en el sector.

RESTOO

restoo.me
(+34) 911 680 832

Gestiona e incrementa tus reservas.

Sin comisiones, con la atención al cliente mejor valorada del mercado y todo lo que necesitas para llevar tu restaurante al siguiente nivel.

- **Aumenta** tus reservas.
- **Maximiza** la ocupación.
- **Elimina** No Shows.
- Crea más negocio con Experiencias y Complementos.
- Vende y gestiona tarjetas regalo.



AMAREN · LANA · ENJOY RESTAURANTS GROUP · Bo.TiC · PUNTARENA · Grupo Asgaya · Wild Carnal Steak House · NEW YORK BURGER

TRAMO · bdpburger · Grupo Marina · 居酒屋 IZAKAYA · EL PINTÓN Sevilla · TOC ALMAR · MO

CASA SUECIA · GATSBY · LA CABAÑA ARGENTINA · BAKA VIEJA Burger Shop · MARINA VENTURA · Grupo Cappuccino · Allende · MATILDE Restaurant

Miembros del jurado



Pere Taberner
VP Sales & Marketing EMEA en Welbilt
Presidente de Hostelco
Presidente del jurado



Lourdes Verger
Directora de comunicación y Asociación de Excelencia en Marcas



Sergio Gil
Presidente Asociación Restaurantes Sostenibles



Javier Gonzalez
Director Grandes Cuentas Hostelería Campofrío



Ramón Dios
Restaurador & Consultor HORECA, Founder Gastrocoaching



Ivan Frutos
CEO The Burnt Chef Project



David Vallés
CCO en Restoo



Vicente Lorente
Director Madrid Hospitality School - Cámara Comercio Madrid



Tomás Jiménez
Socio-Director estrategia y desarrollo Previntegra



Leticia Palomo
Co propietaria y directora de sala en Mada Restaurante



Antonio Merino
Fundador de "La Ciencia de tu negocio" y consultor



Beatriz Alonso
National Sales Director en Claire Joster



Noemí del Barrio
FormateARTE · Marketing visual Buffets



Rocío Riquelme
Delegada Mujeres en Gastronomía (MEG) y asesora gastronómica



Jon Fernández
Director de estrategia Barra de ideas y consultor.



Cristina Chollet
Socia Subdirectora general Mas Cuota
Secretaria del jurado

+CUOTA
PEOPLE ENGAGEMENT

Impulsamos a las personas
y a las organizaciones.

FORMACIONES | CONTENIDOS | EVENTOS

Estamos aquí para facilitar el bienestar de tus equipos

mascuota.com

"CANALCEO

mi empresa es SALUDABLE

Menudas EMPRESAS

BARRA DE IDEAS

+ DIVERSITY

mascuota.c



PRIMER ASALTO

Superarse a uno mismo

El primer rival al que debemos superar somos nosotros mismos.

Superarse significa no conformarse con lo que ya funciona. Es cuestionar lo establecido, descubrir nuevas oportunidades y encontrar formas de conseguir resultados que antes parecían fuera de nuestro alcance.

En este primer asalto, esa ambición nos lleva a explorar tres terrenos donde profesionales y empresas están demostrando hasta dónde se puede llegar cuando se desafían los límites de lo conocido.

- **Innovación en Alimentos & Bebidas. Ideas que reinventan productos, ingredientes y experiencias de consumo, demostrando que incluso en lo más cotidiano existen oportunidades para sorprender, diferenciarse y generar valor.**
- **Soluciones & Eficiencia. Iniciativas que transforman la manera de trabajar, incorporando tecnología, nuevos procesos y modelos de gestión para resolver problemas reales, optimizar recursos y mejorar los resultados de los negocios.**
- **Hotel F&B Excellence. Proyectos que convierten la gastronomía hotelera en un elemento estratégico, capaz de enriquecer la experiencia del huésped, atraer nuevos públicos y diferenciar un establecimiento.**

Treinta iniciativas que comparten una misma ambición: hacer mejor lo que hacemos, superar nuestros propios límites y demostrar que siempre existe una nueva manera de avanzar.

Porque superarse no consiste en llegar más lejos que los demás, sino en descubrir hasta dónde podemos llegar nosotros mismos.

TOP 10 DEL AÑO

Innovación en alimentos y Bebidas

Manolo Bakes

MEJOR IDEA 2026

De acompañar al producto estrella a crear nuevos motivos para visitar la marca.

La innovación no siempre consiste en inventar algo nuevo. A veces está en descubrir nuevas oportunidades de negocio donde antes solo había un producto complementario. **Manolo Bakes** ha dado ese paso con su nueva generación de bebidas frías, transformando una categoría tradicionalmente secundaria en una propuesta con identidad propia. **Matchas de sabores, smoothies con ingredientes naturales y creaciones como los Coco Clouds** combinan nuevas recetas, ingredientes en tendencia y una presentación visual diseñada para despertar el deseo.

Pero la verdadera innovación va más allá de la bebida. La marca amplía su territorio de consumo, históricamente vinculado al café y la bollería, para conectar con nuevos públicos, hábitos y momentos del día. Ya no se trata únicamente de acompañar un Manolito, sino de ofrecer motivos para elegir **Manolo Bakes** por sí mismo.

