

EXPERTOS APUNTAN EN H&T AL TRATAMIENTO DE DATOS Y A LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE COMO CLAVES PARA LA GESTIÓN TURÍSTICA

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha alcanzado hoy su segunda jornada con gran protagonismo de los destinos inteligentes y los retos de la industria turística en cuanto a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) impulsados por Naciones Unidas en la Agenda 2030. El 'Foro de Innovación Turística' ha acogido la visión de expertos procedentes del ámbito público y privado como Enrique Martínez, presidente de SEGITTUR; Hugo Rovira, director general de NH Group para el Sur de Europa y EEUU; Rosa Sánchez, concejala delegada del Área de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga, o Antonio López de Ávila, CEO de Tourism Data Driven Solutions (TDDS), entre otros

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, se ha convertido en su segunda jornada de celebración en punto de encuentro para el debate y el diálogo en torno a los retos futuros que asumen los negocios hosteleros, hoteleros y turísticos en materia digital. Expertos de diferentes ámbitos han participado en el 'Foro de Innovación Turística', una convocatoria pionera en el Sur de España con vocación de continuidad que tiene como objetivo aportar a los profesionales herramientas y pautas esenciales para el desarrollo y la competitividad del sector.

De esta manera, el panel 'Destinos Inteligentes' ha abierto hoy el foro con la intervención de referentes como el presidente de SEGITTUR, Enrique Martínez; el director de Fundació Visit València, Antonio Bernabé, o el CEO de Tourism Data Driven Solutions (TDDS), Antonio López de Ávila. Junto a ello, se ha abordado el caso de Málaga como referente en la materia a través de la participación de la concejala de Turismo y Promoción de la Ciudad, Rosa Sánchez. Al respecto, los expertos han abordado la importancia de la captación de datos para su posterior análisis e interpretación orientado al proceso de toma de decisiones.

En una mesa moderada por la periodista Pilar Martínez, el presidente de SEGITTUR ha incidido en que "es importante que cada uno entienda qué quiere ser como destino turístico" para después, empezar a plantear "qué indicadores necesitas para cumplir ese objetivo, qué canales debo tener y qué información debo recoger". Por su parte, Bernabé ha hecho hincapié en que los destinos tienen que "dar respuesta a una mayor conciencia medioambiental del turista que es también ética y social". López de Ávila, ha puesto el foco en el dato ya que "los turistas están exigiendo cosas increíbles como el cálculo de huella de carbono de su viaje". Desde el ámbito de la gestión municipal directa, Sánchez ha incidido en que cuando hablamos de turismo inteligente "tenemos que conseguir tener datos que nos permitan tomar las decisiones correctas para enfocar bien a donde nos queremos dirigir".

Como complemento a este enfoque, el encuentro ha albergado la mesa redonda 'Retos de la Industria Turística' enfocada a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Ha contado con la participación del director general de NH Group para el Sur de Europa y EEUU, Hugo Rovira; el experto en marketing, innovación y estrategia y profesor del IE Business School, Joantxo Llantada; el chief operating officer by My Way Meaningful Hotels, Francisco Fernández, y el decano de la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga (UMA), Antonio Guevara. El coloquio ha estado moderado por Eva Ballarín, investigadora de tendencias, innovación y estrategia en turismo, hostelería y restauración.

Rovira ha constatado que, si miramos al mercado en su inmensidad, "estamos ante una cultura muy sensible medioambientalmente", aunque en referencia al ámbito turístico "siguen primando el precio y otros criterios". Llantada, por su parte, ha recalcado que "estamos en un momento de cambio en todos los ámbitos y es hora de tomar acción ya que por fin nos hemos dado cuenta de que el problema es global". Fernández ha señalado que "debemos avanzar y asumir como empresa retos nuevos y convertirnos en generadores de bienestar para la sociedad en la que estamos". Guevara, mencionando a los ODS, ha destacado que "la universidad es fundamental en todo este proceso", que, aunque es necesario seguir avanzado, hay que hacerlo de manera "permeable tanto en lo público como en lo privado".

Asimismo, la directora creativa de Universo Eirin; la CEO de My Street Book, Esther Rodríguez; el CEO de Boat Inn, Pedro López, y el jefe del departamento de Desarrollo Económico de Turismo y Planificación Costa del Sol, Pedro Barrionuevo, han expuesto ante los profesionales asistentes la importancia de poner la tecnología al servicio de la creatividad para generar emociones, básico en un mercado cada vez más competitivo.

Chefs 'Estrellas Michelin' en los fogones de H&T

En paralelo, la gastronomía ha continuado siendo protagonista durante la jornada de hoy con el espacio ['The Kitchen'](#), que ha albergado las demostraciones de cocina de [Benito Gómez](#) -chef del Restaurante Bardal de Ronda y que ostenta dos 'Estrellas Michelin-', quien ha inaugurado el programa previsto para hoy, seguido de [Pablo Montoro](#) -Restaurante Espacio Montoro, en Alicante-; [Israel Ramos](#), del jerezano Restaurante Mantúa y que cuenta con una 'Estrella Michelin'; [Diego Gallegos](#), del restaurante Sollo, situado en Fuengirola y también poseedor de este prestigioso reconocimiento; [Pedro Sánchez](#) -Restaurante Bagá, en Jaén, también galardonado con otra 'Estrella'-, y por último [Fran Segura](#) que por primera vez ha traído hasta el salón la pastelería de autor.

Por otra parte, en el ['Aula de talleres'](#) los profesionales están asistiendo a un variado programa de sesiones más técnicas que hoy han abordado temas como el mundo de los germinados, la cocina saludable, el ramen o una *masterclass* de especialidades de café, entre otros. Los talleres han estado guiados por chefs y profesionales como María Montilla, Nacho Marín o Salvador Galacho.

En cuanto a la ['Sala de Catas'](#), y de la mano de Makro España, los asistentes han disfrutado de una cata-maridaje con Andrea Alonso, una de las mujeres más influyentes del panorama vitivinícola nacional y actual compradora de vinos para dicha compañía. También ha participado Aurelio Molina, sumiller diplomado por ESHOB que ha desarrollado su trayectoria en establecimientos como Le Pressoir d'Argent -Burdeos, una 'Estrella Michelin'-, el Hotel Don Carlos Resort -Marbella- o el Museo del Vino de Mijas, e Iñigo Lavado, que ha forjado una trayectoria entre los fogones de chefs como Ferran Adrià o Martín Berasategui.

También han accedido a una clase magistral sobre la evolución de las nuevas técnicas de preparación de café con Luis Blanco, uno de los profesionales europeos más afamados en el mundo del barista y ganador del campeonato de Barista Fórum Café España 2019.

El salón permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA hoy hasta las 19.00 horas y mañana miércoles 5 de 10.00 a 16.30 horas.

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](#) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](#).