

HOSTELERÍA E INDUSTRIA HOTELERA APUESTAN POR LAS TENDENCIAS SOSTENIBLES Y TECNOLÓGICAS EN H&T PARA CREAR NEGOCIOS DIFERENCIALES

Robótica, equipamiento eficiente o la automatización de los servicios están protagonizando la amplia propuesta de herramientas y soluciones presentes en la edición 2023 de H&T, Salón de Innovación en Hostelería. Así, durante sus dos primeras jornadas, los profesionales han accedido a las últimas novedades para los sectores hostelero, hotelero y turístico, que avanzan hacia la profesionalización, la fidelización del talento y el valor experiencial

Junto a la propuesta expositiva, expertos del ámbito también han adelantado claves en torno a la tecnología aplicada y las tendencias sectoriales de los alojamientos, entre otras. