

MÁS DE 500 EMPRESAS Y ENTIDADES ESPECIALIZADAS PRESENTARÁN SUS NOVEDADES EN H&T DEL 3 AL 5 DE FEBRERO EN FYCMA

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, congregará a más de 500 empresas proveedoras y distribuidoras de equipamiento y productos gastronómicos para los sectores hostelero, hotelero y turístico en su vigesimoséptima edición. La cita, que tendrá lugar del 3 al 5 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), se presenta con una oferta global, innovadora e internacional referente en España

14 países representados entre empresas expositoras, delegados y compradores internacionales, expertos y periodistas

Los chefs con estrellas Michelin Quique Dacosta, referente mundial de la alta gastronomía, y Pepe Rodríguez, reconocido por su talento culinario y como jurado de MasterChef, ponentes destacados de H&T 2025. Serán más de 60 expertos, entre ellos una treintena de cocineros de referencia, participando en un especializado programa que abordará la sostenibilidad, la gestión empresarial o los nuevos conceptos gastronómicos, entre otros

El V Foro Nacional de Hostelería o los foros sectoriales de Aehcos y Aeplayas también se celebrarán en el seno de H&T. Además, se hará entrega de reconocimientos como los H&T Awards, el Premio Mejores Vinos de H&T y el Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga

Málaga, 27 de enero de 2025. - La concejala de Innovación, Digitalización y Captación de Inversiones del Ayuntamiento de Málaga, y edil responsable de FYCMA, Alicia Izquierdo; la secretaria general para el Turismo de la Junta de Andalucía, Yolanda de Aguilar; la diputada delegada de Desarrollo Económico Sostenible de la Diputación Provincial de Málaga, Esperanza González; el presidente del Comité Organizador de H&T 2025, de la Asociación Malagueña de Hosteleros (Mahos) y de Hostelería de Andalucía, Javier Frutos; el vicepresidente del Comité Organizador de H&T y presidente de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), José Luque, y el vicepresidente del Comité Organizador de H&T y presidente de la Asociación de Empresarios de Playa de la Costa del Sol (Aeplayas), Manuel Villafaina, han presentado hoy la edición 2025 de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que tendrá lugar del 3 al 5 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga).

H&T celebra su vigesimoséptima edición con una destacada convocatoria que congregará a más de 500 empresas proveedoras y distribuidoras de equipamiento y productos gastronómicos para los sectores hostelero, hotelero y turístico. Así, con el respaldo de entidades y firmas referentes como Makro, Nespresso Professional, Cervezas San Miguel y Solán de Cabras o la iniciativa Gastrocampus de Innovación impulsada por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo, el salón se ha consolidado como una de las principales plataformas para la renovación, actualización y compra de servicios y soluciones del canal Horeca.

H&T 2025 ocupará los dos pabellones de FYCMA y la sala polivalente del recinto, convertida en un tercer pabellón, con una propuesta global de negocio, oportunidades de internacionalización y actividades. Cabe mencionar que se ha logrado aprovechar al máximo el espacio expositivo del recinto, consiguiendo aumentar más de 900 metros cuadrados de exposición entre los tres pabellones.

La oferta congregada se caracteriza por su heterogeneidad y amplitud, contando desde empresas fabricantes hasta distribuidoras procedentes de toda España y de otros países como Italia, Portugal, Reino Unido, Holanda o Francia. El catálogo de servicios especializados va desde soluciones para el ahorro y la eficiencia energética, hasta herramientas para mejorar la experiencia de usuarios en hoteles y restaurantes. Las empresas harán demostraciones y presentarán accesorios de cocina sostenible, mobiliario, menaje, maquinaria y tecnología para la actualización de los establecimientos.



Programa H&T 2025



Junto a la industria de equipamiento, el salón se complementa con una oferta agroalimentaria de primer nivel que se sustenta principalmente en el producto autóctono regional. Estarán presentes marcas promocionales como Sabor a Málaga, Sabor Granada, Sabores Almería y Sabores de la Provincia de Sevilla apostando por la sostenibilidad, la calidad y el kilómetro cero. Dentro del ámbito nacional participan, además, marcas como Burgos Alimenta, Alimentos de Segovia, Alimentos de Palencia y las diputaciones de Cáceres y Badajoz, que encuentran en H&T la oportunidad de visibilizar de manera internacional sus sectores agroalimentarios.

Así, los visitantes profesionales hallan en este salón sectorial un espacio activo en el que comprobar *in situ*, a través de formatos dinámicos como *showcookings*, degustaciones, catas, demostraciones o clases magistrales, la calidad de las empresas agroalimentarias. Quesos y productos lácteos, pescados y congelados, carnes, aove -aceite de oliva virgen extra- con denominación de origen, conservas, condimentos y especias, cafés, cerveza o vinos forman parte del catálogo más completo para el canal Horeca en España.

Oportunidades internacionales

14 países estarán representados en H&T entre empresas expositoras, compradores, periodistas y expertos. Algunos de ellos son Brasil, Canadá, Estados Unidos, Panamá, Suiza o Turquía, entre otros.

Para ello, el salón cuenta con socios estratégicos como la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, que impulsa una misión con una delegación internacional formada por 15 compradores interesados en la adquisición de equipamiento tradicional e innovador en el ámbito de los servicios de hostelería y en la compra de gastronomía española para exportación a sus países de origen. Además, el programa cuenta con una vía de participación online que permitirá sumar más compradores y abrir más oportunidades.

