

H&T clausura una gran edición con el respaldo de 10.500 profesionales que ratifican el comienzo de una nueva etapa para el sector

H&T, Salón de Innovación en Hostelería ha cerrado hoy su vigesimocuarta edición superando todas las expectativas previstas con respecto a los indicadores de participación. Más de 10.500 profesionales de la hostelería y las industrias hotelera y turística han acudido al salón en una convocatoria que ha supuesto el punto de partida del que será el año de la recuperación de la actividad, según estima el sector, con vistas a su consolidación en 2023. Las empresas y entidades expositoras, que han crecido en espacio expositivo, han transmitido una gran satisfacción y optimismo por el alto nivel de negocio alcanzado

Durante su última jornada, el salón ha puesto el acento en el ámbito turístico y hotelero a través de la representación del tejido con la presencia de los CEO de destacadas cadenas hoteleras y de la Mesa del Turismo, principal alianza de empresarios y profesionales del sector de España. Además, se ha celebrado un nuevo concurso de cocina joven de Sabor a Málaga

Málaga, 9 de febrero de 2022.- Más de 10.500 profesionales de la hostelería y las industrias hotelera y turística han participado en la vigesimocuarta edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que ha clausurado hoy en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). El salón cierra una convocatoria que, además de superar todas las expectativas previstas en cuanto a indicadores de participación, supone la punta de lanza de la recuperación de la industria. Así lo ha expresado el sector durante la celebración de H&T, que ha apuntado 2023 como el año de la consolidación de la actividad. En este sentido, el evento ha permitido vislumbrar un nuevo tiempo de oportunidades para las empresas y entidades de este ámbito que han mostrado gran optimismo de cara al futuro.

Además, las más de 250 empresas y entidades participantes han trasladado su satisfacción a la organización por el amplio número de contactos realizados, lo que muy probablemente se traducirá en acuerdos comerciales en las próximas semanas. Al respecto, han destacado también el perfil especializado del visitante, diverso, con gran capacidad de compra e interés en la generación de negocio de cara al inicio de la temporada alta. De manera general, los participantes han valorado muy positivamente la calidad de los contenidos de esta edición, tanto por el alto nivel de los expertos que han participado en el programa como por las temáticas abordadas y su aplicación práctica para la actualización de los establecimientos y la gestión de los negocios.

Cabe destacar que H&T ha recuperado el apartado internacional a través de la presencia de compradores, ponentes y periodistas de otros países como Estados Unidos, Argelia, Italia, Portugal y Colombia. El salón ha resultado clave para que empresas y profesionales abran nuevas vías de colaboración con mercados internacionales de gran potencial. Asimismo, estos participantes han subrayado también la calidad de esta edición y su capacidad de convocatoria para conocer de primera mano las opciones de negocio con el tejido proveedor nacional de la hostelería y las industrias hotelera y turística.

Por otra parte, hoy ha concluido también el 'Foro de Innovación' que ha sido clausurado por el presidente de Hostelería de Andalucía, de Mahos y del Comité Organizador de H&T, Javier Frutos, quien ha recalado que "el turismo es el sector estratégico que va a ser capaz de tirar del carro de la recuperación". Este foro es uno de los espacios más destacados del salón y está posicionado entre los profesionales por su capacidad para el análisis, el debate y la generación de conocimiento en el ámbito de la transformación digital de la hostelería, la industria hotelera y el sector turístico en general. Durante sus tres días de celebración ha contado con la intervención de expertos y referentes para hablar sobre estrategias de crecimiento, automatización de tareas y procesos, gestión inteligente y sostenible, experiencias y casos de éxito.

Precisamente esta mañana ha contado con destacadas presencias para este ámbito como ha sido la Mesa del Turismo, principal alianza de empresarios y profesionales del sector de España, con la participación de su presidente, Juan Molas. También de su secretario general, Carlos Abella; la vicepresidenta primera de la Diputación de Málaga, Margarita del Cid, y la consejera y socia de Grupo Peñarroya y directora general de Holiday World, Marifranco Peñarroya. Entre las líneas sobre las que ha versado el debate, se ha señalado que no se concibe la recuperación sin la participación del sector turístico tal y como se ha venido demostrando en ocasiones anteriores.

Además, el foro ha convocado a los CEO y representantes de Hoteles Intur, Fuerte Hoteles, ML Hoteles, Casual Hoteles, Paradores de Turismo de España -Iker Llano, José Luque, José Carlos Escribano, Juan Carlos Sanjuan y Carlos Martínez, respectivamente-, para abordar la situación actual del sector turístico, sus perspectivas y planes de expansión futuros.

Concurso Cocina Joven Sabor a Málaga

Durante esta última jornada de H&T, ha tenido lugar además el VIII Concurso Provincial de Cocina Joven 'Sabor a Málaga', que organiza la Diputación Provincial a través de su marca promocional de productos agroalimentarios. El certamen, que reconoce el trabajo y esfuerzo de los alumnos y alumnas de las escuelas de hostelería de la provincia, en su octava edición ha contado con la participación de 10 estudiantes de cinco escuelas diferentes. Así, un jurado de expertos ha fallado el premio, que ha recaído en el Centro de Estudios Superiores de Hostelería de Málaga. Asimismo, han participado La Cónsula, Escuela La Rosaleta, Escuela La Fonda de Benalmádena, y Escuela de Hostelería y Turismo MasterD Málaga.

El salón ha estado organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) con el patrocinio principal de la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía. Ha tenido como promotores institucionales al Área de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol y la Diputación de Málaga a través de la marca promocional 'Sabor a Málaga'. Como promotores sectoriales han participado la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos) y la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos). En el ámbito corporativo ha tenido como patrocinadores oficiales a Cervezas San Miguel, Solán de Cabras y Unicaja Banco. Makro ha sido proveedor oficial.

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