

## **INNOVACIÓN Y RECUPERACIÓN DE LA ACTIVIDAD, PROTAGONISTAS DE LA EDICIÓN MÁS ESPECIAL DE H&T, QUE COMIENZA MAÑANA EN FYCMA**

**Mañana arranca la vigesimotercera edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que en 2021 refuerza su compromiso con los sectores hostelero, hotelero y turístico para convertirse en palanca para la recuperación de la industria**

**Para ello, FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) ha implementado un riguroso protocolo con las medidas higiénico-sanitarias oportunas para garantizar la seguridad del salón, entre las que se ha establecido la realización de test de antígenos**

**Hasta el miércoles 28, las empresas y profesionales podrán acceder a un diverso catálogo de equipamiento, productos y soluciones de la mano de más de 130 firmas representadas. Cabe destacar el protagonismo que adquieren las herramientas tecnológicas y digitales**

**Los nuevos modelos de negocio y las claves para la reactivación serán ampliamente analizados en el Foro de Innovación**

**H&T convoca a los fogones de su emblemático 'The Kitchen' a 14 chefs, entre ellos ocho 'Estrellas Michelin'. La 'Sala de Catas' complementará la propuesta gastronómica con un especializado programa de ponencias y catas**

*Málaga, 25 de abril de 2021.-* Desde mañana y hasta el miércoles 28, Málaga será punto de encuentro nacional de las tendencias y herramientas para impulsar la recuperación de los negocios vinculados a los sectores hostelero, hotelero y turístico a través de la vigesimotercera edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería. El evento, que es la principal cita sectorial del sur de Europa y la franja mediterránea, celebra en 2021 un encuentro clave para dibujar la hoja de ruta para el tejido vinculado a esta industria, motor económico del país, en un inminente contexto pos-Covid. Para ello, cuenta con la implicación de entidades públicas y privadas que a través de una estrecha colaboración han impulsado una convocatoria sin precedentes y que responde a la demanda de los sectores por este tipo de encuentros. Así, con FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) a la cabeza como organizador, H&T tendrá lugar de manera presencial en el recinto malagueño con todas las garantías de seguridad.

En su compromiso con la industria, el salón refuerza los contenidos vinculados a la innovación como instrumento para actualizar y adaptar los negocios a través de 'H&T Innova'. El espacio contará con una zona de exposición con una veintena de empresas tecnológicas que mostrarán productos como soluciones robóticas para servicios en hoteles y restaurantes -por ejemplo, actuando como cocineros elaborando paellas o como camareros tirando cañas-, sistemas automatizados de desinfección, softwares de gestión avanzados o asistentes virtuales de viajes, entre otros.

Esta zona se complementará con el [Foro de Innovación](#) que contará con ponentes de primer nivel debatiendo y poniendo en común temas claves para el futuro de la industria hostelera, hotelera y turística. En este sentido, se abordarán líneas 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.

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.

### **Apartado gastronómico con estrellas Michelin**

La gastronomía volverá a ser un año más una de las grandes protagonistas de H&T, que aglutinará las últimas novedades en alta cocina de la mano de 14 chefs de primer nivel, entre los que se encuentran ocho 'Estrellas Michelin'. De esta forma, mañana lunes, 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), Diego Gallegos (Restaurante Sollo, una 'Estrella Michelin'), Cristóbal Muñoz (Restaurante Ambivium, una 'Estrella Michelin'), Kiko Moya (Restaurante L'Escaleta, dos 'Estrella Michelin') o Celia Jiménez (Celia Jiménez Restaurant) que estará acompañada de

la gerente de Microambiental, Ingrid Mateo, y del miembro de la Comisión de Etnología del Consejo Andaluz del Patrimonio Histórico, Fernando Rueda, para hablar sobre la uva pasa de la Axarquía en la mesa ofrecida por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

Ya el martes, 'The Kitchen' contará con Benito Gómez (Restaurante Bardal, dos 'Estrellas Michelin') -cuya participación también está ofrecida por la misma consejería-, Artur Martínez (Restaurante Aürt, una 'Estrella Michelin'), Javier Olleros (Restaurante Culler de Pau, dos 'Estrella Michelin'), Paco Morales (Restaurante Noor, dos 'Estrella Michelin'), Lola Marín (Restaurante Damasqueros), Carolina Sánchez (Restaurante Íkaro, una 'Estrella Michelin' y un 'Sol Repsol), Noelia Pascual y Lidia Pascual (Restaurante Cachito) y Charo Carmona (Restaurante Arte de Cocina).

