

H&T 2021 CELEBRA PRESENCIALMENTE EN FYCMA UNA CONVOCATORIA CLAVE PARA LA RECUPERACIÓN DE LOS NEGOCIOS DE LA INDUSTRIA TURÍSTICA

H&T, Salón de Innovación en Hostelería convoca del 26 al 28 de abril en Málaga a los profesionales y empresas de la industria hostelera, hotelera y turística con el principal objetivo de proporcionar las herramientas y estrategias que marcarán la hoja de ruta para la reactivación

Se trata de una oportunidad para mejorar la competitividad en un mercado en permanente evolución a través de las soluciones e innovaciones de más de 130 firmas representadas

Más de 120 expertos que abordarán la gastronomía, los retos de la hostelería en la era digital, el papel del turismo en el desarrollo socioeconómico o las perspectivas presentes y futuras del sector hotelero, entre otros temas de actualidad

Mayor protagonismo de la innovación y se consolida la ‘Sala de Catas’. En paralelo se celebrará el I Foro Nacional de Hostelería

El salón está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga)

Málaga, 23 de abril de 2021.- La concejala delegada de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga, Rosa Sánchez; la delegada territorial de Turismo, Justicia, Regeneración y Administración Local de la Junta de Andalucía en Málaga, Nuria Rodríguez; los vicepresidentes primero y segundo de la Diputación Provincial de Málaga, Juan Carlos Maldonado y Margarita del Cid, respectivamente; el delegado territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía en Málaga, Fernando Fernández-Tapia Ruano; el presidente de Aeplayas y del Comité Organizador del salón, Manuel Villafaina; el presidente de la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía y de Mahos, Javier Frutos; la integrante del Comité Ejecutivo de Aehcos, María Herrero, y la directora del salón, Paula Morales, han presentado hoy la vigesimotercera edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que tendrá lugar de manera presencial en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) del 26 al 28 de abril.

Al respecto, Villafaina ha recordado que “las cifras de esta convocatoria son más que importantes en el contexto actual”. “Más de 130 empresas representadas con las últimas soluciones e innovaciones” para preparar los negocios y “más de 120 expertos analizando temas de actualidad para encarar los retos” en las más de 50 actividades previstas entre demostraciones de cocina, talleres, ponencias especializadas, concursos, catas y actividades paralelas.

Sánchez ha destacado que “hablamos de una convocatoria consolidada” y al servicio de los profesionales y las empresas vinculadas a los sectores hotelero, hostelero, turístico y su industria auxiliar”, por lo que “desde el Ayuntamiento de Málaga y concretamente desde el Área de Turismo y Promoción de la Ciudad hemos hecho una destacada apuesta por el salón en esta edición 2021”. Por otra parte, ha puntualizado que “desde FYCMA apostamos por la presencialidad de los eventos con la implementación de las medidas higiénico-sanitarias oportunas para garantizar un espacio completamente seguro”, entre las que se incluyen la realización obligatoria de test de antígenos. Para ello, todos los participantes en H&T podrán acceder a esta prueba de manera gratuita en las propias instalaciones del recinto malagueño y en el marco del programa municipal ‘Málaga Segura’.

Rodríguez ha apuntado que, además de ser una cita consolidada en el sur de Europa, en 2021 es importante por su “carácter simbólico y por lo que significa que después de un año muy complicado, puedan volver a retomarse encuentros de estas características con todas las garantías y plena seguridad”. Asimismo, ha resaltado que “Málaga va a ser de nuevo el centro del sector de la hostelería” como “punto de encuentro para el intercambio, la innovación y las últimas tendencias para avanzar y ser más competitivos”. Desde la Consejería de Turismo, Regeneración, Justicia y Administración Local de la Junta de Andalucía “contaremos con una participación destacada incidiendo en la innovación como uno de los instrumentos para

posicionar un destino turístico a la cabeza de la oferta turística nacional e internacional”, ha concluido.

