

ADMINISTRACIONES Y SECTOR APLAUDEN LOS 25 AÑOS DE H&T, REFERENTE DE LA INNOVACIÓN EN EL CANAL HORECA Y LA INDUSTRIA HOTELERA

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha inaugurado hoy su edición 2023 con una destacada apuesta por la innovación, el trabajo en red y la profesionalización del sector como claves para la mejora de la competitividad de los negocios. Con un amplio programa de contenidos y la presencia de más de 380 empresas, el salón cumple 25 años como líder a nivel nacional y consolidado como la principal plataforma para la provisión de tecnología, equipamiento, alimentación y servicios para las industrias hostelera, hotelera y turística

Tras una primera jornada repleta de actividad, en la que ha destacado la presencia de Alberto Chicote, H&T continúa mañana con una agenda en la que expertos como Eva Ballarín; el fundador de Con Gusto Robotics, Manel Morillo; o el coach hostelero Iván Frutos, entre otros, adelantarán tendencias como la robótica en los restaurantes, cuestiones en torno a la gestión de las inversiones hoteleras o las cinco claves de la hostelería

En el apartado gastronómico, participarán chefs como Vicent Guimerà, Diego Rene o Viri Fernández. Mientras, en la Sala de Catas, seguirán las catas y ponencias sobre los tintos de meditación o la variedad Pinot Noir. Además, mañana tendrá lugar el III Foro Nacional de Hostelería con la presencia del chef Ferran Adrià

H&T se celebra en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) hasta el miércoles 8

Málaga, 6 de febrero de 2023.- El alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; la secretaria de Estado de Turismo del Gobierno de España, Rosana Morillo; el consejero de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía, Arturo Bernal; el presidente de la Diputación Provincial de Málaga, Francisco Salado, y el presidente del Comité Organizador de H&T 2023 y de Aehcos, José Luque, han participado hoy en el acto de inauguración de la vigesimoquinta edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se celebra hasta el miércoles 8 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). En el acto han estado presentes también los vicepresidentes del Comité Organizador del salón, Javier Frutos y Manuel Villafaina, presidentes de Mahos y Aeplayas, respectivamente.

Luque ha informado sobre los principales contenidos de esta convocatoria, que este año alberga más de 380 empresas y suma más de 25.000 metros cuadrados de exposición con tres pabellones de actividad. Con estos indicadores, H&T 2023 se convierte en la mayor edición de la historia y se consolida en el panorama nacional como una de las principales citas del canal Horeca y la industria turística. Además, también avanza en el plano internacional con la representación de 11 países diferentes. Junto a ello, cuatro programas están funcionando en paralelo con la participación de más de 70 expertos, entre ellos, 28 chefs y 14 sumilleres, enólogos y profesionales del mundo del vino.

En esta línea se ha pronunciado De la Torre, quien ha calificado al salón como un ejemplo de colaboración pública y privada a tenor de las cifras históricas de esta edición, reivindicado, además, la importancia del avance tecnológico y la innovación en “un país ganador en turismo”.

Morillo ha incidido en la relación entre innovación y sostenibilidad, apostando por un buen uso de las energías, una adecuada gestión de los recursos o la elección de productos de “kilómetro 0” como elementos que confieren “autenticidad” a la experiencia del visitante. “La marca España no existiría sin la alta calidad de la oferta gastronómica y hostelera” que tenemos.

Bernal, por su parte, ha destacado que es una feria “afianzada en el calendario andaluz como referente para toda España”, recordando que promueve elementos claves para mejorar la competitividad en la hostelería y la industria hotelera para “generar oportunidades en un escenario de incertidumbre”. “H&T hoy es una referencia para el sector y contribuye de forma decisiva a la economía de la región a través de la innovación”, ha afirmado.

Salado ha recordado que “Málaga siempre está a la vanguardia de la tecnología, también en este sector”, y ha hecho hincapié en que “la hostelería es uno de nuestros grandes embajadores dentro del sector turístico”. “Será un escaparate para demostrar cómo se está innovando y profesionalizando”, ha manifestado.

Robótica, sostenibilidad y técnicas gastronómicas, mañana martes

H&T continúa mañana en FYCMA con la actividad del área expositiva, así como con el contenido previsto en la programación de los diferentes espacios. Así, el Main Stage contará con ponentes como Eva Ballarín, experta en turismo e industria Horeca; Manel Morillo, fundador de Con Gusto Consulting y Con Gusto Robotics; Donald Burns, CEO de The Restaurant Coach, o Iván Frutos, coach hostelero, entre otros. Abordarán temas como las cinco claves de la hostelería, las tendencias sectoriales de los alojamientos y la restauración, un modelo de negocio gastronómico saludable o la robótica aplicada a la hostelería.

Por su parte, el apartado gastronómico seguirá en Kitchen Lab y en el Aula Makro con chefs como Vicent Guimerà, del Restaurante L’antic Molí -una estrella Michelin-; Diego Rene, recomendado guía Michelin 2022/2023; Daniel García, el chef del A.O.V.E.; Viri Fernández, del Restaurante Llar de Viri – una estrella verde-; Raquel López, del restaurante La Casa de Manolete, o Carlos Maldonado, de Raíces -una estrella Michelin-, por ejemplo.

En la Sala de Catas, el considerado en la actualidad como uno de los mayores especialistas españoles en materia de vinos franceses, Ugo Moreno, y el director técnico y de producción de Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal en sus bodegas de Rueda (Valladolid) y Elciego (La Rioja), Luis Hurtado de Amézaga, hablarán sobre la variedad Pinot Noir y los tintos de meditación, respectivamente. Cabe destacar que mañana tendrá lugar el III Foro Nacional de Hostelería, que, organizado por la Federación de Hostelería de Andalucía y la Confederación Empresarial de Hostelería de España, contará con la participación de Ferran Adrià.

El salón permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA mañana martes 7 de 10.00 a 19.00 horas y el miércoles 8 de 10.00 a 16.30 horas.

Amplia representación empresarial e institucional

H&T cuenta con el compromiso e implicación del tejido empresarial. Es el caso de Mahou San Miguel, que, a través de sus marcas San Miguel y Solán de Cabras, se une por sexto año consecutivo a H&T. De esta manera, la compañía española líder de bebidas refuerza su compromiso con la innovación y la transformación del sector hostelero local. Adicionalmente, patrocina el Foro Nacional de Hostelería, que se celebra en el marco del salón.

Además, organizado por FYCMA, 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, y al Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga; así como a la Diputación Provincial de Málaga a través de Turismo y Planificación Costa del Sol y 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 Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos).

Makro es proveedor oficial. Además, mencionadas anteriormente, también 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](#).