



H&T

SALÓN DE INNOVACIÓN
EN HOSTELERÍA



6/7/8

FEB 2023

FYCMA

**PALACIO DE FERIAS
Y CONGRESOS
DE MÁLAGA**

Avanzando hacia nuevos territorios

salonhyt.com / [#HyT23](https://twitter.com/HyT23)

ORGANIZA



PARTNER PREMIUM



PROMOTORES INSTITUCIONALES



PROMOTORES SECTORIALES



H&T SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA

Es una de las principales citas del canal HORECA y la industria turística en España. Plataforma para impulsar el éxito de tu negocio, generar sinergia, identificar potenciales socios y clientes e incorporar innovación y conocimiento en tu estrategia empresarial.

ESCENARIO IDEAL

H&T se celebra en Málaga, capital tecnológica del sur de Europa que concentra un ecosistema innovador consolidado y posicionado a nivel internacional.

OPORTUNIDADES REALES

Promueve la **colaboración público-privada** para el desarrollo de estas industrias. H&T convoca a las empresas líderes y prescriptores de los diferentes sectores y subsectores de las industrias hostelera y hotelera.

INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD

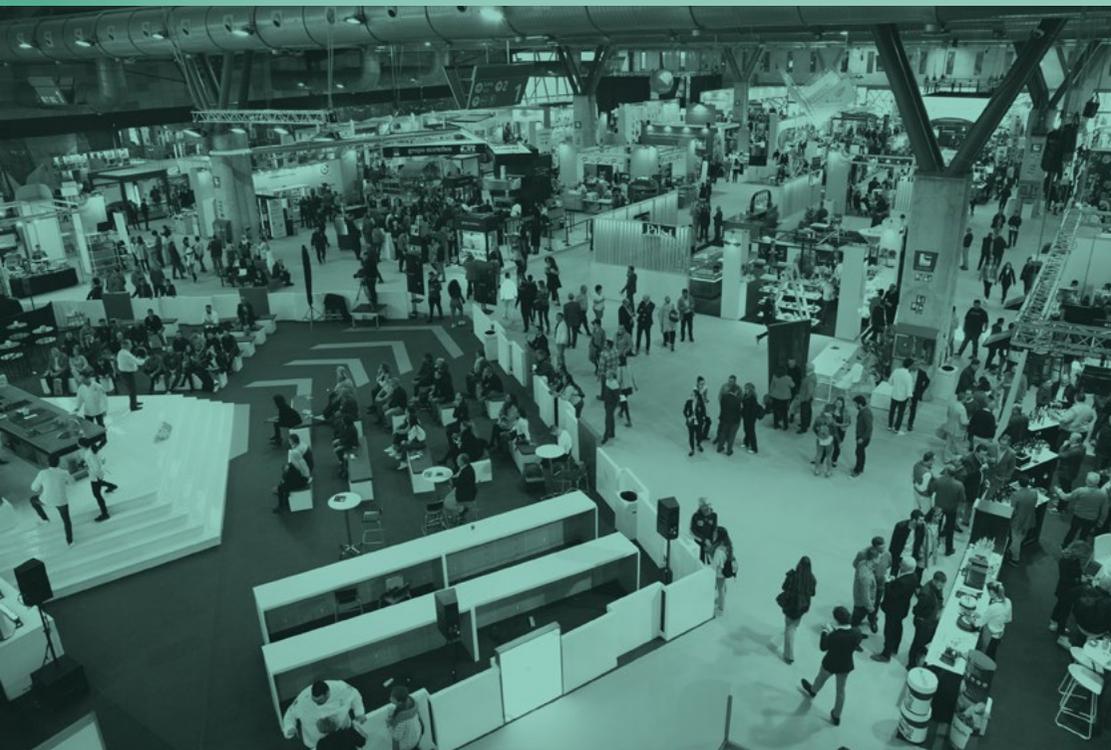
La **innovación tecnológica, el negocio digital y la sostenibilidad** están presentes de manera transversal en todos los ejes del salón, que proporciona las últimas tendencias en equipamiento y servicios.

CRECIMIENTO COMO OBJETIVO

2023 llega como convocatoria renovada, más versátil, especializada y conectada con las necesidades del sector. La calidad de los contenidos y las garantías de negocio sientan las bases del salón.



