



## **H&T CONVOCA A EMPRESAS Y PROVEEDORES DE EQUIPAMIENTO Y GASTRONOMÍA A SU EDICIÓN 2025, QUE TENDRÁ LUGAR DEL 3 AL 5 DE FEBRERO EN FYCMA**

**H&T, Salón de Innovación en Hostelería, trabaja ya en una propuesta global para maximizar las oportunidades de negocio de las industrias hostelera, hotelera y turística en su próxima edición, que será del 3 al 5 de febrero de 2025 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Así, el plazo para reservar espacio en la zona expositiva para las empresas proveedoras de equipamiento, servicios y productos gastronómicos ya está abierto, avanzando a buen ritmo de comercialización y consolidando una cita profesional de referencia para estos sectores estratégicos**

*Málaga, 28 de junio de 2024.*- H&T, Salón de Innovación en Hostelería, confirma la celebración de su vigesimoséptima edición del 3 al 5 de febrero de 2025 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) con una propuesta de contenidos global para potenciar las oportunidades de negocio de los profesionales y entidades de las industrias hostelera, hotelera y turística. De esta manera, el salón avanza ya en la comercialización de su espacio expositivo, cuyo plazo de reserva ya está abierto para las empresas proveedoras de equipamiento, servicios, tecnología y productos gastronómicos con una gran demanda de participación.

H&T 2025 contará nuevamente con tres pabellones principales conectados que permitirán la especialización de los espacios para una mayor visibilidad de las empresas y entidades participantes, así como para potenciar un contacto directo con profesionales del sector, más de 18.000 en la pasada edición con alta capacidad de decisión de compra, y con mercados internacionales. De hecho, más del 65 por ciento de los profesionales que asistieron en 2024 cerraron algún acuerdo comercial.

De la mano de las firmas referentes en equipamiento y gastronomía, H&T presenta anualmente soluciones tecnológicas y sostenibles para todos los segmentos de la industria a través de una oferta integral de productos y servicios. Se trata del encuentro de referencia del sector para incorporar la innovación a todos los procesos que repercutan en una mejora de la experiencia de los clientes.

### **Programa de ponencias, talleres y convocatorias especializadas**

Junto a ello, H&T desarrollará un programa de contenidos especializado para abordar temas de actualidad del sector, analizarlos y ofrecer enfoques vanguardistas sobre contenidos orientados a un público profesional exigente y en permanente adaptación y reciclaje. Dicho programa se desarrollará en áreas como son el 'Main Stage', destinado a la innovación; el 'Kitchen Lab', el laboratorio gastronómico, o la 'Sala de Catas'. Los contenidos se completarán con la sexta edición de los 'H&T Awards', el octavo 'Premio Mejores Vinos de H&T', así como otros eventos paralelos como foros y asambleas sectoriales que aglutinarán a los agentes de la industria más relevantes.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga. 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).

Toda la información del salón se puede consultar en [www.salonhyt.com](http://www.salonhyt.com), y en los perfiles de [Facebook](#), [Instagram](#), [X](#) y [LinkedIn](#).