Esta estrategia demuestra cómo la innovación de producto puede convertirse en una herramienta de desarrollo comercial: diversificar la oferta, generar nuevas ocasiones de consumo y encontrar oportunidades de crecimiento aprovechando una marca ya consolidada. Una gran idea que recuerda que **innovar también es saber vender algo diferente,** a nuevos públicos y en nuevos momentos.



TOP 10 DEL AÑO

Innovación en alimentos y Bebidas

InnovaChef

➤ Lleva la alta cocina a cualquier cocina profesional con más de 500 elaboraciones que permiten reproducir calidad, consistencia y eficiencia.

Esther Merino Velasco

➤ Convierte la bebida en gastronomía al unir fermentación, investigación científica y experiencia en sala para crear propuestas líquidas con identidad propia.

Na Num

➤ Traduce la cocina coreana al lenguaje gastronómico español, combinando fermentaciones tradicionales, producto local y una mirada contemporánea.

Estrella Galicia

➤ Convierte la despensa de cada territorio en cervezas de edición limitada que amplían los límites de la innovación cervecera.

Salmón Gurú

➤ Convierte el cóctel en una experiencia gastronómica completa, donde bebida, puesta en escena y marca generan cultura, tendencia y negocio.

Roost Chicken

➤ Rompe los códigos del pollo frito con creaciones inesperadas que transforman la experimentación gastronómica en deseo, ventas y notoriedad.

Franca Barcelona

➤ Reinterpreta la cocina catalana desde la creatividad, transformando recetas tradicionales sin perder sus sabores, ingredientes ni memoria.

OSITOS

➤ Convierte el cóctel en un bocado sólido, comestible y portátil, creando una nueva categoría entre bebida, confitería y ocio.

VEZZO de FOODBOX

➤ Reinventa la pasta y la pizza en clave fast-casual con elaboración al momento, cocina abierta y una experiencia ágil, social y digital.

TOP 10 DEL AÑO

Soluciones & Eficiencia

COVERMANAGER
Hospitality Technology Partner

MEJOR IDEA 2026

La tecnología que convierte la gestión de reservas en una herramienta para evitar pérdidas y mejorar la rentabilidad.

Una mesa vacía por una reserva incumplida no es solo una ausencia: es facturación perdida, recursos desaprovechados y una oportunidad que difícilmente puede recuperarse. **CoverManager** ha convertido uno de los problemas más habituales de la restauración, los no-shows, en un desafío que puede anticiparse y gestionarse. Su tecnología combina reconfirmaciones automáticas, detección de reservas duplicadas, garantías de tarjeta, políticas de cancelación y sistemas de recuperación de mesas para reducir las ausencias y proteger los ingresos del restaurante.



La innovación no está únicamente en digitalizar las reservas, sino en transformar su gestión en una herramienta de rentabilidad. Cada mesa puede planificarse mejor, cada cancelación puede convertirse en una nueva oportunidad y los equipos pueden dedicar menos tiempo a tareas administrativas y más a atender al cliente.

Los resultados muestran el alcance de esta propuesta. En Grupo Ovejas Negras, con 14 restaurantes en Sevilla, CoverManager ha permitido centralizar 138.000 reservas y evitar 30.000 no-shows, según datos comunicados por la compañía.

Una gran idea que demuestra que la eficiencia no consiste solo en ahorrar costes, sino también en proteger los ingresos que un restaurante ya tiene la oportunidad de generar.

TOP 10 DEL AÑO

Soluciones & Eficiencia

MAPAL OS

➤ Personaliza la formación con inteligencia artificial para acelerar el aprendizaje, mejorar el rendimiento de los equipos y mantener estándares de servicio en múltiples establecimientos.

NEXHO · Mahou San Miguel

➤ Integra compras, servicios, formación y gestión en una plataforma que simplifica el trabajo diario y acerca la digitalización a miles de hosteleros.

RATIONAL

➤ Transforma la cocina profesional mediante tecnología que estandariza elaboraciones, reduce tiempos y consumos y mejora la productividad sin comprometer la calidad gastronómica.

Yurest - Yurest Lite

➤ Democratiza el control de compras con inteligencia artificial gratuita que analiza albaranes, detecta desviaciones de precios y ayuda a proteger el margen del restaurante.

Chill it

➤ Enfría bebidas al instante y a la temperatura deseada, reduciendo la necesidad de almacenamiento refrigerado, el consumo energético y las limitaciones de espacio.

Superpopi

➤ Convierte la experiencia posterior a la visita en nuevas oportunidades de negocio mediante recompensas, reseñas y acciones automatizadas que impulsan la fidelización y recurrencia.

Bookline

➤ Utiliza inteligencia artificial para atender llamadas y gestionar reservas las 24 horas, evitando oportunidades perdidas y liberando al equipo para centrarse en el cliente.

Grupo Bella Ciao

➤ Combina inteligencia artificial y tecnología de producción para anticipar la demanda, reducir desperdicios y servir platos recién elaborados mediante un modelo operativo escalable.

