



H&T 2020 CONGREGARÁ EL MAYOR CATÁLOGO DE NOVEDADES PARA LA HOSTELERÍA, LA HOTELERÍA Y EL TURISMO CON MÁS DE 300 EMPRESAS

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, regresa los días 3, 4 y 5 de febrero a FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), organizador del encuentro

Más de 300 empresas especializadas en equipamiento, alimentación y servicios para hostelería, hotelería y turismo se darán cita en el gran encuentro sectorial del Sur de España y la franja mediterránea

Mayor protagonismo de la transformación digital de la industria turística con el 'Foro de Innovación' y la presencia de empresas con herramientas vanguardistas

Propuesta global en torno a la gastronomía con la participación de 19 chefs de reconocido prestigio

Celebración de convocatorias complementarias, caso de Gastromarketing, Ginebralia y Salón del Licor, Whisky & Ron

La concejala delegada de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga, Rosa Sánchez; la delegada territorial de Turismo, Regeneración, Justicia y Administración Local de la Junta de Andalucía, Nuria Rodríguez; el presidente de AEHCOS y del Comité Organizador de H&T, Luis Callejón; el director de la marca promocional 'Sabor a Málaga' de la Diputación provincial, Miguel Romero, y el director de Centro Makro Málaga, Víctor Arcos, han presentado hoy la vigesimosegunda edición del [Salón de Innovación en Hostelería, H&T](#), que regresa los días 3, 4 y 5 de febrero consolidado como la mayor plataforma comercial del Sur de España y la franja mediterránea para los negocios hostelero, hotelero y turístico.

Una cita de referencia por la diversidad y calidad de su oferta, que en 2020 incrementa un 50 por ciento, con más de 300 empresas proveedoras especializadas en equipamiento, productos y servicios vinculados a estos sectores de actividad procedentes del ámbito nacional y países como Italia, Portugal, Inglaterra y Japón. Por primera vez, el salón ocupará los dos pabellones de FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) -organizador-, un total de 20.000 metros cuadrados que suponen un 30 por ciento más de suelo expositivo con respecto a 2019.

Este crecimiento viene acompañado de un renovado formato de todos sus espacios que reunirán en un mismo lugar un amplio catálogo de novedades que permiten al profesional anticiparse al comienzo de la temporada alta y mejorar la competitividad de los establecimientos. Maquinaria y equipamiento, mobiliario y decoración, lavandería e higiene, climatización o distribución automática, son algunos de los sectores representados que junto a la amplia propuesta de alimentación y bebidas conforman la oferta de H&T 2020. Al respecto, destaca la presencia del producto autóctono local y regional con las marcas promocionales Sabor a Málaga (Diputación de Málaga), Sabor Granada (Diputación de Granada), Sabores de la provincia de Sevilla (Diputación de Sevilla), así como las diputaciones de Badajoz y Cáceres, y más de 120 compañías del ámbito agroalimentario.

Como gran novedad, la transformación digital de los negocios hostelero, hotelero y turístico adquiere de manera transversal un mayor protagonismo en los diferentes espacios de contenido. Así, el evento estrena un ['Foro de Innovación'](#) para profundizar en las nuevas formas de gestión de estos negocios. Contará con la participación de expertos internacionales como Hugo Rovira, director general de NH Group para el Sur de Europa y EEUU; Enrique Martínez, presidente de SEGITTUR; Antonio Bernabé, director gerente de la Fundació Visit València; Antonio López de Ávila, CEO de Tourism Data Driven Solutions (TDDS); Mercedes Eirin, directora creativa en Universo Eirin; Joantxo Llantada, experto en marketing, innovación y estrategia, así como profesor en el IE Business School, o Eva Ballarín, investigadora de tendencias, innovación y estrategia en turismo, hostelería y restauración.

Abordarán, entre otros temas, los nuevos entornos tecnológicos que impulsan un turismo 5.0, la dimensión de los destinos inteligentes o las posibilidades del I+D+i hostelero como base para

ofrecer la excelencia en sus servicios. Asimismo, el foro también incluye el panel 'Story Telling' donde las *startups* presentarán sus propuestas y proyectos innovadores de la mano del Polo Nacional de Contenidos Digitales, Andalucía Open Future y el programa de aceleración empresarial Costa del Sol Tourism Hub de Turismo y Planificación Costa del Sol.

En la zona expositiva, por su parte, tendrán presencia empresas de carácter emergente especializadas en la provisión de herramientas y soluciones innovadoras, algunas de ellas de la mano del Hub Internacional de Turismo, Innovación y Tecnología de Andalucía Lab. Y, también como novedad, tendrá lugar la primera convocatoria de los H&T Awards como reconocimiento al talento y la innovación en estas actividades.

