



MÁLAGA
6 / 7 / 8
FEB 2023

FYCMA
PALACIO DE FERIAS
Y CONGRESOS DE
MÁLAGA

EL CHEF Y PRESENTADOR DE TELEVISIÓN ALBERTO CHICOTE PARTICIPARÁ EL 6 DE FEBRERO EN H&T 2023

Alberto Chicote, el reconocido chef y presentador de televisión, participará en el programa de contenidos de la edición 2023 de H&T, Salón de Innovación en Hostelería. Concretamente en el espacio Main Stage, en el que el próximo 6 de febrero abordará la sostenibilidad en el restaurante para hablar sobre recursos y oportunidades encaminados a conseguir la excelencia en el sector hostelero

Junto a Chicote, expertos de diferentes ámbitos estarán presentes en esta nueva zona de H&T presentando las últimas tendencias sobre robótica aplicada, estrategias de digitalización, innovación turística o sobre las nuevas formas de comunicación, entre otros temas de gran interés. El salón se celebrará hasta el miércoles 8 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga)

Málaga, 13 de enero de 2023.- La edición 2023 de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, contará con la participación del chef y presentador de televisión Alberto Chicote durante su primera jornada, que será el próximo 6 de febrero. Chicote ofrecerá una ponencia especializada en la sostenibilidad en los restaurantes con el foco en los recursos al alcance de los profesionales para iniciar un camino hacia la excelencia. Así dará comienzo la programación de uno de los nuevos espacios de esta convocatoria de H&T, el Main Stage, una novedad que se incorpora este año para congregar las últimas novedades relacionadas con la innovación aplicada a los subsectores de las industrias hostelera, hotelera y turística.

Chicote, que lleva desde 2012 triunfando con el programa de entretenimiento 'Pesadilla en la Cocina', se ha convertido en uno de los chefs más populares de España. Actualmente compagina la grabación de la cuarta temporada de '¿Te lo vas a comer?' con la emisión de la octava de Pesadilla. Fue uno de los pioneros en la cocina fusión de la gastronomía española, sus aprendizajes componen la esencia de su restaurante Omeraki, que tiene la sostenibilidad como eje. Ha recibido diversos reconocimientos, como el título a Mejor Cocinero otorgado por la Asociación Madrileña de Empresarios de Restaurantes y Cafeterías en 2006, entre otros.

Una industria más tecnológica y digital

Junto a Alberto Chicote, el Main Stage contará con la participación de expertos de diferentes ámbitos para profundizar en cómo la digitalización y los nuevos conceptos HORECA contribuyen a la competitividad de los negocios de las industrias hostelera, hotelera y turística. Así, se abordarán temas como la robótica aplicada a restaurantes más tradicionales, las tendencias sectoriales de los alojamientos, estrategias de digitalización, la gobernanza de los datos para la toma de decisiones, la innovación turística o las nuevas formas de comunicar en un entorno digital.

Para ello, estarán presentes profesionales como Eva Ballarín, experta en turismo e industria HORECA; Toni Mascaró, CEO de eMascaró; Donald Burns, fundador de The Restaurant Coach (EEUU); Jimmy Pons, Innovation Maker; Camilo Moreno, director creativo de Marketing Gastronómico (Colombia); Roberto Ruiz, consultor de Restaurante y La Nueva Hostelería; Rodrigo Varona y Guillermo Dávila, cofundadores de Brandelicious, o Marian Ruiz, CCO de Dataria-Revenue Management Software, entre otros.

H&T, que se celebrará en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) hasta el miércoles 8 de febrero, está organizado por el recinto malagueño. La Consejería de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía es Premium Partner. Tiene como promotores institucionales al Área de Promoción de la Ciudad y Captación de Inversiones, así como al Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol, y la Diputación Provincial de Málaga a través de la marca promocional 'Sabor a Málaga'. Como promotores sectoriales



MÁLAGA 6 / 7 / 8 FEB 2023	FYCMA PALACIO DE FERIAS Y CONGRESOS DE MÁLAGA
---------------------------------	--

participan la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos). Makro es proveedor oficial. Además, actúan como Silver Partners Cervezas San Miguel y Solán de Cabras. Por su parte, la Asociación Española de Directores y Directivos de Hotel y Restauración (AEDH), Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo, y el Círculo Internacional de Directivos de Hotel son Bronze Partners.

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