

H&T

SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA

MÁLAGA
07 / 08 / 09
FEB 2022

FYCMA
PALACIO DE FERIAS
Y CONGRESOS
DE MÁLAGA

www.salonhyt.com / #HyT22



INDUSTRIA TURÍSTICA

GASTRONOMÍA

SERVICIOS

DIGITALIZACIÓN

ORGANIZA



PARTNER PREMIUM



PROMOTORES INSTITUCIONALES



PARTNERS



PROMOTORES SECTORIALES



H&T SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA

El encuentro indispensable para las empresas del canal HORECA, la industria turística y la gastronomía. Plataforma para impulsar el éxito de tu negocio, generar sinergias, identificar potenciales socios y clientes e incorporar innovación y conocimiento en tu estrategia empresarial.



ESCENARIO IDEAL

Se celebra en Málaga, **líder en innovación, turismo y gastronomía** de referencia nacional e internacional.

OPORTUNIDADES REALES

Promueve la **colaboración público-privada** para el desarrollo de estas industrias.

INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD

Apuesta por la innovación y la sostenibilidad como **eje transversal** de su oferta expositiva y de contenidos.

IMPULSO COMO OBJETIVO

Herramienta para impulsar la **reactivación** y dar respuesta a los **nuevos retos** de una de las principales industrias económicas del país.

ALINEADOS CON TU ÉXITO



GENERAMOS NEGOCIO

Plataforma para la generación de negocio: encuentro con los principales agentes para impulsar nuevos proyectos y acuerdos comerciales. Networking y rentabilidad de la participación.



APOSTAMOS POR LA INNOVACIÓN

El salón presenta una propuesta integral para la actualización y mejora de los negocios y empresas a través de herramientas y soluciones innovadoras y digitales.



TRABAJAMOS LA INTERNACIONALIZACIÓN

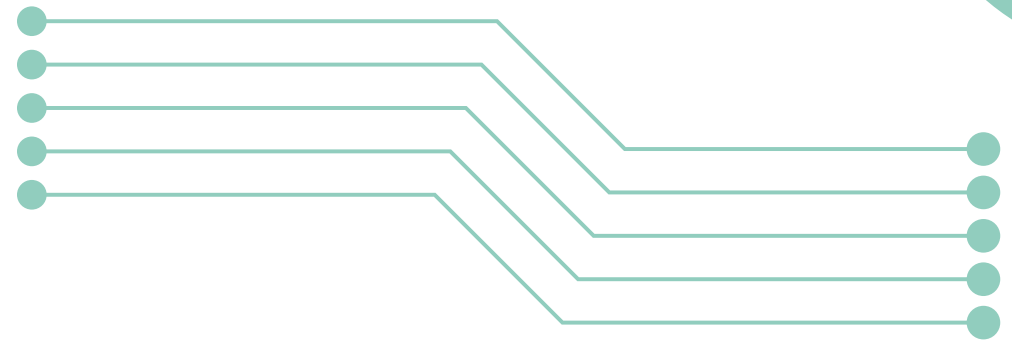
Oportunidades de expansión a otros países, contacto directo con compradores y mercados con gran potencial, y consolidación de su presencia a través de sus agentes importadores.



OFERTA INTEGRAL Y VERSÁTIL

Espacio expositivo con empresas gastronómicas, de equipamiento y servicios.
Programa de contenidos y encuentros para la especialización. Premios.
Actividades paralelas.

TENEMOS UN LUGAR PARA TI, TU ESPACIO



H&T INNOVA

El gran epicentro de la innovación y digitalización de servicios para la industria turística y hostelera.



EQUIPAMIENTO Y SERVICIOS

Las últimas novedades en equipamiento de marcas y empresas líderes a nivel nacional e internacional.



GASTRONOMÍA

la más versátil y variada muestra de productos gastronómicos para la hostelería y restauración.



Los grandes chefs del panorama nacional. Productos, servicios y conceptos transformadores. Nuevos talentos. Todo en un espacio único.

