

H&T MUESTRA EN FYCMA LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS EN ROBÓTICA Y DIGITALIZACIÓN PARA AFRONTAR LOS RETOS DE LA HOSTELERÍA Y LA INDUSTRIA TURÍSTICA

Más de 130 empresas representadas están dando a conocer sus productos y servicios para la actualización de los negocios desde ayer en H&T, Salón de Innovación en Hostelería

Tecnología, innovación y seguridad son los elementos protagonistas para la mejora de una experiencia global de cliente

Expertos del ámbito también han estado debatiendo hoy en torno a las perspectivas futuras del sector hotelero o el nuevo modelo de turismo sostenible

El salón continúa mañana en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga)

Málaga, 27 de abril de 2021.- El Salón de Innovación en Hostelería, H&T, cuenta en su vigesimotercera edición con la presencia de una amplia gama de expositores que ofrecen soluciones tecnológicas disruptivas para los sectores hostelero, hotelero y su industria auxiliar. Alineado con el desarrollo del mercado en el que la innovación es clave para dar respuesta a los diferentes perfiles, necesidades y expectativas del cliente, el salón pone a disposición de los profesionales un diverso catálogo de propuestas en torno a novedosas herramientas y servicios con gran protagonismo de la digitalización y la robótica aplicada.

Así, las tendencias en la experiencia cliente, un consumidor cada vez más digital, se dirigen hacia la personalización, el aumento de la interacción o el ahorro de tiempo. En este sentido, en el salón tienen presencia empresas con servicios que van desde la gestión global del negocio - ventas o reservas-, hasta asistentes de viajes, plataformas de pedidos o sobre *carsharing* - servicio de alquiler de coches de uso temporal para hoteles o restaurantes-.

La zona 'H&T Innova', novedad en esta edición, alberga además empresas de carácter tecnológico con soluciones basadas en realidad virtual, inteligencia artificial y neurociencia del consumidor. También enfocadas a los destinos a través de *big data* para la elaboración de planes de fomento turístico o robótica para hoteles y restaurantes, como automatización para la elaboración de paellas y atención en las recepciones de estos establecimientos.

Además, la seguridad y la sostenibilidad también destacan entre las propuestas a través de herramientas para la gestión ambiental inteligente o sistemas profesionales automatizados de desinfección. En definitiva, un especializado catálogo de empresas proveedoras de equipamiento, servicios y alimentación para los negocios hostelero, hotelero y turístico de la mano de más de 130 firmas representadas que están adelantando las novedades y tendencias de estos sectores.

Una industria más sostenible e inteligente

H&T ha acogido hoy en el Foro de Innovación una selección de primer nivel de bloques temáticos que han abordado cuestiones tan importantes como las perspectivas actuales y futuras del sector hotelero desde el punto de vista de la inversión y sectores técnicos como el de la arquitectura y la ingeniería; el nuevo modelo de turismo sostenible desde la administración pública en colaboración con las empresas privadas; los nuevos procesos de transformación digital y su aplicación en la relación entre el hotelero y el usuario, o la sostenibilidad y el compromiso social como ventaja competitiva y principal demanda del consumidor de empresas turísticas.

H&T abrirá sus puertas en el Palacio mañana miércoles 28 de 10.00 a 16.30 horas.

El salón 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 y la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía a través de las marcas promocionales 'Sabor a Málaga' y 'Gusto del Sur', respectivamente. 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](https://www.facebook.com/salonhyt) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](https://twitter.com/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 pueden 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/>.