

## **H&T 2021, PUNTO DE ENCUENTRO DESDE HOY EN FYCMA PARA QUE EMPRESAS Y ADMINISTRACIÓN TRABAJEN EN UN HORIZONTE DE RECUPERACIÓN**

**La vigesimotercera edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, sienta las bases para preparar y adaptar los negocios de la industria hotelera, hostelera y turística al cada vez más cercano contexto pos-Covid**

**Así, la recuperación de la actividad, las nuevas tendencias en innovación aplicada o la gastronomía protagonizan la que ya es una de las ediciones más particulares del salón**

**El chef Dani García ha inaugurado el cartel de 'The Kitchen' por el que pasarán 14 chefs de primer nivel durante las dos primeras jornadas del salón y se ha celebrado de manera paralela el I Foro Nacional de Hostelería**

**H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), que ha implementado un riguroso protocolo con las medidas higiénico-sanitarias oportunas para garantizar un entorno seguro**

*Málaga, 26 de abril de 2021.-* El vicepresidente y consejero de Turismo, Regeneración, Justicia y Administración Local de la Junta de Andalucía, Juan Marín; el presidente de la Diputación Provincial de Málaga, Francisco Salado; la teniente de alcalde y concejala delegada del Área de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga, Rosa Sánchez; el vicepresidente primero de la Diputación Provincial de Málaga, Juan Carlos Maldonado, y el presidente de AEPLAYAS y del Comité Organizador de H&T, Manuel Villafaina, han participado hoy en el acto de inauguración de la vigesimotercera edición del Salón de Innovación en Hostelería, H&T, que se celebra desde hoy hasta el miércoles 28 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga).

Marín ha señalado que “el salón se posiciona como ese punto de encuentro tan necesario para la reflexión, el negocio, el intercambio y la exposición de productos e ideas para transformarse en la inyección de moral que necesitamos y convertirse en la mejor cita de hostelería del sur de Europa”. En este sentido, ha destacado que “H&T nos recuerda que estamos en el camino al progreso y a la recuperación” y que, para ello, “es necesaria la innovación, tenemos que ser capaces de reinventarnos”. Por último, el vicepresidente de la Junta de Andalucía ha lanzado un mensaje optimista y ha apuntado que “una de cada cuatro reservas en España ahora mismo es para un destino de Andalucía” de modo que “previsiblemente este año superaremos los 20 millones de viajeros”.

Por su parte, Salado ha calificado H&T como “un impulso a la confianza tan necesaria en el mundo del turismo y la hostelería” y ha expresado que “solo en Málaga más de 117.000 familias y más de 14.000 empresas viven del sector turístico”. En este sentido, ha manifestado que desde la Diputación de Málaga “volcamos nuestra estrategia en el marketing digital porque tenemos que analizar rápidamente qué se mueve en el mundo para adaptar nuestro producto a las necesidades de las personas y posicionarnos como el primer destino”. Además, ha incidido en que “Sabor a Málaga es un éxito de todos que ya cuenta con 800 productores y empresas” y, en ese sentido, “es fundamental la recuperación del sector de la restauración para que podamos seguir creciendo”.

Sánchez ha recordado que “con 23 ediciones a sus espaldas, H&T es una de las convocatorias más emblemáticas del sector”. Asimismo, ha querido reivindicar la celebración presencial de esta convocatoria que, dimensionada a las circunstancias, es imprescindible “para acompañar al sector cuando lo más lo necesita”. Por ello, ha puntualizado, “supone una apuesta decidida por volver a los encuentros en persona en un entorno completamente seguro”. Por último, Sánchez ha matizado que H&T 2021 tiene como objetivo “dar respuesta a los grandes retos de los sectores hostelero, hotelero y turístico” adaptándose al contexto actual para mirar al futuro.

Maldonado ha indicado que el salón “representa la esperanza de la hostelería” y es que “que podamos estar aquí todos de manera presencial es la mejor señal que podemos trasladar al

sector”. De esta forma, Maldonado ha subrayado que “durante tres días la ciudad se va a convertir en el motor de arranque de la recuperación del sector” y lo ha situado como un hito importante ya que “cuanto antes nos posicionemos, antes conseguiremos reactivar nuestra industria y Málaga va a seguir estando a la cabeza nacional e internacionalmente”. Por último, Maldonado ha hecho hincapié en la participación de la marca promocional ‘Sabor a Málaga’ en el salón, “hemos depositado toda nuestra ambición con la presencia en esta feria a través de un stand en la zona expositiva de más de 200 metros cuadrados” y ha recalcado que “el compromiso de la Diputación de Málaga con el sector es más que manifiesto”.