Welbilt Iberia · FIT Kitchen

➤ Integra diseño, equipamiento, tecnología y procesos para crear cocinas más eficientes, estandarizadas y rentables, preparadas para funcionar mejor.

TOP 10 DEL AÑO

Hotel F&B Excellence

ASIA GARDENS
HOTEL & THAI SPA

MEJOR IDEA 2026

La gastronomía no es simplemente un servicio más: es una parte esencial de la experiencia que define al hotel.

Bajo la dirección de **Amaia Echeverría**, el establecimiento ha desarrollado una visión integral que conecta gastronomía, servicio, eventos y bienestar en una misma estrategia. Sus nueve espacios de restauración, con propuestas que abarcan desde la cocina asiática hasta la mediterránea, permiten crear experiencias diferentes para cada momento de la estancia.

La fortaleza de este modelo no está únicamente en la diversidad de su oferta, sino en la capacidad de coordinar conceptos, equipos y servicios bajo una identidad común. Una gestión que convierte el F&B en un elemento de diferenciación, capaz de enriquecer la experiencia del huésped y reforzar el atractivo del hotel.

Una gran idea que demuestra que la excelencia hotelera también se construye desde el F&B, cuando la gastronomía deja de ser un servicio complementario y se convierte en parte de la razón para elegir un destino.



TOP 10 DEL AÑO

Hotel F&B Excellence

Allsun Hotels

➤ Transforma el F&B de 33 hoteles en un activo estratégico, combinando gastronomía local, identidad de destino y eficiencia mediante un modelo de gestión compartido.

Hotel Alimara · Proyecto Gastrosense

➤ Convierte el diseño del restaurante en una herramienta de innovación, utilizando neuroarquitectura e IA para mejorar la experiencia gastronómica.

ILUNION Hotels · Umániko

➤ Reinventa la restauración hotelera con un modelo donde al menos el 70 % del equipo tiene discapacidad, integrando inclusión, accesibilidad y gastronomía sostenible.

Hoteles Helios

➤ Demuestra que la excelencia hotelera no depende de las estrellas, sino de una gestión que convierte la gastronomía, el servicio y los equipos en experiencias sobresalientes.

Atrio Restaurante Hotel

➤ Invierte el modelo hotelero tradicional: su cocina con tres estrellas Michelin y su extraordinaria bodega convierten la gastronomía en el motivo principal del viaje.

Mercure Benidorm

➤ Transforma el buffet tradicional en una experiencia gastronómica de calidad, combinando producto local, cocina en directo y presentación cuidada para diferenciar su propuesta hotelera.

Mandarin Oriental Ritz Madrid

➤ Convierte el hotel en un destino gastronómico con cuatro conceptos complementarios que atraen diferentes públicos y ocasiones de consumo, incluso sin alojarse en él.

Palladium Hotel Group · The Site Ibiza

➤ Supera el modelo hotelero tradicional integrando gastronomía, cultura, compras y ocio en un destino capaz de atraer visitantes y generar actividad más allá del alojamiento.

Grupo La Sucursal · HBNB Kitchen

➤ Reinventa el F&B de gran volumen con una operación integrada que permite atender 680 habitaciones, restauración diaria y eventos desde una misma infraestructura gastronómica.



SEGUNDO ASALTO

La importancia del equipo

Hay logros que llevan un nombre, pero detrás de ellos siempre hay muchas personas

Ninguna gran idea llega demasiado lejos por sí sola. Detrás de cada proyecto que crece, cada experiencia que emociona y cada negocio que deja una huella positiva, hay personas que comparten conocimientos, asumen responsabilidades y trabajan por un objetivo común. Este segundo asalto pone el foco en esa fuerza colectiva y en tres formas de entender su importancia.

- **Hospitalidad & Experiencia en Sala.** Iniciativas que demuestran cómo las personas, el servicio y los espacios pueden transformar una visita en una experiencia memorable, construyendo relaciones que van mucho más allá de la mesa.
- **Cultura & Talento.** Proyectos que apuestan por desarrollar profesionales, impulsar nuevos liderazgos y crear entornos de trabajo donde las personas puedan crecer y contribuir al éxito compartido.
- **Impacto Positivo & Sostenibilidad.** Ideas que amplían el compromiso más allá del propio negocio, conectando equipos, productores y comunidades para cuidar los recursos, generar oportunidades y contribuir al bienestar del entorno.

Treinta iniciativas que nos recuerdan que los grandes resultados no dependen únicamente del talento individual, sino de nuestra capacidad para trabajar juntos y generar valor para los demás.

Porque detrás de cada logro hay alguien que enseñó, alguien que confió y alguien que ayudó a hacerlo posible.

TOP 10 DEL AÑO

Hospitalidad & Experiencia en Sala

AZOTEA
GRUPO

MEJOR IDEA 2026

El espacio no es simplemente el lugar donde sucede la experiencia: es el punto de partida para crearla.

Azoteas con vistas privilegiadas, edificios históricos y enclaves junto al mar se transforman en destinos gastronómicos con personalidad propia. Cada proyecto nace de las características de su entorno y combina gastronomía, coctelería, ambiente, eventos y servicio para ofrecer una experiencia que va mucho más allá de sentarse a comer.

