



SALÓN DE INNOVACIÓN
EN HOSTELERÍA

MÁLAGA
4 / 5 / 6
FEB 2019

PALACIO
DE FERIAS
Y CONGRESOS
DE MÁLAGA

HOTELERÍA

GASTRONOMÍA

SERVICIOS

ENOLOGÍA



Ayuntamiento
de Málaga



FYCMA

INNOVACIÓN Y OPORTUNIDAD DE NEGOCIO

H&T presenta su vigésima primera edición posicionada como el único punto de encuentro en el Sur de Europa dedicado a la hostelería y la hotelería. Tendrá lugar los días 4, 5 y 6 de febrero de 2019 en el **Palacio de Ferias y Congresos de Málaga** y contará con una amplia y novedosa oferta de equipamiento, servicios y gastronomía destinados a este sector.

En esta cita destacará la innovación como eje transversal de su zona expositiva y de su programa de contenidos, creando además un espacio de start-ups en el que se presentarán soluciones tecnológicas destinadas a mejorar la experiencia del turista y del visitante en general en los establecimientos hoteleros y hosteleros.

Sumada a la oferta expositiva, que aumentará su superficie como ya es tendencia en las últimas ediciones de la feria, H&T potenciará su espacio destinado a la gastronomía y al vino, así como a los encuentros comerciales a nivel internacional.

Descubra H&T, Salón de Innovación en Hostelería.



RAZONES PARA EXPONER



Posicionamiento

El punto de encuentro por excelencia en su sector en el Sur de Europa, el Mediterráneo y el Norte de África.

H&T

21ª EDICIÓN

Experiencia

Más de 20 ediciones avalan su trayectoria como evento de referencia en la hostelería, la industria hotelera y el turismo.



Negocio

Plataforma de networking en la que se convoca a todos los perfiles profesionales vinculados con estos sectores.



Innovación

Formato dinámico que recoge las últimas tendencias en comercialización, business y reciclaje de conocimientos.



Variedad de la oferta

Amplia representación del tejido proveedor en sintonía con su papel como socio estratégico de la hostelería y la hotelería.



Internacionalización

Escenario de misiones comerciales inversas con compradores internacionales.



FICHA TÉCNICA

H&T, Salón de Innovación en Hostelería

4 al 6 de febrero de 2019

Edición: vigésimo primera

Lunes 4 y martes 5 de 10.00h a 20.00h

Miércoles 6 de 10.00h a 16.30h

Duración: 3 jornadas

Carácter: Profesional

Entrada: gratuita para profesionales

FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga)

Pabellón 1

Web: www.salonhyt.com



H&T 2018 EN CIFRAS

-  **20.000m²** de superficie
-  Más de **180** empresas participantes
-  **9.000** visitantes profesionales
-  **60** ponentes de reconocido prestigio
-  **72** medios acreditados
-  Más de **40** actividades paralelas

RESUMEN ÚLTIMOS 10 AÑOS

1.300 empresas participantes

95.000 visitantes

500 ponentes

Más de **300** actividades

GRAN OFERTA EXPOSITIVA



Equipamiento de hostelería, hotelería y colectividades

- Equipos de exposición y vitrinas
- Maquinaria de cocina
- Lavado industrial
- Sistemas y equipos de refrigeración
- Electrodomésticos
- Accesorios



Zona Gastronómica

- Productos Gourmet
- Vinos
- Cervezas nacionales e internacionales
- Espirituosos
- Alimentación horeca



Lencería y textil

- Textiles de baño
- Ropa de cama
- Textiles para cocina
- Textiles para sala
- Uniformes



Mobiliario y decoración

- Elementos de decoración
- Mobiliario de interior e exterior
- Soluciones para cerramientos y paramentos
- Iluminación
- Suelos y pavimentos
- Cortinas, felpudos, moquetas
- Pequeña decoración



