

H&T 2020 CONVOCA A MÁS DE 16.000 PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA, LA HOTELERÍA Y EL TURISMO EN SU MAYOR CONVOCATORIA HASTA EL MOMENTO

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha cerrado hoy las puertas de su vigesimosegunda edición consolidándose como la principal plataforma comercial del Sur de España y la franja mediterránea para los negocios hostelero, hotelero y turístico. Así lo constatan todos sus indicadores de participación, que crecen a tenor de la demanda de las firmas y empresas del sector que cada año apuestan por el salón para la provisión de productos y servicios de cara a la temporada alta. Más de 16.000 profesionales, un 25 por ciento más que en 2019, han acudido a H&T 2020 donde han encontrado oportunidades reales de negocio. La última jornada ha acogido también la entrega de premios del Concurso de Cocina Joven de Sabor a Málaga, que han recaído en alumnos y alumnas del IES Rosaleda, la escuela de hostelería La Cónsula y la Escuela Gastronómica Costa del Sol Torremolinos

La edición 2020 de [H&T. Salón de Innovación en Hostelería](#), ha citado a más de 16.000 profesionales vinculados a los sectores de la hostelería, la hotelería y el turismo en la que hasta el momento se ha convertido en su mayor convocatoria. Se trata de un 25 por ciento más de asistentes con respecto a 2019, cuyo aumento va ligado al crecimiento del resto de indicadores de participación. Así, el salón ha contado con la presencia de más de 300 empresas -un 50 por ciento más- congregadas en una superficie expositiva de más de 20.000 metros cuadrados que han permitido superar las expectativas de negocio previstas para las empresas participantes, quienes han destacado la intención real de compra del visitante durante los tres días de celebración. El conjunto de datos confirma el papel de H&T como principal plataforma comercial del Sur de España y la franja mediterránea para el global del ámbito turístico.

El tejido empresarial ha estado liderado por firmas de primer nivel en el ámbito de la alimentación y el equipamiento como Makro, Pira, San Miguel y Solan de Cabras. Por su parte, ha contado con el respaldo institucional de entidades como el 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. Cuenta, además, con el apoyo y colaboración de 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), organizaciones sectoriales que vehiculan su compromiso a través de la presidencia -que este año recae en Mahos- y las vicepresidencias del Comité Organizar del salón. Este órgano también ha sido esencial para el desarrollo de los contenidos que han conformado el grosor de la programación.

Por otra parte, y por segundo año consecutivo, H&T ha coincidido durante sus dos primeras jornadas con [Ginebralia](#), el gran evento sectorial de las principales marcas de ginebra e industria auxiliar, y, por primera vez, con el Salón del Licor, Whisky y Ron, que han reunido a más de 4.000 profesionales en torno a las propuestas de una treintena de firmas de referencia. Cabe destacar que ambos encuentros también han incrementado su espacio expositivo, más de 2.000 metros cuadrados, que confluyen en intereses con la oferta de H&T.

Como gran novedad, la innovación turística y la transformación digital han actuado como ejes transversales de los contenidos del salón, tanto en la zona expositiva con empresas consolidadas y de carácter emergente especializadas en la provisión de herramientas y soluciones innovadoras, como en el programa. Al respecto, ha estrenado un foro de innovación donde expertos como Hugo Rovira, director general de NH Group para el Sur de Europa y EEUU; Enrique Martínez, presidente de SEGITTUR; Antonio López de Ávila, CEO de Tourism Data Driven Solutions (TDDS); Eva Ballarín, investigadora de tendencias, innovación y estrategia en turismo, hostelería y restauración; así como Antonio Bernabé, director gerente de la Fundació Visit València; Rosa Sánchez y Susana Carillo, concejala delegada del Área de Turismo y Promoción de la Ciudad y concejala delegada del Área de Innovación y Digitalización Urbana del Ayuntamiento de Málaga, respectivamente, como representantes de la administración local, han dialogado sobre los retos digitales del sector.