La innovación de su modelo está en no repetir una fórmula de éxito. Cada establecimiento desarrolla su propia identidad, adaptándose al lugar, al público y a las diferentes ocasiones de consumo, pero manteniendo una misma filosofía de hospitalidad.

Esta visión también se refleja en su manera de crecer. La incorporación de **El Campero,** referente gastronómico de Barbate, representa una apuesta por integrar negocios con historia sin renunciar a su esencia, preservando sus equipos, su identidad y su relación con el cliente.

Una gran idea que demuestra que la hospitalidad no consiste únicamente en ofrecer un buen servicio, sino en diseñar espacios y experiencias capaces de conectar con las personas y dejar huella.



TOP 10 DEL AÑO

Hospitalidad & Experiencia en Sala

Saddle

➤ Recupera la elegancia del servicio clásico y la reinventa con especialistas, formación propia y atención personalizada, demostrando que la alta hospitalidad sigue evolucionando.

PlantaBaja

➤ Transforma un espacio semisubterráneo en un salón de encuentro donde arquitectura, música, coctelería de autor y cercanía del bartender crean una hospitalidad íntima.

Ca l'Enric

➤ Demuestra que la alta gastronomía puede sentirse como estar en casa, combinando la tradición familiar con un servicio refinado, cercano y profundamente personalizado.

Grupo Bulbiza

➤ Convierte una zona de Madrid en un destino gastronómico donde diferentes restaurantes, ambientes y espacios privados permiten adaptar la hospitalidad a cada ocasión.

Sinestesia

➤ Transforma una mesa de 16 comensales en un viaje por ocho mundos donde gastronomía, proyecciones, sonido y luz construyen una experiencia multisensorial sincronizada.

Casa Natalia

➤ Convierte la hospitalidad en el verdadero producto del restaurante, con una anfitriona presente y un equipo que transforma la cercanía en relaciones personales duraderas.

O Retiro da Costiña

➤ Rompe la estructura tradicional del restaurante convirtiendo la visita en un recorrido por trastienda, cocina, horno y bodega que culmina en una sobremesa.

Monastrell · Nuria España

➤ Reivindica la sumillería como una forma de hospitalidad que conecta cocina, territorio y personas, convirtiendo cada recomendación de vino en una experiencia personalizada.

Bascoat

➤ Diseña la hospitalidad alrededor del ritmo del comensal, con solo once mesas, elaboraciones frente al cliente y sobremesas que terminan cuando él decide.

TOP 10 DEL AÑO

Cultura & Talento

SAONA

MEJOR IDEA 2026

Convierte el liderazgo de sus restaurantes en una herramienta para crecer sin perder su cultura.

Crecer en restauración implica mucho más que abrir nuevos establecimientos. También significa conseguir que la cultura, los valores y la manera de trabajar evolucionen al mismo ritmo que el negocio.

Grupo Saona ha afrontado este reto con Liderazgo que Transforma, un programa desarrollado junto a **Growara** para profesionalizar la dirección de sus equipos y construir una cultura de liderazgo compartida.



La iniciativa ha formado presencialmente a 133 responsables de restaurante en siete ciudades, trabajando competencias esenciales como la escucha activa, la comunicación, el *feedback*, la motivación y el liderazgo situacional. A través de simulaciones y situaciones reales del día a día, los responsables aprenden a adaptar su forma de dirigir a las necesidades de cada persona y equipo.

Su valor está en convertir habilidades que tradicionalmente dependen de cada encargado en herramientas de gestión que pueden aprenderse, compartirse y aplicarse en toda la organización.

Una gran idea que demuestra que crecer no consiste únicamente en multiplicar restaurantes, sino en desarrollar líderes capaces de hacer crecer a las personas y mantener viva la cultura de la empresa.

TOP 10 DEL AÑO

Cultura & Talento

Islares

➤ Replantea las condiciones laborales de la alta gastronomía con jornadas de 35 horas, 44 días de vacaciones, transparencia financiera y autonomía real del equipo.

Grupo Abrasador

➤ Profesionaliza la gestión hostelera desde las personas con un máster propio que combina formación práctica, mentoría y liderazgo para impulsar el crecimiento de sus restaurantes.

Chispa Bistró

➤ Convierte cocina y sala en un espacio de aprendizaje compartido, reuniendo profesionales de distintas trayectorias para construir una identidad gastronómica y profesional común.

Vrutal Club y Escuela Vrulé

➤ Convierte la inclusión en oportunidades laborales reales para personas con discapacidad intelectual mediante formación adaptada, prácticas con clientes y empleo en restauración.

La Mar

➤ Preserva y transmite la cultura gastronómica peruana formando equipos que comparten conocimientos entre ciudades y generaciones, manteniendo viva su identidad mientras evoluciona.

Comess Group

➤ Sitúa el talento en el centro de su crecimiento con empleo estable, formación y bienestar, alcanzando un 99% de contratos indefinidos.