Villafaina, que este año asume la presidencia rotatoria del salón, ha insistido en que H&T “refuerza aún más su apuesta por la actividad vinculada al desarrollo innovador y la aplicación tecnológica” para brindar las soluciones y respuestas a los retos futuros. Así, el proceso de reactivación estará impulsado por los grandes indicadores de esta convocatoria, ha detallado, “con más de 120 expertos” y “más de 130 empresas representadas como reflejo de un especializado y diverso catálogo de proveedores”. Cabe mencionar que las firmas tractoras de la iniciativa privada de esta edición son Makro, Cervezas San Miguel, Solan de Cabras y Unicaja Banco.

### **Cartel Michelin, innovación y digitalización**

El reconocido chef Dani García ha inaugurado hoy el programa del espacio ‘The Kitchen’ con la revolución de los nuevos modelos de negocio como el *Delivery* o el *Take away* como protagonistas. Le han seguido exponentes como Diego Gallegos (Restaurante Sollo, una ‘Estrella Michelin’), Cristóbal Muñoz (Restaurante Ambivium, una ‘Estrella Michelin’), Kiko Moya (Restaurante L’Escaleta, dos ‘Estrella Michelin’) o Celia Jiménez (Celia Jiménez Restaurant) que junto a la gerente de Microambiental, Ingrid Mateo, y el miembro de la Comisión de Etnología del Consejo Andaluz del Patrimonio Histórico, Fernando Rueda, han abordado la uva pasa de la Axarquía en la mesa ofrecida por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

Por otra parte, el Foro de Innovación ha albergado temas de gran actualidad como el futuro de la hostelería y los retos en la era digital o la innovación y especialización inteligente como palancas de la recuperación turística, entre otros. Cabe destacar el panel que ha abordado el fomento del consumo de productos Km 0 por parte de la hostelería y hotelería malagueña. Asimismo, la ‘Sala de Catas’ ha contado con la participación de Raúl Pérez, uno de los enólogos españoles más reconocidos que ha abordado los tintos mágicos, así como ha tenido lugar la ponencia-cata de cervezas organizada en colaboración con Cervezas San Miguel ‘Recorrido sensorial por el mundo gastronómico a través de la cerveza’ con Juan Miguel López-Gil, beer sommelier.

Durante la jornada de hoy han tenido lugar otras actividades y encuentros de relevancia como la mesa de diputaciones con representantes de los entes provinciales de Málaga, Badajoz, Ciudad Real y Valladolid hablando sobre las estrategias presentes y futuras de las marcas agroalimentarias de estos territorios. Destaca también la celebración en paralelo del I Foro Nacional de Hostelería o el seminario Aehcos-PwC sobre ayudas y fondos europeos para el turismo.

H&T abrirá sus puertas en el Palacio mañana martes de 10.00 a 19.00 horas y el miércoles 28 de 10.00 a 16.30 horas.

El salón está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). La Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía. Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía es Premium Partner. Tiene como promotores institucionales al Área de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol, la Diputación de Málaga y la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo

Sostenible de la Junta de Andalucía a través de las marcas promocionales 'Sabor a Málaga' y 'Gusto del Sur', respectivamente. Como promotores sectoriales participan la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos). En el ámbito corporativo tiene como partners a Makro, San Miguel, Solan de Cabras y Unicaja Banco. Colaboran también el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab, área de la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía. Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía; la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Málaga; la Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH); Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo; el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH); Málaga TechPark; el Círculo Internacional de Directivos de Hotel (CIDH); Frozen España, Landaluz También son colaboradores la Academia Gastronómica de Málaga, la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, la Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol (Aecamping), Gastroarte, La Cocina y Winterhalter.

Toda la información está disponible en [www.salonhyt.com](http://www.salonhyt.com), en la página de [Facebook](https://www.facebook.com/salonhyt) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](https://twitter.com/salonhyt).

### **FYCMA, espacio seguro**

FYCMA ha implementado un riguroso protocolo para que expositores, proveedores, participantes y asistentes puedan llevar a cabo su actividad con las máximas garantías de seguridad durante la celebración de H&T.

Entre las medidas adoptadas se ha establecido la realización de test de antígenos. La organización pone a disposición de todos los participantes un servicio gratuito mediante el que expositores, ponentes, prensa, autoridades, asistentes al salón y personal de organización pueden acceder a la prueba en las propias instalaciones de FYCMA y en el marco del programa municipal 'Málaga Segura' de detección temprana de la Covid-19 promovido por el Área de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga.

Además, destaca la adecuación de los espacios a través de delimitaciones y señalización para asegurar una distancia interpersonal, establecimiento de flujos de entrada y salida e itinerarios para una movilidad segura por el edificio, aforos limitados, diferenciación entre asientos habilitados e inhabilitados, intensificación de la limpieza y desinfección a través de la intervención permanente de personal cualificado durante el evento, se podrán encontrar puntos de dispensación de gel desinfectante distribuidos en diferentes zonas, apuesta por la digitalización para evitar elementos de necesaria manipulación y toma de temperatura a los asistentes a su llegada al recinto, entre otras.

Toda la información en <https://hyt.fycma.com/protocolo-de-actividad-en-hyt21/>.