Por otra parte, acudirán 5 periodistas y prescriptores internacionales a través de una iniciativa impulsada por la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de la provincia de Málaga cofinanciada con Fondos Feder y el Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga. Además de acceder a todas las tendencias que se presentarán en H&T, conocerán de primera mano las bondades del destino Málaga. Cabe destacar también que a través de la Cámara y HUB Málaga Export las empresas participantes en H&T podrán acceder a un servicio exclusivo de asesoramiento personalizado para impulsar su internacionalización.

Esta orientación internacional ofrece a los participantes diversas oportunidades de expansión, contacto directo con compradores y mercados con gran potencial, o consolidar su presencia en ellos a través de sus agentes importadores.

De la alta cocina en vivo al análisis del sector

H&T alberga un completo y especializado programa integrado en los tres pabellones y con contenidos novedosos y prácticos para el profesional visitante, que espera encontrar una visión adaptada al escenario en continuo cambio del sector. Se desarrollará en cuatro espacios -Main Stage, Kitchen Lab, Sala de Catas y Aula Makro-, que funcionarán en paralelo y contarán en total con la participación de más de 60 expertos procedentes de diferentes sectores. Entre ellos tendrán presencia una treintena de cocineros referentes y estrellas Michelin, así como destacados exponentes del mundo de la enología.

El espacio Main Stage pondrá el foco en la innovación aplicada a las industrias hostelera, hotelera y turística, albergando las novedades relacionadas con la sostenibilidad, la innovación gastronómica, la gestión empresarial o la comunicación. Por él pasaron figuras muy reconocidas en el panorama gastro internacional como Quique Dacosta, con doce restaurantes en todo el mundo que acumulan siete estrellas Michelin, y Pepe Rodríguez, chef del restaurante El Bohío con una estrella Michelin y jurado del programa televisivo MasterChef.



Programa H&T 2025



La zona Kitchen Lab y el Aula Makro forman el epicentro de la agenda de actividades gastronómicas del salón a través de cocineros reconocidos por las guías Michelin y Repsol. Oriol Rovira -Restaurante Els Casals-; Diego Gallegos y Damián Seijas, embajador de Café de Nespresso -Restaurante Sollo-; Mauricio Giovanni -Restaurante Messina-; Rodrigo Castelo -Restaurante Ó Balcão-; Álvaro Garrido -Restaurante Mina-, o Juan José Carmona -Restaurante Aviva-, entre otros, harán cocina en vivo en el Kitchen Lab. Mientras, Carlos Maldonado -Restaurante Raíces-, Adrián Bosch -Restaurante San Hô-, Alvar Hinojal -Restaurante Alquimia Laboratorio- o Jack Smith Villanueva -Restaurante Lima26 Marbella- impartirán sesiones prácticas y talleres en el Aula Makro.

Por su parte, la Sala de Catas albergará temas tan destacados como los vinos parcelarios, que tratará la reconocida bodega Aalto, de la mano de Eduardo Ferrín y Antonio Moral. Blas Cerón hablará de los vinos italianos y, además, intervendrá uno de los mejores *wine-makers* del planeta, Eduard Dirk Van der Niepoort, que pondrá en valor los vinos portugueses. Lo último del maridaje molecular, así como otras denominaciones de origen de España estarán presentes en el programa.

Foros sectoriales y reconocimientos

Como parte de la visión integradora de H&T, durante el desarrollo del salón se celebrarán foros que congregarán las voces más influyentes a nivel nacional e internacional de la industria, creando el marco para el análisis y las estrategias más importantes de nuestro país. El martes 4 se celebrará la quinta edición del Foro Nacional de Hostelería organizado por la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía y la Confederación Empresarial de Hostelería de España. Además, la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos) y la Asociación de Empresarios de Playa de la Costa del Sol (Aeplayas) celebrarán sus foros anuales.

Por otra parte, H&T pone en marcha reconocimientos al sector como los H&T Awards, que celebran su sexta edición con el objetivo de premiar el talento y la innovación dentro del ámbito de la hostelería y la industria turística. Así, se reconocerá el trabajo de grandes empresas y pymes, empresas andaluzas internacionalizadas, así como micropymes, emprendedores, *spin-offs* y *start-ups* en sus diferentes categorías. Además de lo anterior, el jurado también otorgará menciones especiales a una trayectoria destacada en el ámbito de la hostelería y la industria hotelera, así como a la empresa expositora H&T 2025 por su compromiso con la innovación.

También se hará entrega del Premio Mejores Vinos de H&T, cuya cata final se realizará en el marco de la Sala de Catas, y albergará un nuevo Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga. Este último reconoce el trabajo y esfuerzo de los alumnos y las alumnas de las escuelas de hostelería de la provincia.

El salón permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA el lunes 3 y martes 4 de 10:00 a 19:00 horas y el miércoles 5 de 10:00 a 16:30 horas.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga. La Consejería de Turismo y Andalucía Exterior de la Junta de Andalucía es Premium Partner. Tiene como promotores institucionales al Ayuntamiento de Málaga, así como a la Diputación Provincial de Málaga a través de Turismo y Planificación Costa del Sol y la marca promocional 'Sabor a Málaga'. Como promotores sectoriales participan la Asociación de Empresarios de Playas Málaga-Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos). Por su parte, participan como Golden Partners Makro y Nespresso Professional. Cervezas San Miguel y Solán de Cabras son Silver Partnes. Además, Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo es Bronze Partner.

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



Programa H&T 2025