Tú Mueves Areas · Areas

➤ Conecta a más de 24.000 profesionales de ocho países mediante una plataforma cultural que transforma los valores corporativos en comportamientos compartidos.

Grupo Triciclo

➤ Integra la inclusión social en su modelo de negocio, ofreciendo empleo, formación y desarrollo profesional a personas vulnerables sin renunciar a la excelencia operativa.

La Muralla de Tabarca

➤ Convierte tres generaciones de tradición familiar en una cultura de aprendizaje compartido que preserva recetas, transmite conocimiento y desarrolla talento dentro del restaurante.

TOP 10 DEL AÑO

Impacto Positivo & Sostenibilidad

Molino d'Alcuneza

MEJOR IDEA 2026

Convierte un hotel gastronómico en un motor de regeneración ambiental y desarrollo local.

La sostenibilidad no consiste únicamente en reducir el impacto ambiental de un negocio. También puede convertirse en una oportunidad para recuperar el territorio, preservar su identidad y generar valor para quienes viven en él.

El **Molino de Alcuneza** ha integrado esta filosofía en toda su actividad. Ubicado en un antiguo molino harinero de **Sigüenza**, combina gastronomía, agricultura ecológica, protección de la biodiversidad y colaboración con productores locales en un modelo que conecta hospitalidad y regeneración del entorno.

Su compromiso se traduce en acciones concretas: recuperación de huertos, plantaciones y reforestación, conservación de ecosistemas y puesta en valor de productos tradicionales de **Guadalajara**, como los trigos antiguos, la miel o los quesos artesanos.

Bajo la dirección gastronómica de **Samuel Moreno**, su cocina convierte ese patrimonio natural y alimentario en parte de la experiencia del huésped. Un modelo reconocido con una **Estrella Verde Michelin** y un **Sol Sostenible Repsol.**

Una gran idea que demuestra que la hostelería puede ir más allá de reducir su huella y convertirse en una fuerza activa para regenerar el territorio.



TOP 10 DEL AÑO

Impacto Positivo & Sostenibilidad

Cuina Justa

➤ Convierte la gastronomía profesional en una herramienta de inclusión laboral, generando empleo y formación para personas vulnerables mediante un modelo productivo socialmente comprometido.

Abarike

➤ Protege el ecosistema marino desde la cocina, combinando pesca responsable, producto local y aprovechamiento del 95 % de los alimentos para reducir residuos.

Consuelo para llevar

➤ Reinventa la comida preparada con recetas elaboradas diariamente a partir de productos frescos, ecológicos y de proximidad, haciendo accesible una alimentación más responsable.

Aponiente · Ángel León

➤ Lleva la sostenibilidad más allá del plato, convirtiendo 20 hectáreas de marisma recuperada en un espacio de investigación, divulgación y regeneración marina.

Hotel La Torre del Visco

➤ Convierte su finca en un modelo de hospitalidad sostenible donde agricultura ecológica, producción propia, economía circular y experiencias de naturaleza forman un mismo proyecto.

Faire Barcelona

➤ Diseña un restaurante contra el desperdicio alimentario mediante producciones ajustadas, aprovechamiento de excedentes y compostaje, integrando la economía circular en cada servicio.

Terramón · Grupo María José San Román

➤ Transforma un huerto regenerativo en el motor productivo y experimental de un grupo gastronómico, conectando agricultura, investigación, abastecimiento y cocina de proximidad.

Despensa Oculta · Pablo Pastor

➤ Convierte mermas y excedentes alimentarios en más de 200 elaboraciones gastronómicas, demostrando cómo la creatividad puede reducir desperdicios y generar valor económico.

Areas for Change · Areas

➤ Integra la sostenibilidad en las decisiones diarias de una operación internacional, desde compras y proveedores hasta energía, materiales y diseño de conceptos gastronómicos.



TERCER ASALTO

Creer en lo improbable

Antes de convertirse en realidad, muchas grandes ideas parecían imposibles.

Emprender significa apostar por algo que todavía no existe. Es reconocer una oportunidad donde otros no la ven, desafiar las convenciones y asumir el riesgo de construir un camino propio sin tener ninguna garantía de éxito.

En la hostelería, muchas de las marcas y conceptos que hoy admiramos comenzaron con una intuición, una idea diferente o la convicción de que había otra manera de hacer las cosas.

Este tercer asalto reconoce esa capacidad de imaginar nuevas posibilidades y, sobre todo, de convertirlas en negocios reales.

- **Emprendedor Revelación.** **Profesionales que han sabido detectar oportunidades, asumir riesgos y transformar sus ideas en proyectos con identidad propia, demostrando que una visión personal puede convertirse en una empresa con futuro.**
- **Concepto & Modelo de Negocio.** **Iniciativas que cuestionan las fórmulas tradicionales de restauración y encuentran nuevas maneras de crear, organizar y hacer crecer negocios, combinando diferenciación, viabilidad y capacidad de evolución.**

Veinte iniciativas que demuestran que las ideas más valiosas no siempre son las más evidentes, sino aquellas que alguien se atreve a llevar adelante cuando todavía parecen improbables.

Porque creer en lo improbable es solo el principio. El verdadero mérito está en conseguir que los demás también puedan verlo hecho realidad.