Menaje y servicios de mesa

- Menaje general
- Cristalería
- Cuberterías
- Vajillas
- Envases para almacenar
- Accesorios



Equipamiento y servicios para playas

- Hamacas y sombrillas
- Suelos sintéticos, pasarelas, césped artificial
- Soluciones para chiringuitos



Lavandería, tintorería, higiene y limpieza

- Equipamiento para lavandería industrial
- Equipos profesionales de tintorería
- Servicios de limpieza
- Maquinaria de limpieza
- Soluciones de higiene
- Servicios de control de plagas, desinsectación
- Barredoras



Outsourcing y servicios

- Empresas de recursos humanos
- Empresas formativas
- Seguros
- Sistemas de extinción de incendios
- Empresas de marketing y comunicación
- Otros servicios relacionados
- Consultoría



Área Vending

- Máquinas de vending
- Dispensadores automáticos



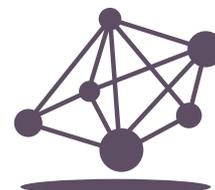
Climatización

- Soluciones de frío y calor para establecimientos hosteleros
- Equipos de climatización para hoteles
- Pequeños aparatos de acondicionamiento del aire



Spa y wellness

- Piscinas, jacuzzis y saunas
- Amenities
- Accesorios
- Servicios de mantenimiento asociados



Área TIC's

- Nuevas tecnologías aplicadas a la hostelería y la restauración
- Servicios informáticos, TPV

PERFIL DEL VISITANTE

- 🎯 Gerentes, directores comerciales, jefes de alimentación y bebidas, responsables de mantenimiento, gobernantas...
- 🎯 Sumilleres, jefes de sala y camareros
- 🎯 Bartenders
- 🎯 Jefes de cocina, cocineros y chefs ejecutivos
- 🎯 Jefes de compra, responsables de economato y aprovisionamiento
- 🎯 Instaladores y montadores de equipamiento
- 🎯 Importadores y exportadores de alimentación y bebidas y equipamiento
- 🎯 Otros profesionales del sector

TIPOS DE EMPRESA

- Hoteles y alojamientos
- Restaurantes, bares y cafeterías
- Establecimientos de comida rápida
- Pubs y discotecas
- Pizzerías y heladerías
- Restauración colectiva
- Hospitales, residencias y colegios
- Campings
- Chiringuitos

PARTICIPE EN H&T

A. Pack Modular

Desde 810€

Incluye:

- Suelo y estructura modular
- Iluminación del stand mediante focos halógenos y consumo eléctrico 24 horas
- Frontis con nombre comercial rotulado
- Moqueta ferial monocolor
- Seguro de Responsabilidad Civil Obligatorio
- Inscripción en el catálogo y la web
- Invitaciones digitales
- Acreditaciones



B. Sólo suelo

Desde 486€

Incluye:

- Alquiler de espacio
- Inscripción en el catálogo y la web
- Invitaciones digitales
- Acreditaciones

Contacta con el equipo comercial de H&T e infórmate de todas las formas de participación:

📍 María José Olivera – mjolivera@fycma.com – 650 525 975

📍 Javier Ponce – jponce.ext@fycma.com – 659 085 820



PARTICIPE EN H&T **GASTRONOMÍA**

C. Zona Gastronómica

Desde 500€

Opción A

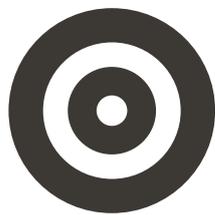
Opción B

Opción C

Contacta con el equipo comercial de H&T e infórmate de todas las formas de participación:

- 🎯 María José Olivera – mjolivera@fycma.com – 650 525 975
- 🎯 Javier Ponce – jponce.ext@fycma.com – 659 085 820





H&T

SALÓN DE INNOVACIÓN
EN HOSTELERÍA

MÁLAGA
4 / 5 / 6
FEB 2019

www.salonhyt.com