H&T es, además, un punto de encuentro para el *networking* y la generación de contactos de interés que se traducen en acuerdos comerciales tanto en el propio salón como en las semanas posteriores. Se trata de una propuesta integral para los visitantes que también pueden acceder a una formación especializada que en esta ocasión cuenta con más de 45 actividades entre talleres, demostraciones, ponencias de expertos y catas de la mano de más de 55 ponentes participantes.

El salón cuenta con el respaldo de las principales organizaciones sectoriales como la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas). Asimismo, firmas de referencia como Makro, Pira, San Miguel y Solan de Cabras apuestan anualmente por el salón dado su compromiso con los sectores representados.

'Estrellas Michelin', novedades gastronómicas y programa de catas

H&T aglutinará las últimas tendencias gastronómicas con la participación de 19 chefs de primer nivel entre los que se encuentran 7 'Estrellas Michelin'. Será a través de dos programas diferenciados que harán un recorrido coherente por diferentes elaboraciones, materias primas o técnicas aunando creatividad, innovación y sostenibilidad. Por un lado, el espacio '[The Kitchen](#)' contará con las demostraciones de exponentes culinarios como [Ángel León](#) (Aponiente, tres 'Estrellas Michelin'), [Mario Sandoval](#) (Restaurante Coque, dos 'Estrellas Michelin'), [Rodrigo de la Calle](#) (Restaurante El Invernadero, una 'Estrella Michelin'), [Fran Segura](#) (Restaurante Els Vents) -la pastelería de autor tendrá presencia por primera vez en H&T-, [Benito Gómez](#) (Restaurante Bardal, dos 'Estrellas Michelin'), [Israel Ramos](#) (Restaurante Mantúa, una 'Estrella Michelin'), [Diego Gallegos](#) (Restaurante Sollo, una 'Estrella Michelin'), [Pedro Sánchez](#) (Restaurante Bagá, una 'Estrella Michelin'), [Luis Arévalo](#) (Restaurante Gaman), o [Pablo Montoro](#) (Restaurante Espacio Montoro).

Por otra parte, la actividad gastronómica también será protagonista en el '[Aula de talleres](#)' donde los profesionales podrán asistir a sesiones más técnicas repletas de novedosas recetas y experiencias. Los chefs abordarán temas como las carnes exóticas, la pasta fresca, la cocina japonesa y sus pescados, el mundo de los germinados, la cocina saludable, el ramen, las legumbres, el pescado de descarte o el bacalao.

En relación al programa de la '[Sala de Catas](#)', que aumenta su dimensión, reunirá a 12 expertos entre sumilleres, *bartender*, baristas y *beer sommeliers* que ahondarán en el conocimiento de diferentes bebidas como la cerveza o el *whisky*. La enología será protagonista con la celebración de la tercera edición de los premios H&T a los mejores vinos participantes.

Oportunidades de internacionalización y eventos paralelos

H&T incluye anualmente iniciativas orientadas a promover la internacionalización de las empresas participantes y su convergencia en el mercado global. En esta ocasión, dicha vocación se traduce en la celebración de una misión comercial inversa organizada por la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior de la Junta de Andalucía, a través de Extenda-



Agencia Andaluza de Promoción Exterior con la representación de países como Argelia, Turquía e India.

De manera complementaria y enriquecedora, el salón coincidirá en tiempo y espacio con destacados eventos como [Ginebralia](#) -por segundo año consecutivo-, el gran encuentro sectorial de las principales marcas de ginebras e industria auxiliar relacionada con la hostelería de ocio, y, por primera vez, con el Salón del Licor, Whisky y Ron en Málaga -los días 3 y 4 de febrero. Ambos eventos reunirán a más de 70 marcas de refrescos, ginebras, whiskies y ron en un espacio expositivo que alcanza los más de 2.000 metros cuadrados de oferta expositiva para los profesionales. Por otra parte, también se celebrará en paralelo a H&T el evento [Gastromarketing](#) con un elenco de ponentes de primer nivel el martes 4. Asimismo, acoge el Concurso Provincial de Cocina Joven Chef 'Sabor a Málaga'.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Tiene como promotores institucionales al Ayuntamiento de Málaga, la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía – Junta de Andalucía-; la marca promocional Sabor a Málaga de la Diputación de Málaga, y Turismo y Planificación Costa del Sol. Como promotores sectoriales participan la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas). En el ámbito corporativo tiene como partners a Makro, Pira, San Miguel y Solan de Cabras. Colaboran también la Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH), el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab –Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía-, Iberia y Unicaja Banco. También son colaboradores la Academia Gastronómica, la Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol (Aecamping), Gastroarte, Gastromarketing, Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo; La Cocina y Winterhalter.

Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, en la página de [Facebook](#) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](#).