TOP 10 DEL AÑO

Emprendedor Revelación

Lydia Nieto

Brunchit

MEJOR IDEA 2026

Se anticipó al auge del brunch en España y convirtió una tendencia emergente en una cadena internacional.

En 2015, cuando el brunch todavía era un concepto poco habitual en España, **Lydia Nieto** identificó una oportunidad que acabaría transformando su trayectoria empresarial: crear una nueva experiencia gastronómica entre el desayuno y la comida.



Inspirada por sus viajes, especialmente por Bali, fundó **Brunchit** en **Málaga** con una propuesta que combinaba café de especialidad, gastronomía, diseño y una nueva forma de disfrutar de la restauración durante el día.

Su gran acierto no fue simplemente introducir un formato que ya existía en otros países, sino reconocer su potencial comercial y construir una marca capaz de llevarlo a diferentes mercados.

Lo que comenzó como un pequeño establecimiento se ha convertido en una empresa con presencia en España, Portugal y Gibraltar, una red de 26 locales y cerca de 300 profesionales.

Lydia continúa vinculada al desarrollo del producto, la innovación y la experiencia de marca, manteniendo una visión que combina creatividad gastronómica y ambición empresarial.

Una gran idea que demuestra que emprender también es saber anticiparse al consumidor, crear una categoría de negocio y hacerla crecer sin perder su identidad.

TOP 10 DEL AÑO

Emprendedor Revelación

Maider López · Agustina Vermut

➤ Renueva el ritual del vermut con una marca mediterránea que combina producto, diseño y comunidad para conectar una tradición gastronómica con nuevos consumidores.

Miguel M.ª Gómez · Balcón Gastrobar

➤ Demuestra que no hace falta estar en el centro de Madrid para destacar, convirtiendo un gastrobar de Getafe en una referencia gastronómica local.

Juan D'Onofrio · Chispa, Planta Baja y Mecha

➤ Con solo 29 años, convierte su visión gastronómica en diferentes conceptos con personalidad propia, desde un restaurante con estrella Michelin hasta nuevas propuestas de restauración.

Bruno González · Grosso Napoletano

➤ Demuestra que la excelencia gastronómica puede crecer a gran escala, combinando una pizza reconocida internacionalmente con procesos estandarizados y control de rentabilidad.

Mauro Rivas, Armand Vidal y Clara Campoamor · Sol Post

➤ Impulsan una nueva generación gastronómica en Formentera, combinando tradición hostelera, producto mediterráneo y talento.

Nino Redruello · Grupo La Ancha

➤ Transforma el legado gastronómico familiar en una empresa contemporánea, profesionalizando la gestión y desarrollando nuevos conceptos sin perder la identidad de sus orígenes.

Alberto Bonhomme · Berto's Milanesa

➤ Convierte la milanesa argentina en un concepto de restauración escalable, combinando especialización, obrador centralizado y expansión mediante restaurantes propios y franquicias.

David Díaz · La Cachapera

➤ Transforma un food truck venezolano en una cadena de ocho restaurantes y más de 6,5 millones de facturación, profesionalizando operaciones sin perder identidad.

Hermanos Vinagre

➤ Reinventa la cultura española del aperitivo convirtiendo la barra tradicional en un concepto escalable, con producto de obrador propio y seis establecimientos.

TOP 10 DEL AÑO

Concepto & Modelo de Negocio

DESDE1911

MEJOR IDEA 2026

De la lonja a la mesa: un modelo que controla toda la cadena de valor.

La innovación de un restaurante no siempre empieza en la cocina. A veces está en cómo se organiza todo lo que sucede antes de que el producto llegue al plato.

Desde1911 representa la culminación de un modelo empresarial construido durante generaciones por **Pescaderías Coruñesas.** Lo que comenzó como un negocio de distribución de pescado y marisco ha evolucionado hasta convertirse en un ecosistema que integra selección en lonja, logística, comercialización, elaboración, catering y restauración.

Esta integración permite controlar la calidad desde el origen y desarrollar conceptos gastronómicos diferentes bajo una misma estructura. Restaurantes como **Filandón, O'Pazo, El Pescador, Lhardy y Desde 1911** trasladan esa especialización a experiencias y públicos distintos, diversificando las oportunidades de negocio.

En Desde1911, esta filosofía alcanza su máxima expresión: una carta que cambia diariamente según las capturas y el mejor producto disponible, conectando directamente el ritmo del mar con la experiencia del comensal.

Una gran idea que demuestra cómo dominar toda la cadena de valor puede convertirse en una ventaja competitiva capaz de generar nuevos negocios sin perder la esencia del producto.



TOP 10 DEL AÑO

Concepto & Modelo de Negocio

FoodBox

➤ Construye una plataforma multimarca que combina franquicias, locales propios y conceptos complementarios para diversificar riesgos, compartir capacidades y acelerar la expansión de la restauración organizada.

Krudo Bar

➤ Lleva la alta cocina marina a una pequeña barra de mercado, combinando técnica, producto y cercanía en un formato informal que elimina solemnidad sin perder calidad.

