

## **ADMINISTRACIONES Y EMPRESAS LLAMAN A LOS PROFESIONALES DEL TURISMO Y LA HOSTELERÍA A APOSTAR POR LA INNOVACIÓN Y LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL**

**H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha abierto hoy las puertas de su vigesimosegunda edición en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), organizador, con la innovación turística y la transformación digital de los sectores hostelero, hotelero y turístico como protagonistas con el 'Foro de Innovación'. Más de 300 empresas y un programa de primer nivel para ofrecer oportunidades reales de negocio a los profesionales. Ángel León, conocido como el "Chef del Mar", ha inaugurado el cartel gastronómico que contará con chefs de renombre**

El alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; el secretario general de Turismo de la Junta de Andalucía, Manuel Muñoz; el presidente de la Diputación Provincial de Málaga, Francisco Salado; el diputado delegado del Área de Desarrollo Económico y Social (Sabor a Málaga), Juan Carlos Maldonado; el presidente de AEHCOS y del Comité Organizador de H&T, Luis Callejón; el director del Centro Makro Málaga, Víctor Arcos; el director de Hostelería Sur de San Miguel, Ignacio Bárbulo, y el director de Pira Charcoal Ovens and Barbecues, Xabier Bas, han intervenido hoy en el acto inaugural de H&T, Salón de Innovación en Hostelería. También han asistido los presidentes de las organizaciones sectoriales Mahos (Asociación Malagueña de Hosteleros) y de la Asociación de Empresas de Playas de Málaga (Aeplayas), Javier Frutos y Manuel Villafaina, respectivamente, ambos vicepresidentes del Comité Organizador del salón, que tendrá lugar hasta el miércoles 5 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga).

De la Torre ha destacado la evolución del salón en sus 22 años de trayectoria, con "los retos de la innovación, la sostenibilidad y de la digitalización para aportar oportunidades de profundización en esta línea". El regidor, quien ha mostrado su agradecimiento a todos los colaboradores y partners que hacen posible la celebración de H&T, ha manifestado que "estamos en el mejor espacio del Sur de España para ofrecer al sector las novedades para estar en condiciones de dar el mejor servicio y la excelencia".

Muñoz ha expresado que "desde la Junta estamos convencidos de que, con ferias de este tipo, donde se juntan calidad, sostenibilidad y nuevas tecnologías, permiten que el turismo en Andalucía sea mucho más fuerte". Asimismo, ha insistido en los "magníficos recursos turísticos que acompañados con la calidad del servicio" posicionan a la región en uno de los destinos más importantes.

Salado ha subrayado los "22 años que llevamos consolidando este salón", siendo "uno de los referentes con estas características en el Sur de Europa". Al respecto, ha resaltado su calidad por el trabajo vinculado a la "innovación, la sostenibilidad y la formación en materia de hostelería, con lo que conseguiremos que el destino sea de primer nivel".

Maldonado ha expresado que "para Sabor a Málaga la presencia en H&T es fundamental". La marca promocional de la Diputación provincial cuenta con un espacio expositivo que "crece un 30 por ciento con respecto al año pasado para conseguir el compromiso con la gastronomía".

Callejón ha recordado que H&T 2020 ocupa los dos pabellones de FYCMA, "más de 20.000 metros cuadrados de exposición" con más de 300 empresas especializadas. Así, ha reseñado que "vamos a ir evolucionando a lo que necesitamos los empresarios" y "vamos a sacar rentabilidad de la feria".

Arcos ha acentuado que "H&T se ha convertido en referente gastronómico a nivel internacional", es por ello que "Makro Málaga está aquí para apoyar al sector de la hostelería y seguir desarrollando actividades destinadas a destacar el valor de los productos de la provincia". A lo que ha añadido su "apuesta por la cocina de proximidad que garantice la sostenibilidad de la gastronomía".

Bárbulo ha mostrado que “para Mahou-San Miguel es un placer estar presente con sus marcas en una feria tan relevante como H&T”. “Por cuatro años consecutivos participamos en este encuentro como partners”, ha puntualizado, “porque creemos que es importante apoyar iniciativas como estas que promueven avances relevantes y necesarios en un sector tan importante”.

Bas ha expuesto que “este es el tercer año que venimos” con una visión estratégica del negocio. En el marco de la globalización, ha resaltado, “la calidad es fundamental y la feria es un partner perfecto que encaja con nuestros artículos”. Tal como hizo el año pasado, ha reafirmado que “H&T no tiene nada que envidiar a ninguna feria internacional”.

Desde hoy y hasta mañana, los profesionales y las empresas afines tendrán la oportunidad de conocer la oferta de más de 300 empresas especializadas procedentes del ámbito nacional y de países como Italia, Portugal, Inglaterra y Japón, adelantar las novedades y tendencias de estos sectores, entrar en contacto con potenciales clientes y colaboradores, así como asistir a un diverso programa de actividades en torno a la gastronomía, la transformación digital y la innovación turística.

Como gran novedad, la transformación digital y la sostenibilidad 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. Las mesas redondas de hoy versan en torno al I+D+i hostelero o el turismo 5.0.

El programa gastronómico, por su parte, ha abierto el cartel hoy con [Ángel León](#) (Aponiente, tres ‘Estrellas Michelin’). Por el espacio [‘The Kitchen’](#) también se están viendo durante la jornada caras como la de [Mario Sandoval](#) (Restaurante Coque, dos ‘Estrellas Michelin’), [Rodrigo de la Calle](#) (Restaurante El Invernadero, una ‘Estrella Michelin’) y [Luis Arévalo](#) (Restaurante Gaman). Mañana continuará con [Fran Segura](#) -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’), o [Pablo Montoro](#) (Restaurante Espacio Montoro). Por otra parte, en el [‘Aula de talleres’](#) los profesionales están asistiendo a un variado programa de sesiones más técnicas que hoy han abordado temas como las carnes exóticas, la pasta fresca o la cocina japonesa y sus pescados.

El salón permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA hoy hasta las 19.00 horas, mañana martes 4 de 10.00 a 19.00 horas y el miércoles 5 de 10.00 a 16.30 horas. Por su parte, [Ginebralia](#), el gran encuentro sectorial de las principales marcas de ginebras e industria auxiliar relacionada con la hostelería de ocio, y el Salón del Licor, Whisky y Ron en Málaga, abren hoy y mañana sus puertas de 17.00 a 21.30 horas.

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](http://www.salonhyt.com), en la página de [Facebook](#) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](#).