

H&T 2020 PONE EL FOCO EN LA INNOVACIÓN TURÍSTICA Y EN LA TRANSFORMACIÓN TECNOLÓGICA DEL SECTOR COMO ESTRATEGIAS COMPETITIVAS

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, se convertirá los próximos días 3, 4 y 5 de febrero de 2020 en punto de encuentro de todos los agentes vinculados a la transformación tecnológica y digital de los ámbitos hostelero, hotelero y turístico. El salón está configurando un programa de contenidos basado en la innovación como denominador común transversal a la gestión del turismo y como respuesta a los nuevos retos del sector. Así, expertos de estos ámbitos debatirán en torno a conceptos en auge como el turismo 5.0, los beneficios del diseño de *smartbeach* o playas inteligentes y el I+D+i hostelero como elemento diferenciador, entre otros temas

La innovación turística y la transformación tecnológica serán protagonistas de la edición 2020 de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se encuentra configurando una cita renovada tanto en el área expositiva como en los diferentes foros de contenidos. De esta manera, el encuentro permitirá a los profesionales adentrarse en los retos que asume el turismo, uno de los sectores económicos con mayor disrupción, para maximizar la rentabilidad del negocio. Será del 3 al 5 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) -organizador- de la mano de un elenco de expertos de primer nivel que darán una visión holística de la transformación del sector y sus industrias auxiliares.

Con la premisa de crear un ecosistema de innovación enfocado en la hostelería, la hotelería y el turismo, H&T prepara unas jornadas especializadas que marcarán el futuro de las nuevas formas de negocio en estos ámbitos, así como mostrarán soluciones vinculadas al proceso de transformación, herramientas y propuestas para incorporarlas a su cadena de valor. En este sentido, cabe destacar la convocatoria de un taller sobre dinamización e innovación abierta dirigido a emprendedores, *startups* turísticas y tecnológicas, así como a profesionales de pequeñas y medianas empresas del sector con el objetivo de abordar opciones de colaboración y cooperación para acelerar la innovación interna de sus empresas.

En la misma línea, la jornada albergará un programa de mesas redondas centrado en soluciones a las nuevas necesidades de la gestión del turismo, caso de los retos que conlleva para la industria la adhesión y consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Por otra parte, tendrán protagonismo los nuevos entornos tecnológicos que impulsan un turismo 5.0 como concepto renovador y experiencial o la dimensión de los destinos inteligentes. Totalmente ligado, se explorará en torno a novedosas herramientas que permiten una gestión integral de los productos turísticos adaptados a un consumidor cada vez más informado y exigente, caso de ciberseguridad, Big Data o certificados de higiene y calidad en red y excesos alimentarios. Junto a ello, se incidirá en la generación de emociones ligadas a la experiencia del visitante en un ambiente abierto a la innovación y la creatividad.

La adaptación de los entornos será otro punto a tener en cuenta en el programa, como por ejemplo la reinención de las playas para ser más inteligentes -*smartbeach*-, estar mejor conectadas mediante uso de tecnología, optimizar su equipamiento y certificar buenas prácticas vinculadas a la calidad y la excelencia como elementos diferenciadores. Asimismo, se abordará el I+D+i hostelero como base para ofrecer la excelencia en sus servicios o el chiringuito como patrimonio inmaterial de la humanidad.

Por otra parte, H&T desplegará una variada oferta expositiva que ocupará los dos pabellones de FYCMA, más de 17.000 metros cuadrados donde la exposición convivirá con otros espacios para la formación, el *networking* y la demostración de productos y servicios. En este último punto, las empresas dispondrán de una zona específica para mostrar sus soluciones y propuestas más innovadoras.

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, Pira, San Miguel y Solan de Cabras. Colaboran también el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab –Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía-, Unicaja Banco, la Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol (Aecamping), 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](#).