

MÁS DE 250 ENTIDADES REPRESENTADAS, ESTRELLAS MICHELIN Y NOVEDADES TECNOLÓGICAS PARA EL CANAL HORECA, EN EL SALÓN H&T 2022

H&T, Salón de Innovación en Hostelería celebra su vigesimocuarta edición del 7 al 9 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) posicionado entre los principales eventos nacionales del ámbito de la hostelería y las industrias hotelera y turística. El salón reunirá una oferta integral de servicios, productos y soluciones para estos sectores de la mano de más de 250 empresas y entidades representadas procedentes de países como España, Portugal, Italia, Reino Unido, Francia y Holanda

La innovación y la digitalización estarán presentes de manera transversal en todos los ejes del salón a través de la participación de empresas tecnológicas con prototipos y herramientas innovadoras como el primer bar robótico. Además, tendrá lugar una nueva convocatoria del 'Foro de Innovación' con expertos internacionales que abordarán temas como la automatización en la hostelería, la sostenibilidad hotelera o el estado de situación del turismo

En el apartado gastronómico, H&T desplegará en los espacios 'The Kitchen' y 'Aula Makro' una programación con 26 chefs de referencia y estrellas Michelin como Paco Roncero, Víctor Quintillà o Yayo Daporta. Por su parte, la 'Sala de Catas' concentra el conocimiento y la experiencia de 16 expertos, enólogos y sumilleres como Ferrán Centelles, Almudena Calvo o José Peñín

H&T es el marco para la celebración de encuentros nacionales como el II Foro Nacional de Hostelería y el IV Foro Aehcos Clúster de Subvenciones. De manera paralela, tendrá lugar una nueva edición de Ginebralia y el Salón del Licor, Whisky y Ron

Málaga, 3 de febrero de 2022.- La concejala delegada del Área de Turismo, Promoción de la Ciudad y Captación de Inversiones del Ayuntamiento de Málaga, Rosa Sánchez; el viceconsejero de Turismo, Regeneración, Justicia y Administración Local de la Junta de Andalucía, Manuel Alejandro Cardenete; el vicepresidente cuarto y diputado delegado del Área de Gestión Económica y Administrativa de la Diputación de Málaga, Manuel Marmolejo, y el presidente de Mahos y del Comité Organizador de H&T, Javier Frutos, han presentado hoy 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).

Frutos, que en 2022 ostenta la presidencia del Comité Organizador del salón, ha detallado los contenidos que engloba este año H&T, donde profesionales, empresas y entidades de la hostelería y de las industrias hotelera y turística tienen una cita con la innovación, las tendencias y las novedades para estos sectores. El salón, uno de los principales encuentros a nivel nacional en su temática, reunirá una oferta integral de servicios, productos y soluciones para estos sectores de la mano de más de 250 empresas y entidades representadas de países como España, Portugal, Italia, Reino Unido, Francia y Holanda. Se trata de firmas especializadas en alimentación, equipamiento y tecnología con gran protagonismo del canal Horeca. Al respecto, Frutos ha subrayado el "crecimiento generalizado de la zona expositiva" con la presencia de más firmas y el aumento de los espacios reservados.

Sánchez ha destacado que desde "el Área de Turismo y Promoción de la Ciudad seguimos impulsando un sector turístico de excelencia y con profesionales más cualificados". Precisamente, la edil ha resaltado que el salón "está pensado para ayudar a profesionales y empresas a orientar las estrategias corporativas para encarar los retos de un mercado en permanente evolución". Y que mejor escenario que Málaga dado "el dinamismo que está viviendo la ciudad con la llegada de proyectos punteros y que enlazan con su posicionamiento turístico", ha puntualizado.

Cardenete, que haciendo mención de los últimos datos del sector turístico apuntaba que "las previsiones para el año 2022 se mueven entre los 26,5 y los 29,5 millones de turistas", ha incidido

en la digitalización y en el compromiso con la sostenibilidad por parte de la industria. Sobre H&T, “lleva 24 ediciones concentrando innovación”, ha expresado el viceconsejero, y “desde la Consejería de Turismo apostamos por un sector que tiene que seguir siendo sostenible y tiene que tener la innovación como característica básica”.

Marmolejo ha manifestado que el evento “se ha consolidado como el principal escaparate de productos y servicios para la hostelería”. La presencia de la Diputación de Málaga se articula a través de la marca promocional ‘Sabor a Málaga’ con la que participarán “22 productores de diferentes sectores, desde carnicerías, almazaras, conservas o marisco”. Además, serán “14 cocineros” participando en las diferentes actividades, ha señalado el vicepresidente cuarto del ente provincial. Y a través de Planificación y Turismo Costa del Sol, que “sigue apostando por la innovación, la digitalización, la movilidad eficiente, la accesibilidad, los nuevos nichos de mercado y el desarrollo rural sostenible”, participa con “cuatro proyectos en esta edición”, ha explicado.

Con Cervezas San Miguel, que mantiene su compromiso con el salón desde 2018 y vuelve a mostrar su apoyo por la hostelería local y andaluza, Makro y Unicaja Banco a la cabeza, H&T convoca al tejido proveedor especializado más completo y variado para la provisión de servicios y equipamiento con soluciones en el ámbito de la alimentación y bebidas, maquinaria, mobiliario, menaje o tecnología aplicada. Una oportunidad única para la renovación y actualización de los establecimientos y para explorar nuevos acuerdos comerciales con socios estratégicos. Cabe destacar que su posicionamiento como principal plataforma de negocio para estos ámbitos también está avalado por el sector a través de 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), así como por la colaboración e implicación de entidades y empresas de España vinculadas a estas ramas.