Al respecto, cabe mencionar la mesa 'Diputación de Málaga: KM0, motor y referente del turismo gastronómico malagueño' -en el Foro de Innovación mañana lunes-.

### **Un recorrido sensorial en la 'Sala de Catas'**

H&T volverá a ofrecer un amplio programa de catas y ponencias especializadas que ahondarán en el conocimiento de diferentes bebidas desde un 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, y los sumilleres Aurelio Molina, José María Camacho, Rubén Palomares y Mónica Alonso, ofrecerán la ponencia-cata 'Nuestra visión de los vinos de Jerez' con Makro España.

Por su parte, las expertas Ana de Castro, Patricia Benítez, Victoria Ordóñez y Almudena Calvo estarán hablando sobre 'Vinos singulares con acento femenino'. Además, los chefs Diego Gallegos y Carlos Navarro junto a Adrián Sehob, considerado el mejor cocktail-bar de España y uno de los 20 más importantes a nivel mundial, y Diego Cabrera, una de las figuras más influyentes en la coctelería internacional, darán la clase magistral 'Coctelería canalla: entre innovación y sostenibilidad'.

También tendrá lugar la ponencia-cata de cervezas organizada en colaboración con Cervezas San Miguel 'Recorrido sensorial por el mundo gastronómico a través de la cerveza' con Juan Miguel López-Gil, beer sommelier.

### **Otras actividades y encuentros sectoriales**

Asimismo, el salón cuenta con un amplio y variado programa de [actividades paralelas](#) entre las que se encuentran, además del I Foro Nacional de Hostelería que tiene lugar mañana, la jornada organizada por Tourism Data Driven Solutions (TDDS), los talleres-cata de Gastrocampus y Cervezas San Miguel, el coloquio hotelero del Círculo Internacional de Directivos de Hotel (CIDH), las clases magistrales de Café Dromedario o el seminario Aehcos-PwC sobre ayudas y fondos europeos para el turismo. Como novedad, la zona expositiva contará con el espacio 'Aula MAKRO' con talleres sobre herramientas digitales, gestión del negocio o cocina.

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 la Asociación Frozen España.

### **Un variado catálogo proveedor y oportunidades de negocio**

H&T reunirá un especializado catálogo de empresas proveedoras de equipamiento, servicios y alimentación para los negocios hostelero, hotelero y turístico. Los profesionales y las empresas afines tendrán la oportunidad de conocer la oferta de más de 130 firmas representadas, adelantando así las novedades y tendencias de estos sectores. Además, serán más de 60 las 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, H&T es un punto de encuentro para el *networking* y la generación de contactos de interés que se traducen en acuerdos comerciales tanto en el propio salón como en las semanas posteriores. Por su parte, 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.

Se trata de una propuesta integral para los visitantes que también pueden acceder a una formación especializada que en esta ocasión cuenta con más de 60 actividades entre talleres, demostraciones de cocina, ponencias, catas y convocatorias paralelas con más de 120 expertos.

H&T abrirá sus puertas en el Palacio mañana lunes y martes de 10.00 a 19.00 horas, y el miércoles 28 de 10.00 a 16.30 horas.

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](http://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 se ha establecido la realización de test de antígenos. La organización pone a disposición de todos los participantes un servicio gratuito mediante el que expositores, ponentes, prensa, autoridades, asistentes al salón y personal de organización podrán acceder a la prueba en las propias instalaciones de FYCMA y en el marco del programa municipal 'Málaga Segura' de detección temprana de la COVID-19 promovido por el Área de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga.

Además, 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.

Toda la información en <https://hyt.fycma.com/protocolo-de-actividad-en-hyt21/>.