

H&T ORGANIZA UN SEMINARIO VIRTUAL SOBRE INNOVACIÓN Y GESTIÓN EN EL CANAL HORECA EL 30 DE JUNIO

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, presenta el próximo martes 30 de junio el seminario virtual ‘La innovación como herramienta para la gestión de la situación actual en el canal HORECA. Una visión 360º’. Se trata de un encuentro con expertos del sector que abordarán las oportunidades y retos en clave innovadora en los procesos de compra, producción y comunicación de esta industria

La actividad del sector de la distribución HORECA vive un momento crucial en el que la innovación jugará un destacado papel en su recuperación en la era pos-COVID. Partiendo de esta premisa, [H&T, Salón de Innovación en Hostelería](#), organiza el próximo martes 30 de junio el seminario virtual ‘La innovación como herramienta para la gestión de la situación actual en el canal HORECA. Una visión 360º’ con la participación de expertos en provisionamiento y compras como el director de Innovación de Makro España, Jaime Guitart; el director general de Pira, Xavier Bas; el presidente de Aeplayas y la Agrupación de Interés Económico Playas Costa del Sol, Manuel Villafaina; el director de Compras de Grupo Lezama, Juan Carlos Domingo, y el director general de Hostelería, Alimentos y Bebidas de Casinos Admiral España, Manuel Bellvis.

El encuentro abordará las oportunidades y retos en materia innovadora que las empresas y profesionales que conforman el sector tienen a corto y medio plazo. Así, cuestiones como la digitalización de los procesos de compra, producción o en términos de comunicación y la aplicación de tecnologías en las gestiones operativas serán puestas en común por los participantes, que apuntarán las principales tendencias para adaptarse al nuevo contexto. Tanto la información como la inscripción a la jornada están disponibles en su página web www.salonhyt.com.

H&T se ha posicionado como el principal socio estratégico de los profesionales vinculados al canal HORECA para la provisión de productos y servicios tras convocar en su pasada edición a más de 16.000 profesionales en torno a un catálogo de más de 300 empresas especializadas. Además, anualmente reúne la tecnología más avanzada para la hostelería y la hotelería, contribuyendo a mejorar y consolidar la competitividad de los establecimientos y el modelo turístico. A tenor del crecimiento en todos sus indicadores de participación y el interés con el que las firmas y empresas acogen cada convocatoria de cara a la temporada alta, se consolida como la plataforma comercial de referencia del Sur de España y la franja mediterránea para los sectores hostelero, hotelero y turístico.

Cabe destacar que este seminario se enmarca en el proyecto [FYCMA On. Virtual Events](#) que el recinto malagueño ha puesto en marcha recientemente para dinamizar el contenido virtual de sus ferias.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Participan 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. Son promotores sectoriales 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.

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