Durante la jornada de hoy, el panel 'Experiencias y casos de éxito de innovación hostelera' ha cerrado el foro con la intervención de profesionales como Arantxa López, moderadora de la mesa y directora general y socia fundadora de AgroMedia y Agro Magazine; Federico Navas, CEO de Clicktom System; Angelo Di Placido, responsable de marketing de Booh Food, y Alejandro Cordero, CEO y director general de Grupo Andilana. Al respecto, los ponentes han abordado los desafíos actuales de la innovación y las distintas aplicaciones de la tecnología en los modelos de negocio de los sectores hotelero, hostelero y turístico.

En este sentido, López ha señalado que "la innovación es una de las premisas que tienen que incorporar las empresas para generar negocio" haciendo referencia a la necesidad de aunar el crecimiento del sector

con el avance de la tecnología. Por su parte, Navas ha centrado su discurso en la resistencia del hotelero a los cambios tecnológicos destacando que “hay que tener en cuenta dos aspectos: la tecnología y la experiencia que se lleva el cliente”. Di Placido ha hecho especial hincapié en la idea de que “si la tecnología es estable y sencilla de usar, tiene una aceptación altísima en el sector”. Por último, Cordero ha focalizado el problema en “la implantación de la tecnología que exige mucha formación e implica nuevos costes”, concluyendo que, en definitiva, “la tecnología nos obliga a formarnos, nos falta profesionalización”.

La sostenibilidad y la aplicación del concepto ‘smart’ en la gestión de chiringuitos y establecimientos de playa ha sido protagonista también en una mesa redonda que ha contado con la participación del presidente de Aeplayas, Manuel Villafaina; el alcalde de Torremolinos, José Ortiz; el CEO de My Smart Beach, Christian de Preux, y el CEO de Sunshine Solar and Energy Engineering, Luis Jaime Caballero.

Concurso de Cocina Joven de Sabor a Málaga

El apartado gastronómico de H&T ha concluido hoy con la entrega de galardones del Concurso de Cocina Joven de Sabor a Málaga, que reconoce el trabajo y esfuerzo de los alumnos y alumnas de las escuelas de hostelería de la provincia que, en su sexta edición, ha contado con la participación de una decena de estudiantes. Así, con la presencia del diputado delegado del Área de Desarrollo Económico y Social (Sabor a Málaga) de la Diputación de Málaga, Juan Carlos Maldonado, un jurado experto ha fallado los premios, que han recaído en Francisco José Jiménez y Cristina Vargas, alumnos del IES Rosaleda, con el primer premio; el segundo ha sido para Eva Montes y Nuria del Carmen Palomares, de la escuela de hostelería La Cónsula; mientras que el tercer galardón lo han recibido Miguel Rubio y Nicolás Gonçalves, de la Escuela Gastronómica Costa del Sol Torremolinos.

Entre las más de 45 actividades que ha albergado el salón, destacan las demostraciones de cocina de 19 chefs de reconocido prestigio, caso de Ángel León, Rodrigo de la Calle, Benito Gómez, Israel Ramos, Pedro Sánchez, Diego Gallegos, Luis Arévalo, Pablo Montoro o Fran Segura. Por su parte, la ‘Sala de Catas’ ha aumentado su dimensión incluyendo el conocimiento de otras bebidas como las degustaciones que se han visto hoy en torno a la cerveza de la mano de Julio Cerezo, *beer sommelier* del Grupo Mahou-San Miguel, así como de *whiskies* de malta con Mariana Murad, *brand ambassador* de Macallan en España, y Rodrigo Tataglia, *head bartender* en Nobu Marbella. Junto a ellos, han participado un total de 12 expertos.

H&T ha estado organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Ha tenido 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 han participado 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 ha tenido como partners a Makro, Pira, San Miguel y Solan de Cabras. Han colaborado 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 han sido 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](#).