La Martinuca

➤ Convierte la tortilla española en una categoría de restauración propia, con una operación especializada y un modelo replicable que integra delivery, take away, sala y catering.

Rosi La Loca World

➤ Transforma la restauración en un universo de experiencias donde gastronomía, diseño, ambientación y entretenimiento construyen una identidad reconocible capaz de atraer nuevos públicos.

Beata Pasta

➤ Convierte la pasta fresca artesanal en un modelo escalable mediante obradores visibles, digitalización y formatos de restaurante adaptables sin renunciar a la elaboración propia.

La Taverna de Mercantic

➤ Convierte la lectura del entorno en una oportunidad de negocio, integrando una taberna tradicional en un espacio cultural para completar la experiencia y prolongar las visitas.

BAS Restaurante

➤ Recupera el espíritu del restaurante de barrio con cocina de mercado y una experiencia íntima que convierte la cercanía de sus propietarios en su principal diferencial.

Grupo China Crown

➤ Construye un universo de marcas gastronómicas asiáticas con identidades propias, combinando tradición, diseño y una estructura empresarial común para crecer sin repetir conceptos.

MYKA Greek Frozen Yogurt

➤ Reinventa el yogur helado como experiencia griega prémium, combinando ingredientes diferenciados, locales compactos y franquicias para convertir una categoría madura en una marca internacional.

EL LEGADO

Dejar huella a las futuras generaciones

Hay logros que trascienden a quienes los consiguen y abren caminos para los demás.

El verdadero legado de un profesional no se mide únicamente por los éxitos que alcanza, los restaurantes que abre o las empresas que construye. También se encuentra en aquello que transforma, en las oportunidades que genera y en lo que deja para quienes vienen después. La hostelería evoluciona gracias a personas capaces de ir más allá de sus propios proyectos. Profesionales que cuestionan lo establecido, crean nuevas formas de entender la gastronomía y la gestión, desarrollan equipos y demuestran que es posible construir empresas capaces de influir en todo un sector.

Este último asalto reconoce dos dimensiones de ese legado.

- **Restaurador del Año.** **Diez profesionales y trayectorias que han dejado huella a través de su visión, liderazgo y capacidad para transformar la restauración, creando referentes que inspiran a nuevas generaciones.**
- **La Idea del Año.** **Un reconocimiento especial que Barra de Ideas concede de forma independiente a una empresa cuya dimensión, cultura y manera de hacer las cosas representan un ejemplo para el conjunto de la hostelería.**

Dos reconocimientos que nos invitan a mirar más allá de los resultados presentes y preguntarnos qué permanecerá cuando haya pasado el tiempo.

Porque el mayor éxito no es únicamente llegar lejos, sino abrir caminos para que otros puedan llegar todavía más lejos.

Porque creer en lo improbable es solo el principio. El verdadero mérito está en conseguir que los demás también puedan verlo hecho realidad.

TOP 10 DEL AÑO

Restaurador del año

Ángel León

Chef del Mar

MEJOR IDEA 2026

Ha convertido la investigación del mar en una nueva forma de entender la gastronomía.

Ángel León lleva casi dos décadas demostrando que la innovación gastronómica también consiste en descubrir el valor de aquello que siempre hemos tenido delante, pero que nadie había imaginado llevar a la mesa.

Desde **Aponiente**, el conocido como **Chef del Mar** ha convertido su restaurante en un centro de investigación donde cocina, ciencia y sostenibilidad trabajan juntas para explorar nuevas posibilidades de alimentación. El aprovechamiento de especies marinas infravaloradas, el uso gastronómico del plancton o la investigación del cereal marino son algunos de los avances que han ampliado nuestra manera de entender los recursos del océano.

Pero su aportación va mucho más allá de la cocina. En 2026, Aponiente ha dado un nuevo paso al integrar 20 hectáreas de marisma recuperada en su experiencia gastronómica, convirtiendo el entorno natural en parte esencial del restaurante.

Su trayectoria demuestra que un restaurador puede ser también investigador, divulgador y agente de transformación, utilizando la gastronomía para impulsar nuevas formas de relacionarnos con la naturaleza.

Un reconocimiento a quien ha demostrado que los grandes cambios en la gastronomía comienzan cuando alguien se atreve a mirar donde nadie había mirado.



TOP 10 DEL AÑO

Restaurador del año

Óscar Velasco & Montse Abellà · VelascoAbellà

➤ Tras dos décadas de excelencia en Santceloni, vuelven a empezar con un restaurante propio que recupera la alta gastronomía desde una propuesta más personal.

Nacho Ventosa · Los 33

➤ Convierte cada apertura en un acontecimiento gastronómico, identificando conceptos singulares y transformándolos en restaurantes con identidad.

Marta Seco & Sandro Silva · Grupo Paraguas

➤ Amplían los límites de la restauración experiencial creando destinos donde gastronomía, diseño y hospitalidad conviven, como Club Metrópolis y sus siete espacios gastronómicos.

Dani Carnero · Casa La Carnera

➤ Convierte la tradición culinaria malagueña en un universo de proyectos gastronómicos, trasladando su cocina de memoria, guisos y producto a conceptos con personalidad propia.