Maldonado ha calificado el Salón H&T como “el primer gran evento de la temporada que se celebra en Málaga de manera presencial tras la declaración del estado de alarma. ‘Sabor a Málaga’ tenía que estar, este año, con más motivo, para seguir promocionando el tejido agroalimentario y reforzar las relaciones comerciales entre nuestros productores y los sectores hostelero y de restauración, con las que contribuir al mantenimiento del empleo en nuestra provincia”.

Del Cid ha declarado que la entidad “sigue apostando por la transformación digital, la innovación, la accesibilidad y sostenibilidad como ejes para la recuperación y promoción del sector turístico de nuestra provincia”. Para Margarita del Cid, esta feria, que cumple su vigésimo tercera edición, “es un magnífico escaparate para conocer esas novedades que nos pueden aportar un plus y pueden contribuir a seguir engrandeciendo la marca Costa del Sol, un salón que es también una extraordinaria oportunidad de aprendizaje y reciclaje para los profesionales del sector, y también abre las puertas a nuevos contactos comerciales”.

Fernández-Tapia ha declarado que H&T es “un encuentro y gran plataforma para empresas de la hostelería, la hotelería y el turismo”. Dada la vinculación del sector agroalimentario con la hostelería, “la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible a través de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA) va a participar como promotor institucional con la marca promocional ‘Gusto del Sur””, ha recordado Fernández-Tapia, que ha apuntado que entre otros objetivos se va a “impulsar la incorporación de la nueva marca de calidad y promoción para poner en valor nuestros productos tanto agroalimentarios como pesqueros” en el marco del salón.

Frutos ha celebrado que H&T 2021 “tenga lugar de manera presencial, para nosotros va a ser un hito”. Asimismo, “queremos que sea símbolo del inicio de la recuperación del sector”, ha reseñado. En relación al I Foro Nacional de la Hostelería, ha destacado que “Málaga va a ser capital nacional de la hostelería la semana que viene”. El foro es “un punto de encuentro de la hostelería para hablar de futuro”, pues “debemos analizar lo que nos ha pasado, pero para mirar hacia adelante”.

Herrero, por su parte, ha alegado que este año H&T “tiene una especial importancia por el momento de reencuentro, de volver a celebrar con todas las medidas de seguridad y estar juntos como parte de la cadena de valor turística”. Cabe resaltar que Aehcos organiza junto a PricewaterhouseCoopers (PwC) el primer seminario sobre fondos Next Generation EU y Cofides y, en este sentido, Herrero ha hecho especial hincapié en que “llevamos un año muy difícil, lleno de incertidumbres y por ello necesitamos las ayudas más que nunca. Es un privilegio y una oportunidad poder conocerlas de primera mano y con expertos en la materia”.

Morales, directora del salón, que ha recordado que se “trata de una edición muy especial”, ha incidido en que no sería posible “sin el apoyo y el respaldo de las principales organizaciones y administraciones con competencias en la promoción de la hostelería, la industria hotelera y el turismo, y el ámbito empresarial especializado”.

En este sentido, H&T 2021 cuenta con la implicación de las marcas líderes del tejido empresarial que actúan como partners en esta edición de H&T. Se trata de Makro, San Miguel, Solán de Cabras y Unicaja Banco.

Mayor protagonismo de la innovación

Como gran novedad, el salón potencia la actividad vinculada al desarrollo innovador y la aplicación tecnológica a través de ‘H&T Innova’, que albergará el Foro de Innovación con ponentes de primer nivel debatiendo y poniendo en común temas claves para el futuro de la industria hostelera, hotelera y turística. Exponentes como Abel Matutes, presidente de Palladium Hotel Group; Alberto Ortiz, director gerente de la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y

el Deporte en la Junta de Andalucía; Isabel Pardo de Vera, presidenta de ADIF; Álvaro Carrillo de Albornoz, director general del Instituto Tecnológico Hotelero (ITH); Ainhoa Raso, vicepresidenta de Innovación y Nuevos Desarrollos en Tourism Data Driven Solutions (TDDS); Blanca Pérez-Sauquillo, Global Marketing Manager en Turespaña; Aleix Pons, director de Economía y Finanzas en Fundación Cotec o la CEO & Founder Microambiental, Ingrid Mateo, entre otros.