Entre la amplia oferta expuesta en H&T, destaca la participación de más de 90 compañías y productores del ámbito agroalimentario. Gana protagonismo el producto autóctono local y regional con la presencia de las marcas promocionales de las diputaciones de Málaga, Badajoz, Granada, Sevilla, Segovia y Burgos -Sabor a Málaga, Sabores de Badajoz, Sabor Granada, Sabores de la Provincia de Sevilla, Alimentos de Segovia y Burgos Alimenta, respectivamente-.

Robótica, tendencias e innovación

La innovación tecnológica y la digitalización están presentes de manera transversal en todos los ejes del salón, ofreciendo las últimas tendencias para la hostelería y las industrias hotelera y turística. Así, ‘H&T Innova’ concentra el mayor espacio sobre innovación y desarrollo tecnológico para la hostelería y las industrias hotelera y turística, albergando el ‘Foro de Innovación’ y la participación de empresas tecnológicas con prototipos y herramientas innovadoras complementado la oferta del resto de firmas proveedoras de tecnología e innovación que forman parte de la zona expositiva del salón. Es el caso de soluciones robóticas como el primer bar robotizado del mundo o el uso de automatización para servir las comandas en mesas. También otras aplicaciones de softwares de gestión, *marketplace*, servicios de compra online para huéspedes de casas rurales o tecnología para el control de pedidos y comandas, reservas y pagos.

En cuanto al ‘Foro de Innovación’, contará con expertos 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; Victor Tofan, hotelero y Strategic Sales Executive

EMEA de Cloudbeds, o Edouard du Coudray, responsable Internacional en la Asociación Startup Turismo de Italia, entre otros.

El foro abordará temas como las claves en las estrategias para el crecimiento de los negocios hoteleros, entre ellas la automatización o la digitalización, la gestión inteligente y sostenible en la industria hotelera para mejorar la competitividad de los establecimientos o el estado de situación del sector turístico a través de las experiencias de los CEO de cadenas hoteleras como Fuerte Hoteles, Hoteles Intur, ML Hoteles, Casual Hoteles o Paradores de Turismo de España. Además, tendrá lugar la I Jornada Científica de Gastronomía, Conocimiento y Turismo de la Universidad de Málaga, y suma un panel especializado en la promoción gastronómica y territorial con la participación de representantes de las diputaciones de Málaga, Sevilla, Badajoz, Burgos y Jaén.

Estrellas Michelin y expertos del vino

H&T conformará un programa gastronómico de primer nivel repleto de tendencias y propuestas singulares de la mano de estrellas Michelin y reconocidos chefs en el panorama internacional. En 2022, estarán en 'The Kitchen' nombres como Paco Roncero -dos estrellas Michelin-, Samuel Naveira -restaurante MU.NA, una estrella Michelin-, Víctor Quintillà -Lluerna, una estrella Michelin y una estrella verde Michelin-, María José Martínez -Lienzo, una estrella Michelin-, Pablo Sánchez -Los Marinos-, Xanty Elías -Finca Alfoliz, una estrella verde Michelin-, Juanlu Fernández -Cañabota, una estrella verde Michelin-, Mauro Barrero -Restaurante La Curiosidad de Mauro, un sol de la Guía Repsol 2021 y Bib Gourmand en la Guía Michelin- o Gabriel Leyera de La Calma en Chile representando el ámbito internacional, entre otros. Junto a ello, el 'Aula Makro' congregará un contenido muy destacado por su vocación de formación y por el elenco de chefs que participan. Entre ambos espacios suman 26 chefs.

Por otra parte, y de manera complementaria al programa gastronómico, la 'Sala de Catas' se ha convertido en otro de los puntos fuertes del programa de H&T, destacando por la calidad de sus contenidos y participantes. En la nueva edición contará con 16 enólogos, sumilleres y expertos como José Peñín, prolífico escritor y periodista, catador de reconocido prestigio y referente influyente en el comercio internacional de vinos españoles por su Guía Peñín. También con Almudena Calvo, designada como 'Mejor Enóloga de 2019' por la Semana Vitivinícola, o Ferrán Centelles, colaborador de elBulliFoundation, autor y profesional del sector con amplia experiencia que ha sido galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía en 2011, el Premio al mejor Sumiller de España en 2006 de Ruinart y el Premio de la Academia Catalana de Gastronomía al mejor Sumiller en 2013.

Marco de encuentros y foros nacionales

H&T es el escenario para la celebración de encuentros nacionales con los que comparte sinergias y temáticas afines, es el caso del II Foro Nacional de Hostelería que, organizado por la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía, tendrá lugar el lunes 7. También el IV Foro Aehcos Clúster de Subvenciones que se celebrará el mismo día. Y vuelve a desarrollarse de manera paralela durante los días 7 y 8 Ginebralia y el Salón del Licor, Whisky y Ron, el evento más importante en torno al mundo de la ginebra a nivel nacional.

Cabe destacar que las empresas y entidades participantes en el evento también convocan sus jornadas técnicas y talleres formativos. Es el caso de la Asociación de Directores de Hotel (AEDH), The Masterkey o Calidad Pascual. A esto se suman las ponencias y demostraciones que se desarrollan en los propios stands de la zona expositiva durante los días de celebración.

En lo que respecta a la parte internacional, a través de Extenda-Andalucía Exportación e Inversión Extranjera, empresa pública dependiente de la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior de la Junta de Andalucía y en el marco del Programa de Apoyo a la Internacionalización de Ferias Andaluzas, tendrán presencia ponentes y compradores de Estados Unidos, Argelia, Italia y Colombia para mantener encuentros comerciales con las



empresas y profesionales participantes. Además, la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de la provincia de Málaga impulsa una misión inversa con periodistas internacionales procedentes de Italia y Portugal.

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, Solán 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](#).