

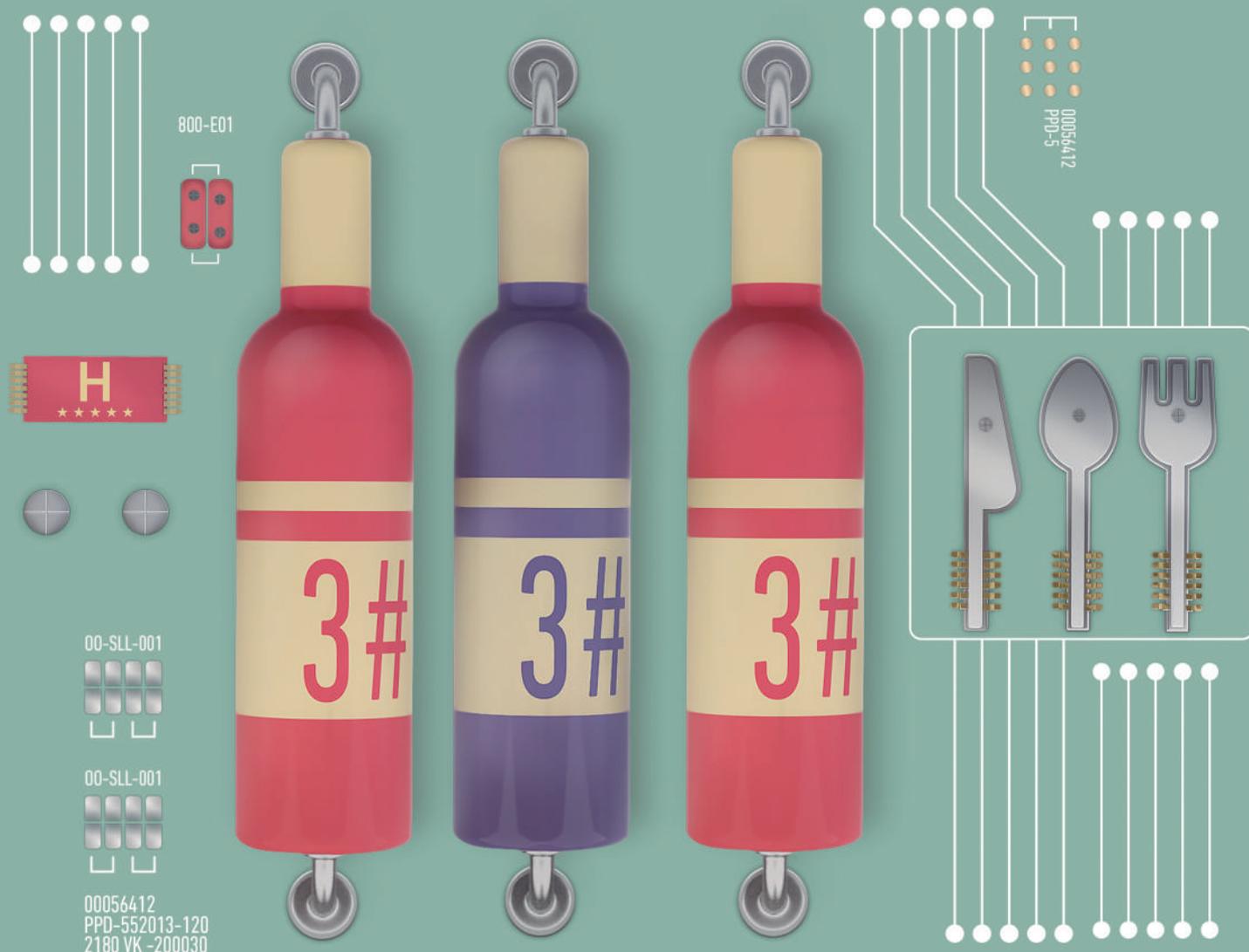


H&T

SALÓN DE INNOVACIÓN
EN HOSTELERÍA

MÁLAGA
3 / 4 / 5
FEB 2020

FYCMA
PALACIO
DE FERIAS
Y CONGRESOS
DE MÁLAGA



DOSSIER COMERCIAL

HOTELERÍA

GASTRONOMÍA

SERVICIOS

ENOLOGÍA



Ayuntamiento
de Málaga



FYCMA



ÍNDICE

OPORTUNIDADES REALES DE NEGOCIO EN H&T	2
¿QUÉ TE OFRECE H&T 2020?	3
H&T 2019 EN CIFRAS	4
GRAN OFERTA DE CONTENIDO	5
PERFIL DEL VISITANTE	7
PARTICIPA EN H&T	8



OPORTUNIDADES REALES DE NEGOCIO EN H&T

H&T Salón de Innovación en Hostelería, regresa del 3 al 5 de febrero de 2020 como la gran plataforma comercial para la hostelería, la hotelería y el turismo en el Sur de Europa y la franja mediterránea. H&T rompe con los formatos y conceptos tradicionales para ofrecer una experiencia integradora enfocada a garantizar la rentabilidad de su participación.

