

ADMINISTRACIONES Y EMPRESAS SE UNEN DESDE HOY EN H&T PARA IMPULSAR UNA HOSTELERÍA E INDUSTRIA HOTELERA MÁS INNOVADORA, SOSTENIBLE Y DIGITAL

H&T, Salón de Innovación en Hostelería ha inaugurado hoy su vigesimocuarta edición con gran optimismo por parte del sector y de la administración, que unen esfuerzos para seguir impulsando uno de los principales motores económicos del país

El salón convocará hasta el miércoles 9 a profesionales, empresas y entidades de la hostelería y de las industrias hotelera y turística para acceder a la innovación, las tendencias y últimas novedades para la actualización de los establecimientos, encontrar nuevas oportunidades de negocio y entrar en contacto con un tejido proveedor especializado de primera calidad con más de 250 firmas representadas

El programa de contenidos del evento, que ha arrancado hoy con destacados paneles temáticos en el 'Foro de Innovación' y la participación de chefs como Paco Roncero en 'The Kitchen', continua mañana con la I Jornada Científica de Gastronomía, Conocimiento y Turismo de la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga, con la presencia de estrellas Michelin como Yayo Daporta y María José Martínez y con nuevas ponencias-catas sobre cervezas o vinos blancos en la 'Sala de Catas'

Por su parte, Ginebralia y el Salón del Licor, Whisky y Ron, que también ha comenzado hoy, estará abierto mañana en FYCMA con la mayor oferta de marcas y distribuidores en torno al mundo de la ginebra, actividades y demostraciones. Además, hoy se ha celebrado una nueva edición del Foro Nacional de Hostelería

Málaga, 7 de febrero de 2022.- El alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; el secretario de Estado de Turismo del Gobierno de España, Fernando Valdés; el presidente de la Diputación de Málaga, Francisco Salado; el viceconsejero de Turismo de la Junta de Andalucía, Manuel Alejandro Cardenete, y el presidente de Hostelería de Andalucía, de Mahos y del Comité Organizador de H&T, Javier Frutos, han participado hoy en el acto de inauguración de la vigesimocuarta edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se celebra desde hoy hasta el miércoles 9 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga).

De la Torre ha destacado que H&T “simboliza el compromiso y la importancia del sector turístico, de la hostelería y la industria hotelera dentro de nuestra economía”. Desde Málaga, ha matizado el regidor, “este salón tiene una vocación regional, nacional e internacional”, lo que se traduce no solo en su oferta expositiva -con más de 250 empresas y entidades representadas de países como Portugal, Italia, Reino Unido, Francia y Holanda- sino también en la participación de expertos de otras regiones.

Valdés ha subrayado que hemos conseguido “posicionar la marca de este encuentro no solo en el sur de Europa sino también como referente para la hostelería y la industria hotelera”. Asimismo, ha explicado que “hay una plena coincidencia entre los lemas que el Comité Organizador ha decidido incorporar a esta edición y con los que el Gobierno de España a través de la Secretaría de Turismo está desplegando gracias a los fondos europeos en torno a la sostenibilidad, la digitalización y la innovación”.

Salado, por su parte, ha incidido en el interés de una cita “que se ha convertido en uno de los escaparates más destacados para la hostelería, la industria hotelera y sus servicios auxiliares”, al tiempo que ha recordado la importancia “de que todas las administraciones trabajemos unidas para apoyar a uno de los sectores estratégicos para el empleo en nuestro territorio”. Cabe destacar que el ente provincial participa en esta edición de H&T a través de la marca promocional Sabor a Málaga, además de Turismo y Planificación Costa del Sol.

Cardenete ha resaltado que “este salón nos recuerda que el camino al progreso y a la recuperación viene dado por la innovación”. Así, ha insistido en que “H&T vuelve a reafirmarse como un punto de encuentro, la mejor cita para la hostelería del sur de Europa para el contacto,

el negocio, el intercambio, la exposición y en especial para abrirse nuevos caminos”, un salón para poner en el centro la digitalización y las tecnologías aplicadas, “para garantizar la competitividad, la internacionalización y el emprendimiento”.

Frutos, quien ha destacado el compromiso y apoyo de todas las entidades y empresas patrocinadoras, proveedoras y colaboradoras, ha argumentado que “inauguramos una nueva edición que presenta un aumento generalizado de su zona expositiva”. En este sentido, “las empresas han reservado mayores zonas de exposición debido a la rentabilidad que obtienen”, habiendo recibido un “feedback muy positivo por parte de los expositores”. Frutos ha recordado que el programa de contenidos cuenta con “cuatro áreas funcionando a la vez”, con una nueva convocatoria del ‘Foro de Innovación’ con expertos de diferentes ámbitos, “las últimas tendencias culinarias con 26 chefs de renombre y 16 expertos, enólogos y sumilleres”, ha detallado.