En este sentido, se tratarán temas de especial relevancia como los retos digitales para la hostelería que definirán los escenarios futuros, la innovación para acelerar la recuperación en el contexto pos-COVID dentro del marco turístico e impulsar la competitividad de las empresas o las perspectivas actuales y futuras del sector hotelero. Cabe destacar que todos estos contenidos se retransmitirán en directo en la página web del salón.

Asimismo, 'H&T Innova' contará con una veintena de empresas tecnológicas en la zona expositiva dedicadas a la provisión de herramientas y soluciones innovadoras, como un brazo automatizado que tira cañas y prepara paellas, robótica para hoteles y restaurantes, softwares de gestión avanzados, asistente virtual de viajes o sistemas automatizados de desinfección.

Junto a ello, tendrá lugar la segunda edición de los 'H&T Awards' para reconocer el talento y la innovación dentro del sector. Como novedad, el certamen incorpora dos nuevas modalidades para premiar a las soluciones más innovadoras y a la mejor estrategia para la recuperación.

14 chefs de referencia en la propuesta gastronómica

La gastronomía volverá a ser un año más uno de los grandes protagonistas de H&T y aglutinará las últimas novedades en alta cocina de la mano de 14 chefs de primer nivel, entre los que se encuentran nueve 'Estrellas Michelin'. De esta forma, el espacio 'The Kitchen' realizará un recorrido por distintas elaboraciones a través de las demostraciones de exponentes de referencia como el reconocido chef internacional Dani García (Grupo Dani García) o Benito Gómez (Restaurante Bardal, dos 'Estrella Michelin'), cuya ponencia estará ofrecida por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, así como la de la chef Celia Jiménez; la CEO & Founder Microambiental, Ingrid Mateo, y el historiador, investigador y miembro de la Comisión de Etnología del Consejo Andaluz del Patrimonio Histórico, Fernando Rueda. También estarán Javier Olleros (Restaurante Culler de Pau, dos 'Estrella Michelin'), Paco Morales (Restaurante Noor, dos 'Estrella Michelin'), Kiko Moya (Restaurante L'Escaleta, dos 'Estrella Michelin'), Carolina Sánchez (Restaurante Íkaro, una 'Estrella Michelin' y un 'Sol Repsol') o Diego Gallegos (Restaurante Sollo, una 'Estrella Michelin').

Junto a ellos, también participarán Cristóbal Muñoz (Restaurante Ambivium, una 'Estrella Michelin'), Artur Martínez (Restaurante Aürt, una 'Estrella Michelin'), Noelia Pascual y Lidia Pascual (Restaurante Cachito), Lola Marín (Restaurante Damasqueros) y Charo Carmona (Restaurante Arte de Cozina).

Además, volverá a aglutinar un extenso programa de actividades y contenidos en torno a la innovación y nuevas tendencias culinarias y contará en su zona expositiva con más de 60 compañías y productores del ámbito agroalimentario, con gran protagonismo del producto autóctono y regional a través de la presencia de las marcas promocionales 'Sabor a Málaga', perteneciente a la Diputación de Málaga, y 'Gusto del Sur' de la mano de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía. Asimismo, el salón acogerá la celebración del 'Concurso de Cocina Joven Sabor a Málaga' donde cada año se premia el trabajo y esfuerzo de los alumnos y alumnas de las escuelas de hostelería de la provincia.

Se consolida la 'Sala de Catas'

Con la participación de una veintena de expertos y sumilleres, el salón vuelve a contar con su ya emblemática 'Sala de Catas'. El espacio contará con un programa de catas y ponencias

especializadas que ahondarán en el conocimiento de diferentes bebidas como el vino y la cerveza o en la coctelería a través del análisis sensorial.

