

MÁS ESPACIO EXPOSITIVO, SOLUCIONES INNOVADORAS Y CLAVES PARA LA COMPETITIVIDAD, PRINCIPAL OFERTA PARA LAS EMPRESAS EN H&T 2020

- **La edición 2020 de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, convoca a empresas y profesionales de la hostelería, la hotelería y el turismo a un programa orientado a maximizar la rentabilidad empresarial**
- **El encuentro, que tendrá lugar los días 3, 4 y 5 de febrero, ocupará por primera vez los dos pabellones de FYCMA, aumentado su oferta expositiva**
- **Expertos del sector abordarán de manera transversal las claves de la innovación y la transformación digital como palancas de crecimiento tanto para pymes como para grandes compañías**

La organización de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, trabaja ya en el formato y contenidos de la próxima convocatoria, que tendrá lugar del 3 al 5 de febrero de 2020 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), organizador del evento. El encuentro, inmerso actualmente en la convocatoria de empresas, prepara ya un programa altamente especializado para ofrecer a compañías y profesionales los recursos y herramientas necesarias que les permitan maximizar la rentabilidad del negocio. Cabe mencionar que H&T cerró su edición 2019 con más de 12.000 profesionales inscritos y más de 200 empresas, que valoraron muy positivamente la capacidad del encuentro para generar negocio.

Precisamente con esta premisa, H&T 2020 ha diseñado una cita renovada en cuanto a espacios y formatos que, por primera vez, y a tenor de la demanda, ocupará los dos pabellones de FYCMA, más de 17.000 metros cuadrados donde la exposición convivirá con espacios para la formación, el networking y la demostración de productos y servicios. La innovación y la transformación digital serán protagonistas tanto en el área expositiva como en los diferentes foros de contenido, en el que expertos de dichos ámbitos mostrarán soluciones vinculadas a este proceso y trasladarán a los asistentes herramientas y propuestas para incorporarlas a su cadena de valor. Talleres, prototipos, demostraciones o entrenamientos conformarán las actividades relacionadas con esta temática.

Asimismo, y en respuesta a las inquietudes trasladadas en ediciones anteriores por los participantes, H&T 2020 reforzará los contenidos relacionados con el mantenimiento y mejora de la competitividad de los establecimientos, independientemente de su naturaleza. Para ello, representantes de las administraciones públicas y la iniciativa privada explicarán con detalle programas, procedimientos y métodos para certificar y apuntalar las buenas prácticas vinculadas a la calidad y la excelencia como elemento diferenciador. Los nuevos modelos de emprendimiento y la internacionalización serán otros de los pilares en torno a los que se desarrollará el programa técnico de H&T.

Junto a ello, el foro seguirá prestando especial atención a la gastronomía, que se ha consolidado como hilo conductor fundamental para reivindicar su importancia cultural y patrimonial como propuesta de valor en la hostelería, la hotelería y los destinos turísticos. De esta forma, chefs y sumilleres de prestigio internacional realizarán clases magistrales y se promoverá la participación del producto autóctono local a través de las diversas denominaciones de origen, que encontrarán en el salón una plataforma de promoción ideal para dar a conocer su oferta más allá de su ámbito territorial.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Tiene como promotores institucionales al Ayuntamiento de Málaga, la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía – Junta de Andalucía-; la marca promocional Sabor a Málaga de la Diputación de Málaga, y Turismo y Planificación Costa del Sol. Como promotores sectoriales participan la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), la



Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas). En el ámbito corporativo, tiene como partners a Makro, San Miguel, Solan de Cabras y Pira. Colaboran también la Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol (Aecamping), el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab –Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía-, Gastroarte y La Cocina.

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