AVANZAMOS HACIA NUEVOS TERRITORIOS



www.salonhyt.com



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.



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.



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.



OFERTA INTEGRAL Y VERSÁTIL

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

#HyT23

TENEMOS UN LUGAR PARA TI, TU ESPACIO

H&T celebra una de las convocatorias más destacadas hasta el momento, centrada en la fortaleza de la industria y con una firme apuesta por potenciar la presencia de fabricantes y distribuidores de equipamiento, así como dotar de entidad propia al contenido gastronómico.

El salón contará con una nueva distribución de la zona expositiva, dando lugar a tres pabellones principales conectados que permitirán la especialización de los espacios expositivos para una mayor visibilidad de las empresas y proveedores participantes.



EQUIPAMIENTO Y SERVICIOS

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



GASTRONOMÍA

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



IMPULSAMOS TUS OBJETIVOS CON UNA POTENTE PROPUESTA DE CONTENIDO

KITCHEN LAB^o

Creatividad, innovación y tendencias aplicadas a la gastronomía en un espacio reducido que permita la interacción entre ponente y visitante profesional

MAIN STAGE

H&T estrena un espacio de contenido con el **foco en la innovación** aplicada a los subsectores de las industrias hostelera, hotelera y turística.



SALA DE CATAS

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 2023 convoca la 4ª edición de los H&T Awards con el objetivo de reconocer el talento y la innovación dentro del ámbito del canal HORECA, la industria turística, equipamiento, servicios y gastronomía

AULA MAKRO

Espacio destinado a impartir talleres y cursos para profesionales de la hostelería. Sesiones formativas de la mano de grandes profesionales del sector.



CONVOCATORIAS PROFESIONALES PARALELAS

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

III Foro Nacional de Hostelería
Foro AEHCOS
Encuentro sectorial de Empresarios de Playas



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 11 EDICIONES



1.650
EMPRESAS



110.000
VISITANTES



600
PONENTES



510
ACTIVIDADES

EDICIÓN 2022



10.500
VISITANTES



+250
EMPRESAS



142
EXPERTOS
Y PONENTES



+90
COMPAÑÍAS AGROALIMENTARIAS
Y PRODUCTORES



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



Marta Marcos



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

APOSTANDO POR LA VISIBILIDAD DE QUIENES PARTICIPAN

VALOR DE IMPACTO



+2,5 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



+13,7 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



VISITANTE PROFESIONAL

Conoce las últimas novedades, productos y tendencias. Enriquece tus conocimientos, experiencia y contactos comerciales. No pierdas la oportunidad de acceder a todos los contenidos y conectar con las empresas y profesionales de tu interés

[+info](#)



VISITANTE PROFESIONAL PREMIUM

Para multiplicar las posibilidades de negocio a través de un pase preferente a una nueva ZONA DE NETWORKING integrada en la zona expositiva, así como acceso prioritario a contenidos exclusivos y actos institucionales.

[+info](#)



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](#)



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 MELÉNDEZ
+34 648 006 608
pmelendez@fycma.com

TITO BELASCOAIN
+34 620 107 297
tbelascoain@fycma.com

CONTENIDOS

DÉBORAH PASTRANA
Responsable de Contenidos
+34 620 612 976
dpastrna@fycma.com

REGISTRO Y SERVICIOS A EXPOSITORES

MARÍA LÓPEZ
+34 609 749 592
mlopez.ext@fycma.com

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

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



FYCMA



Mobile Week
MÁLAGA



Transfiere
European Meeting on Science,
Technology and Innovation



H&T
INNOVATION SUMMIT FOR
THE HOSPITALITY INDUSTRY



CM MÁLAGA
CULTURE & MUSEUMS
INTERNATIONAL TECH FORUM



greencities
URBAN INTELLIGENCE AND SUSTAINABILITY



S-MOVING
SMART AND SUSTAINABLE MOBILITY



simed
MEDITERRANEAN REAL
ESTATE EXHIBITION



**talent
woman**[®]



CONNECTING

INNOVATION



AND

BUSINESS

**Trade Fairs & Congress
Center of 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