Para ello, el salón contará con la participación dentro de la 'Sala de Catas' de expertos como Raúl Pérez, uno de los enólogos españoles más reconocidos que hablará sobre tintos mágicos; Andrea Alonso, una de las mujeres más influyentes del panorama vitivinícola nacional con distintos galardones y actual compradora de vinos para Makro España; Diego Cabrera, bartender de renombre dentro de nuestras fronteras; Ana de Castro, directora técnica de Bodega La Melonera, o Victoria Ordóñez, quien desarrolló su propio proyecto de recuperación de la uva Pedro Ximénez del Parque Natural de los Montes de Málaga, entre otros.

Así, los profesionales podrán asistir a distintas actividades como la ponencia-cata de cervezas organizada en colaboración con Cervezas San Miguel: 'Recorrido sensorial por el mundo gastronómico a través de la cerveza'; sumergirse en el mundo de los vinos de Jerez a través de 'Nuestra visión de los vinos de Jerez', una ponencia-cata organizada en colaboración con Makro España; o acudir a demostraciones de grandes figuras de la coctelería internacional y conocer las mejores técnicas de maridaje a través de la masterclass: "Coctelería Canalla: Entre innovación y sostenibilidad. Además, tendrá lugar una nueva convocatoria de los premios a los mejores vinos participantes.

Otras actividades y encuentros sectoriales

Asimismo, el salón cuenta con un amplio programa de actividades paralelas entre las que se encuentran, además del I Foro Nacional de Hostelería, la jornada organizada por Tourism Data Driven Solutions (TDDS), los talleres de Gastrocampus y Cervezas San Miguel, el coloquio hotelero del Círculo Internacional de Directivos de Hotel (CIDH) o el seminario Aehcos-PwC sobre ayudas y fondos europeos para el turismo.

Por otra parte, entidades y asociaciones sectoriales también elegirán H&T para convocar sus asambleas y reuniones profesionales como es el caso de Hostelería de Andalucía o FROZEN España.

Además, la convocatoria internacional estará reflejada en esta edición a través de la misión comercial organizada por el Área de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga y la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de la Provincia de Málaga, que convocará a compradores de agroalimentario y gastronomía de manera virtual.

H&T 2021 está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). La Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía. Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía es Premium Partner. Tiene como promotores institucionales al Área de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol, la Diputación de Málaga a través de la marca promocional 'Sabor a Málaga' y la marca promocional 'Gusto del Sur' perteneciente a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía. Como promotores sectoriales participan la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos). En el ámbito corporativo tiene como partners a Makro, San Miguel, Solan de Cabras y Unicaja Banco. Colaboran también el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab, área de la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía. Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía; la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Málaga; la Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH); Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo; el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH); Málaga TechPark; el Círculo Internacional de Directivos de Hotel (CIDH); Frozen España, Landaluz También son colaboradores la Academia Gastronómica de Málaga, la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, la Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol (Aecamping), Gastroarte, 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](#).

FYCMA, espacio seguro

FYCMA ha implementado un riguroso protocolo para que expositores, proveedores, participantes y asistentes puedan llevar a cabo su actividad con las máximas garantías de seguridad durante la celebración de H&T.

Entre las medidas adoptadas destaca la adecuación de los espacios a través de delimitaciones y señalización para asegurar una distancia interpersonal, establecimiento de flujos de entrada y salida e itinerarios para una movilidad segura por el edificio, aforos limitados, diferenciación entre asientos habilitados e inhabilitados, intensificación de la limpieza y desinfección a través de la intervención permanente de personal cualificado durante el evento, se podrán encontrar puntos de dispensación de gel desinfectante distribuidos en diferentes zonas, apuesta por la digitalización para evitar elementos de necesaria manipulación y toma de temperatura a los asistentes a su llegada al recinto, entre otras.

Más información en www.fycma.com.