IMPULSAMOS TUS OBJETIVOS CON UNA POTENTE PROPUESTA DE CONTENIDO



Creatividad, innovación y tendencias aplicadas a la alta gastronomía en un espacio privilegiado.



Espacio para el debate y el diálogo sobre los retos de la industria turística en innovación y tendencias.



Los mejores vinos nacionales e internacionales, técnicas de maridaje o los secretos de la mixología de la mano de los más prestigiosos sumilleres.



H&T AWARDS

Premios cuyo objetivo es reconocer el talento y la innovación dentro del ámbito de la hostelería, la industria hotelera, el turismo y sus sectores afines.



EVENTOS PARALELOS

Congresos y Foros nacionales de los sectores implicados en el marco de H&T, afianzan el salón como epicentro de la industria.



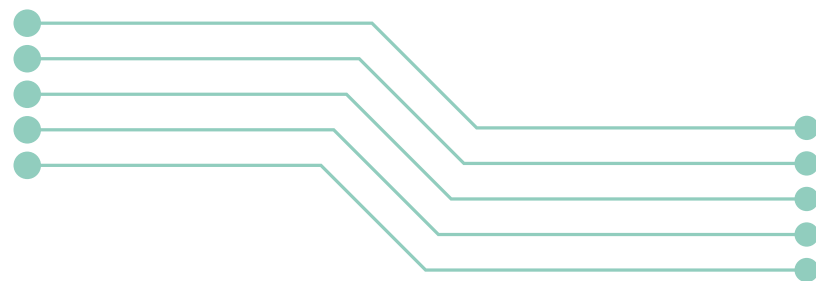
JORNADAS Y WORKSHOPS

Organización de actividades y talleres por parte de empresas y entidades participantes durante H&T.



MUCHO MÁS QUE UNA FERIA

NUESTRAS CIFRAS NOS AVALAN



DATOS ACUMULADOS ÚLTIMAS 10 EDICIONES



1.400
EMPRESAS



100.000
VISITANTES



500
PONENTES



480
ACTIVIDADES

EDICIÓN 2021



6.000
VISITANTES
EN 3 DÍAS



130
EMPRESAS
REPRESENTADAS



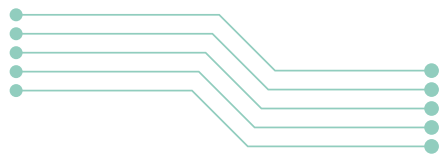
120
EXPERTOS
Y PONENTES



+500
REUNIONES DE
NETWORKING



50
ACTIVIDADES



ACOMPañADOS DE QUIENES CREAN TENDENCIA

CHEFS



Ángel León



Dani García



Celia Jiménez



Carolina Sánchez



Mario Sandoval

PONENTES



Abel Matutes



Hugo Rovira



Blanca Pérez-Sahuquillo



Mari Francis Peñarroya



Martha Gómez

APOSTANDO POR LA VISIBILIDAD DE QUIENES PARTICIPAN

Creciendo cada año en alcance y difusión en medios de comunicación y redes sociales.

VALOR DE IMPACTO



+2,65 M
EUROS

Una treintena de chefs y expertos sumilleres en un programa gastronómico de excelencia en H&T.Hostelería Hoy
Hostelería Hoy.

Innovación tecnológica, gastronomía y enología en H&T 2021.
Restauración news.

IMPRESIONES



+7,5 M
#salonHyT

H&T muestra últimas tendencias en robótica y digitalización para retos de hostelería e industria turística.
La Vanguardia.

Robot that can cook a paella is causing quite a stir in Spain.
The Guardian.