Óscar Vela · Areas

➤ Lidera la transformación de la restauración en ruta a escala internacional, convirtiendo aeropuertos y espacios de tránsito en destinos gastronómicos con innovación y tecnología.

Miguel Puchol · Mantequerías Pirenaicas

➤ Demuestra que crecer no exige repetir restaurantes, construyendo un ecosistema de 19 establecimientos con conceptos diferentes diseñados desde las preferencias del cliente.

Rafa Zafra · Casa Jondal

➤ Convierte la excelencia del producto marino en un destino gastronómico, donde cocina, servicio y entorno generan una experiencia capaz de atraer públicos internacionales.

Javier Estévez · La Tasquería

➤ Revoluciona la percepción de la casquería, elevando los productos más humildes a la alta gastronomía mediante técnica, creatividad y una reivindicación del aprovechamiento integral.

José M.ª Fernández-Capitán · Restalia

➤ Transforma la restauración organizada española con un modelo multimarca de precios accesibles, formatos replicables y franquicias que ha llevado sus conceptos al mercado interno.

TOP 10 DEL AÑO

Idea del año

areas

MEJOR IDEA 2026

El mérito de hacer muchas cosas bien. Y hacerlas a lo grande.

Hay una frase que resume el espíritu de este reconocimiento: quien es capaz de hacer una cosa extraordinariamente bien, muchas veces demuestra que también puede hacer muchas otras bien.

Areas es un ejemplo de ello. Nacida en Barcelona en 1968 y con su sede mundial todavía en la ciudad, la compañía se ha convertido en uno de los grandes operadores internacionales de restauración en el mundo de los viajes. Una organización presente en 11 países, con más de 2.200 establecimientos, 24.000 profesionales y 350 millones de clientes al año.

Pero su verdadera dimensión no se explica únicamente con cifras, sino con todo lo que es capaz de hacer a esa escala.

En esta edición de HORECA SAPIENS, Areas ha sido reconocida entre las diez mejores iniciativas en diferentes ámbitos. En Cultura & Talento, Tú Mueves Areas demuestra cómo construir valores compartidos y desarrollar una cultura común entre miles de profesionales. En Impacto Positivo & Sostenibilidad, **Areas for Change** integra la responsabilidad ambiental y social en las decisiones cotidianas del negocio. Y en Restaurador del Año, su CEO mundial, **Óscar Vela,** ha sido destacado por liderar la transformación y expansión internacional de la compañía. Tres reconocimientos que reflejan una misma realidad: detrás de la dimensión internacional de Areas existe una organización capaz de desarrollar personas, impulsar una cultura compartida, mejorar sus operaciones y asumir compromisos sostenibles mientras continúa creciendo.

Lo extraordinario de Areas es precisamente esa capacidad para avanzar simultáneamente en tantas dimensiones y trasladar su visión empresarial a miles de establecimientos y profesionales.

Por todo ello, **Barra de Ideas** reconoce de forma independiente a Areas como **IDEA DEL AÑO 2026.**

No por una iniciativa aislada, sino por representar algo mucho más difícil: una organización que demuestra que la excelencia no tiene por qué ser excepcional, sino que puede convertirse en una cultura empresarial capaz de llegar a millones de personas.

Porque hacer una cosa bien tiene mérito. Conseguir que miles de personas hagan muchas cosas bien, cada día y en todo el mundo, es otra dimensión de la hostelería.

El siguiente paso empieza contigo

100 ideas. 100 maneras de demostrar que la hostelería siempre puede ir más lejos.

A lo largo de estas páginas hemos descubierto proyectos que desafían lo establecido, profesionales que se atreven a emprender, equipos que hacen posibles grandes logros y empresas que están transformando la manera de entender la hostelería.

Detrás de cada una de estas 100 ideas hay una historia diferente. Algunas nacieron de una necesidad, otras de una oportunidad que nadie había visto. Unas han conseguido transformar grandes organizaciones; otras demuestran que también desde un pequeño negocio se pueden impulsar cambios extraordinarios.

Pero todas comparten algo: **alguien decidió que las cosas podían hacerse de otra manera y se puso a trabajar para conseguirlo.**

Ese es el verdadero propósito de **HORECA SAPIENS.** No se trata únicamente de reconocer a quienes están haciendo las cosas bien, sino de convertir su experiencia, sus decisiones y sus aprendizajes en inspiración para todo el sector.

Porque las ideas adquieren su verdadero valor cuando se comparten, cuando otros las hacen suyas y cuando sirven como punto de partida para construir algo nuevo.

Hoy celebramos estas 100 ideas. Pero la hostelería que viene no se construirá únicamente con lo que ya hemos conseguido, sino con todo lo que todavía nos queda por imaginar, aprender y hacer.

Y quizá, entre estas páginas, esté la idea que te impulse a dar tu siguiente gran paso.



El equipo de Barra de ideas

BARRA DE IDEAS

+CUOTA

Gestión y marketing para restaurantes

FORMACIONES | CONTENIDOS | EVENTOS



barradeideas.com

Una iniciativa de Más Cuota