

H&T 2020 ESTRENA UN FORO DE INNOVACIÓN QUE ABORDARÁ LA AGENDA MÁS ACTUALIZADA EN TORNO A LA TRANSFORMACIÓN DEL MODELO TURÍSTICO

La innovación turística y la transformación digital del sector ganan protagonismo en la próxima edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que abrirá sus puertas del 3 al 5 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) -organizador-. De esta manera, el encuentro inaugura un foro de contenidos especializado en la innovación y las nuevas formas de gestión de los ámbitos hostelero, hotelero y turístico, que contará con la participación de un elenco de expertos internacionales como la investigadora [Eva Ballarín](#) -considerada una de las mujeres más influyentes de la gastronomía española-, el director general de NH Group para el Sur de Europa y EEUU, Hugo Rovira; el presidente de Segittur, [Enrique Martínez](#); el director gerente de la Fundación Turismo Valencia, [Antonio Bernabé](#), o el CEO de Tourism Data Driven Solutions (TDDS), [Antonio López de Ávila](#). Como novedad, H&T premiará a las mejores iniciativas en materia de innovación

La innovación se convierte en protagonista de la próxima edición de [H&T, Salón de Innovación en Hostelería](#), que reivindica la transformación digital en los procesos de gestión de la hostelería y la hotelería como base de un modelo turístico más competitivo y sostenible. De esta manera, del 3 al 5 de febrero, Málaga se convertirá en punto de encuentro para el debate de los retos que asume el turismo en un contexto marcado por los procesos tecnológicos. Será a través de un nuevo [foro de innovación](#) que el salón H&T estrena en 2020 para profundizar en las posibilidades que se abren para los destinos y para el sector turístico, así como en las herramientas más eficientes para maximizar la rentabilidad del negocio.

Así, el foro albergará un programa de mesas redondas centrado en los desafíos digitales y sostenibles de la gestión turística y su futuro, 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. Además, se incidirá en la generación de emociones ligadas a la experiencia del visitante en un entorno abierto a la innovación y la creatividad o en las posibilidades del I+D+i hostelero como base para ofrecer la excelencia en sus servicios.

En este sentido, los profesionales tendrán la oportunidad de conocer experiencias y casos de éxito que ya han trabajado la innovación en este último ámbito. La adaptación de los entornos y los nuevos escenarios serán otro punto destacado en el programa, por ejemplo, sobre 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, la sostenibilidad y la excelencia como elementos diferenciadores.

Junto a ello, el encuentro albergará talleres especializados como el de 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. También tendrá lugar uno sobre marketing digital y otro sobre la aplicación de la tecnología a la gestión en restauración.

Las jornadas contarán con expertos de referencia internacional en el sector, caso de Eva Ballarín, investigadora de tendencias, innovación y estrategia en turismo, hostelería y restauración; Hugo Rovira, director general de NH Group para el Sur de Europa y EEUU; Enrique Martínez, presidente de Segittur; Antonio Bernabé, director gerente de la Fundación Turismo Valencia; Antonio López de Ávila, CEO de Tourism Data Driven Solutions (TDDS); Mercedes Eirin, directora creativa en Universo Eirin, o Joantxo Llantada, experto en marketing, innovación y estrategia, así como profesor en el IE Business School.

I H&T Awards

H&T lanza en 2020 la primera convocatoria de los H&T Awards. Esta iniciativa pretende reconocer el talento y la innovación dentro del ámbito de la hostelería, hotelería, turismo y sus industrias auxiliares. Así, el salón otorgará galardones a proyectos y casos de éxito en las modalidades de *startup* de innovación en servicios aplicados al turismo, internacionalización del expositor, trayectoria de referencia turística innovadora y/o rompedora en Andalucía, herramientas de promoción innovadoras, gastronomía de vanguardia y una mención específica a una empresa expositora que acredite, a través de su presencia en el evento, su compromiso decidido con la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas. Los ganadores se darán a conocer el próximo lunes 3 de febrero.

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 la Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH), el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab –Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía-, Iberia y Unicaja Banco. También son colaboradores la Academia Gastronómica, la Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol (Aecamping), Gastroarte, Gastromarketing, Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo; La Cocina y Winterhalter.

Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, en la página de [Facebook](https://www.facebook.com/salonhyt) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](https://twitter.com/salonhyt).