Cabe mencionar que el Comité Organizador de H&T, que presta asesoramiento en materia de contenidos a la organización para la adaptación del tejido productivo al contexto, alterna su presidencia cada año entre los representantes de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga -Costa del Sol (Aeplayas) y la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos), también promotores sectoriales del evento, recayendo en esta edición en Mahos a través de su presidente, Javier Frutos. Por su parte, José Luque -Aehcos- y Manuel Villafaina -Aeplayas- ostentan las vicepresidencias.

Jornada inaugural y más de 250 firmas representadas

El reconocido estrella Michelin Paco Roncero ha inaugurado hoy el programa del espacio ‘The Kitchen’ hablando sobre el desarrollo personal de los futuros talentos de la gastronomía. Al chef le han seguido otros estrellas y referentes del mundo culinario como Samuel Naviera, Víctor Quintillà, Juanlu Fernández o Pablo Sánchez que han abordado las singularidades del producto de proximidad, de la excelencia del mar o del aprovechamiento del pescado. Este programa se complementa con el ‘Aula Makro’ que, desde un plano más formativo, suma experiencia, conocimiento y nuevas técnicas. Entre ambos alumbran un panel de primera calidad por el que pasarán hasta 26 chefs y expertos de los fogones.

La ‘Sala de Catas’, otro de los platos principales de H&T, ha contado hoy con expertos como el Premio Nacional de Gastronomía 2011 y Premio al Mejor Sumiller de España 2006 de Ruinart, Ferrán Centelles, que ha mostrado la versatilidad de los vinos espumosos. Así como con una de las figuras españolas más destacadas en el conocimiento de la bebida japonesa Sake, Pablo Alomar Salvioni, quien ha profundizado en los estilos, calidades y elaboradores de referencia de este campo. En total, este programa contará con 16 expertos, enólogos y sumilleres que llevarán a los asistentes a través de un recorrido sensorial a la par que enriquecedor.

Por su parte, la automatización y el uso de los datos en la hostelería, la innovación tecnológica como clave para el crecimiento de este sector, la sostenibilidad aplicada al turismo, la promoción gastronómica y territorial o la gestión integral de los destinos han centrado el debate en el ‘Foro de Innovación’, uno de puntos más destacados de H&T por la novedad de sus contenidos y su aplicación para el desarrollo de los negocios. Y, de manera paralela, hoy se ha celebrado una nueva edición del Foro Nacional de Hostelería.

En la zona expositiva, H&T 2022 reúne una oferta integral de servicios, productos y soluciones para la hostelería y las industrias hotelera y turística 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 e innovadoras con gran protagonismo del canal Horeca, que conforman el tejido proveedor 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.

Más innovación y gastronomía el martes 8

H&T continúa mañana con nuevas actividades como la 'I Jornada Científica de Gastronomía, Conocimiento y Turismo' organizada por la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga y charlas en torno a la sostenibilidad hotelera o el reto que lanzará Tourism Data Driven Solutions (TDDS) sobre un prototipo de hotel inteligente, en el 'Foro de Innovación'.

La alta gastronomía estará representada por nombres como Yayo Daporta, José Luis Estevan (Restaurante La Fonda de la Confianza), Xanty Elías (Finca Alfoliz), María José Martínez (Lienzo), Jordi Limón (I+D+i Fermentos), Gabriel Leyera (La Calma, Chile), Mauro Barreiro (La Curiosidad de Mauro) o Daniel Carnero (Kaleja). Y en la 'Sala de Catas' continuarán las ponencias-catas sobre las posibilidades de maridaje de la cerveza con Juan Miguel López-Gil, sobre los vinos blancos de la mano de Almudena Calvo y con un panel de expertos que abordarán los vinos de importantes bodegas.

Por otra parte, Ginebralia y el Salón del Licor, Whisky y Ron, que también ha comenzado hoy, continuará hasta mañana con la mayor oferta de marcas y distribuidores en torno al mundo de la ginebra, actividades y demostraciones.

H&T permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA mañana martes 8 de 10.00 a 19.00 horas y el miércoles 9 de 10.00 a 16.30 horas.

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 Cervezas 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](#).