Personalización y flexibilidad al servicio de todas las necesidades en un encuentro pensado para generar negocio en el contexto expansivo de la economía digital. H&T quiere contribuir a orientar y posicionar la estrategia corporativa de establecimientos y profesionales para encarar los nuevos retos de un mercado en permanente evolución.

Para ello ofrece contenidos y espacios convergentes con esta realidad, donde la industria del equipamiento, los servicios, la alimentación y la gastronomía conviven bajo el hilo conductor de la innovación, que en H&T se concibe como fin y principio para un tejido empresarial competitivo.

Tras más de 20 años de trayectoria, H&T se reinventa en 2020 para ofrecer a sus sectores afines una propuesta más eficaz y solvente, siempre con la mirada puesta en la internacionalización, la transformación digital de la actividad y la excelencia.

Forma parte de H&T y decide qué negocio quieres ser.



¿QUÉ OFRECE H&T 2020?



Posicionamiento

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



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.



Posicionar tu marca en un mercado líder



Testear las tendencias del mercado



Fidelizar a tus clientes



Contactar con potenciales colaboradores



Rentabilizar tu inversión



Cumplir objetivos comerciales



Optimizar tu tiempo



Aumentar la cartera de clientes



Participar en misiones internacionales



Participar en distintos foros de interés



H&T 2019 EN CIFRAS

 6.699 m² netos de exposición

 40 ponentes

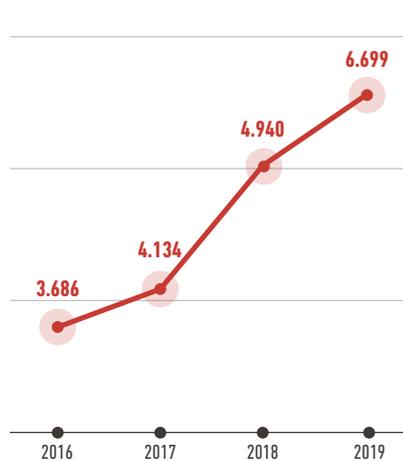
 184 expositores

 Más de 70 periodistas y 30 medios acreditados

 12.000 profesionales

 Más de 200 empresas representadas

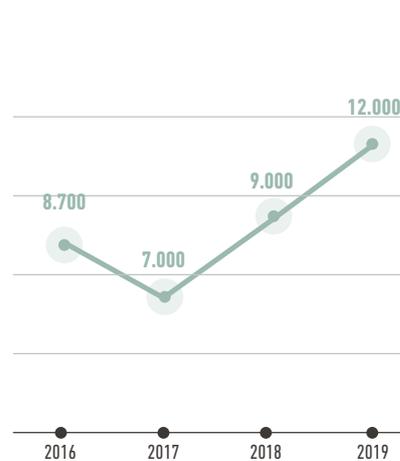
M² SUPERFICIE EXPOSITIVA



Nº EXPOSITORES



Nº VISITANTES





GRAN OFERTA DE CONTENIDO

1. ZONA EXPOSITIVA



Equipamiento de hostelería,
hotelería y colectividades



zona gastronómica



Lencería y textil



Mobiliario y decoración



Menaje y servicios de mesa



Equipamiento y servicios
para playas



Lavandería, tintorería,
higiene y limpieza



Climatización



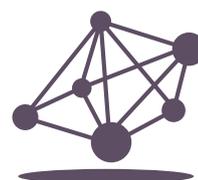
Outsourcing y servicios



Vending



Spa y wellness



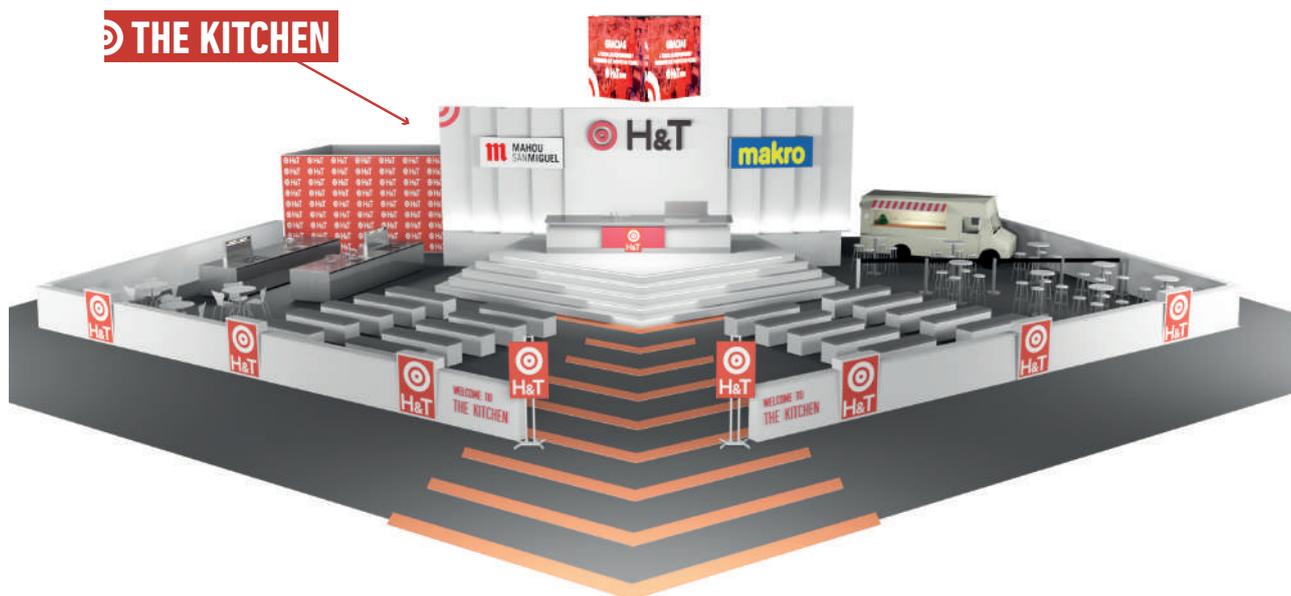
