

H&T REÚNE LAS ÚLTIMAS NOVEDADES TECNOLÓGICAS Y LA INNOVACIÓN MÁS SOSTENIBLE PARA LA HOSTELERÍA Y LAS INDUSTRIAS HOTELERA Y TURÍSTICA

El futuro del sector turístico, las tendencias en la gestión integral de los destinos, el impacto de la digitalización en la hostelería o el papel de las administraciones públicas en la promoción gastronómica serán algunos de los temas que centrarán el debate en el 'Foro de Innovación' de la próxima edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que tendrá lugar del 7 al 9 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). El encuentro contará con expertos de empresas y entidades como Necstour, la European Alliance for Responsible Tourism and Hospitality, Grupo NH Hotels o Apple Leisure Group

En el plano comercial, el salón ofrece un catálogo de empresas tecnológicas referentes en la provisión de herramientas y soluciones que desplegarán en el espacio 'H&T Innova' los avances más punteros en materia de equipamientos y servicios para estos sectores

Málaga, 27 de enero de 2022. - H&T, Salón de Innovación en Hostelería albergará del 7 al 9 de febrero una nueva edición del 'Foro de Innovación', un contenido especializado y de gran interés para las empresas y profesionales de la hostelería y las industrias hotelera y turística por su capacidad para fomentar el análisis, el debate y el conocimiento en torno a temas de actualidad y con repercusión para el crecimiento y mejora de la competitividad de estos sectores. Cabe destacar que la consolidación de espacios y programas de esta temática en el salón han ido ligados a la evolución de estos ámbitos, donde los negocios están avanzando hacia nuevos modelos más digitales, sostenibles y orientados a la excelencia con la innovación como protagonista de sus servicios, productos y procesos.

Para profundizar en estas cuestiones, H&T reunirá a un elenco de expertos internacionales como Manuel Alejandro Cardenete, presidente de Necstour (European Regions for Competitive and Sustainable Tourism) y viceconsejero de Turismo de la Junta de Andalucía; José María de Juan Alonso, vicepresidente de la European Alliance for Responsible Tourism and Hospitality y miembro del Consejo Directivo de la International Social Tourism Organization; Marta Marcos, vicepresidenta senior de Tecnología de la Información y Sistemas en el Grupo NH Hotels; Fernando Fernández, vicepresidente de Desarrollo de Apple Leisure Group; Teodora Jilkova, responsable de Relaciones Internacionales, Gestión de Proyectos y Eventos de Veritas Cluster y CEO del Convention Bureau de Bulgaria, o Edouard du Coudray, responsable Internacional en la Associazione Startup Turismo de Italia.

En este sentido, el programa del 'Foro de Innovación' contará con paneles temáticos y conferencias sobre las claves para el crecimiento de la hostelería o el impacto de la digitalización en este sector, la innovación sostenible como base para el futuro del turismo, la gestión integral de los destinos y los nuevos perfiles del turista o la sostenibilidad hotelera para ser más competitivos, entre otros. Además, de la mano del Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) se desarrollarán mesas redondas en torno a las nuevas aplicaciones en el ámbito de la tecnología hotelera, así como los CEO de reconocidos establecimientos y cadenas hoteleras analizarán el estado de situación del turismo, caso de Iker Llano de Hoteles Intur o el CEO y consejero delegado de ML Hoteles, José Carlos Escribano, así como el presidente de ITH, Javier García Cuenca, entre otros.

Otros contenidos que albergará el foro girarán en torno a la promoción gastronómica y territorial por parte de las administraciones públicas con la participación de las diputaciones de provincias como Málaga, Badajoz, Sevilla, Burgos o Jaén. En esta misma línea, tendrá lugar la I Jornada Científica de Gastronomía, Conocimiento y Turismo de la Universidad de Málaga, organizada por la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga y Gastrocampus Innovación.

Soluciones y equipamiento tecnológico

Robótica, tecnología y soluciones para mejorar la experiencia del cliente o herramientas para una gestión inteligente de los negocios son algunas de las innovaciones que estarán presentes



en el espacio expositivo de 'H&T Innova', que se complementa con la oferta del resto de firmas tecnológicas que ya forman parte del evento tradicionalmente. Empresas referentes en este ámbito ofrecerán un amplio catálogo proveedor a los profesionales, que podrán interactuar, experimentar y explorar el equipamiento más novedoso. Se trata de una oportunidad para acceder a los avances más punteros en el mercado en materia de optimización de la actividad y de los procesos de las empresas del canal Horeca.

El salón está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) con el patrocinio principal de la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía. Tiene como promotores institucionales al Área de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol y la Diputación de Málaga a través de la marca promocional 'Sabor a Málaga'. Como promotores sectoriales participan la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos) y la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos). En el ámbito corporativo tiene como patrocinadores oficiales a San Miguel, Solan de Cabras y Unicaja Banco. Makro es proveedor oficial.

Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, en la página de [Facebook](#) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](#).