TODA UNA INDUSTRIA REPRESENTADA



SECTORES

- Administraciones e instituciones públicas y privadas, fundaciones
- Colectivos: asociaciones, colegios profesionales, etc.
- Comunicación, marketing y publicidad
- Empleo y autoempleo
- Energía
- Equipamiento hostelero y hotelero
- Financiación, Consultorías, Bancos, Cajas y entidades financieras
- Formación
- Sostenibilidad y medioambiente
- Restauración y caterings
- Sanidad y salud
- Robótica
- Tecnología y telecomunicaciones
- Transporte
- Turismo

TARGET DEL PARTICIPANTE

- Directores Generales y Gerentes
- Directores comerciales, responsables de comunicación y marketing, directores de expansión e importación.
- Emprendedores: EBTs, Startups Y Spin-offs
- Innovación y Calidad Directores I+D+i, responsables desarrollo de negocio, inversores y emprendedores
- Administraciones públicas a nivel internacional
- Aceleradoras e incubadoras de empresas
- F&B Responsables de alimentación y bebidas, responsables de compras, responsables de economato y aprovisionamiento.
- Equipamiento y servicios Instaladores y montadores, responsables de mantenimiento, gobernantas, importadores
- Turismo Operadores turísticos, agencias especializadas, Responsables públicos y técnicos de AA.PP, bloggers e influencers especializados.
- Operaciones y Sala Jefes de cocina, cocineros y chefs ejecutivos, bartenders, sumilleres, jefes de sala y camareros.

NOS ADAPTAMOS A TUS NECESIDADES



EMPRESAS

Aprovecha esta oportunidad única para mostrar tus productos, servicios e innovaciones a un público profesional que se convertirá en futuros socios y clientes.

[+info](#)



PARTNERS

Ser partner te ofrece destacadas ventajas: máxima visibilidad de marca y acciones de comunicación específicas, mayor implicación en las áreas de actividad del evento, presencia destacada en la agenda institucional, así como posicionamiento como parte esencial de la industria turística.

[+info](#)



VISITANTE PROFESIONAL

H&T tiene mucho que ofrecerte como profesional, enriquece tus conocimientos, experiencia y contactos comerciales. No pierdas la oportunidad de acceder a todos los contenidos y conectar con las empresas de tu interés.

[+info](#)



EQUIPO MULTIDISCIPLINAR A TU SERVICIO

MARÍA JOSÉ OLIVERA
Directora Equipo Ferial
+34 650 525 975
mjolivera@fycma.com

OPCIONES DE PARTICIPACIÓN

JAVIER PONCE
+34 659 08 58 20
jponce@fycma.com

PRISCILA MENENDEZ
+34 648 006 608
pmendez@fycma.com

SERVICIOS AL EXPOSITOR

MARTA ESPAÑA
+34 616 586 505
mespana@fycma.com

REGISTRO Y NETWORKING

JANE CHAPMAN
+34 676 288 933
jchapman.ext@fycma.com



FYCMA

**COMPROMISO POR LA INOVACIÓN Y LA TRANSFORMACIÓN.
OBJETIVO COMÚN DE NUESTROS EVENTOS**

Palacio de Ferias
y Congresos de Málaga



H&T
SALÓN DE INNOVACIÓN
EN HOSTELERÍA



**talent
woman**
España



**Smart
Agrifood
Summit**
STARTUP EUROPE ECOSYSTEM
FOR OPEN INNOVATION



greencities
URBAN INTELLIGENCE AND SUSTAINABILITY



S-MOVING
SMART AND SUSTAINABLE MOBILITY



simed
SALÓN INMOBILIARIO
DEL MEDITERRANEO



CM MÁLAGA
CITIES & MUSEUMS
INTERNATIONAL TRADE FAIR



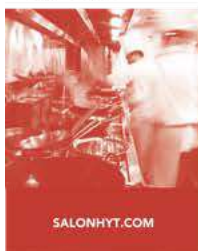
Transfiere
Foro Europeo para la Ciencia,
Tecnología e Innovación



**Working
for
What**



**Mobile
Week**
MÁLAGA



FYCMA apuesta por eventos altamente especializados y con vocación internacional fomentando la creación de ecosistemas innovadores para el impulso de los diferentes sectores e industrias.



www.salonhyt.com