Nuevas tecnologías



GRAN OFERTA DE CONTENIDO

2. PROGRAMA PROFESIONAL

- 🎯 Jornadas de Innovación en hostelería y turismo
- 🎯 Masterclass de cocineros estrella Michelin. **THE KITCHEN**
- 🎯 Sala de catas
- 🎯 Talleres y encuentros gastronómicos
- 🎯 Misiones comerciales inversas con compradores internacionales
- 🎯 Reuniones sectoriales
- 🎯 Seminarios sobre tendencias en el sector
- 🎯 Premios H&T 2020
- 🎯 Labs y corners de innovación





PERFIL DEL VISITANTE

Carácter: Profesional

Entrada: Gratuita para profesionales

Duración: 3 jornadas



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



PARTICIPA EN H&T

Horario:

L3 y M4 de 10:00h a 19:00h y X5 de 10:00h a 16:30h.

A. STAND

Incluye:

- Stand de semi-diseño con estructura modular
- Moqueta ferial
- Totem rotulado con nombre de la empresa
- Iluminación
- Cuadro eléctrico 5,5 kw
- Consumo eléctrico
- Seguro responsabilidad civil tipo A
- Acreditaciones para el personal de la empresa
- Inserción del logotipo en la web y el catálogo del evento

Foto orientativa
Stand



B. STAND MODULAR PERIMETRAL

Incluye:

- Stand modular ubicado en el perímetro de pabellón 1 y 2
- Moqueta ferial
- Banderola rotulada con nombre de la empresa
- Iluminación
- Cuadro eléctrico de 5,5kw
- Consumo eléctrico
- Seguro de responsabilidad civil tipo A
- Acreditaciones para el personal de la empresa
- Inserción del logotipo en la web y el catálogo del evento

Foto orientativa
Stand



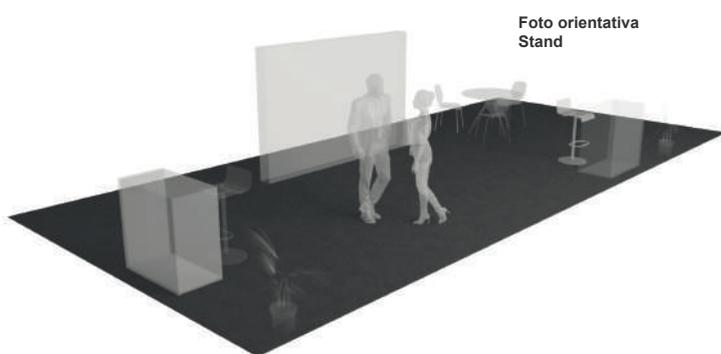


PARTICIPA EN H&T

C. SOLO SUELO

Incluye:

- Incluye:- Contratación mínima: 12m²
- Alquiler del espacio para la construcción de stands de diseño
- Acreditaciones para el personal de la empresa
- Inserción del logotipo en la web y el catálogo del evento
- No incluye moqueta, cuadro eléctrico, consumo eléctrico, canon de montaje, seguro RC, ni contenedor de recogida de residuos. Estos servicios se contratarán por separado a través de la 'Hoja de Contratación de Servicios'.



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
- 👤 Tito Belascoain - tbelascoain@fycma.com - 620 107 297



H&T

SALÓN DE INNOVACIÓN
EN HOSTELERÍA

MÁLAGA
3 / 4 / 5
FEB 2020

www.salonhyt.com



Ayuntamiento
de Málaga



FYCMA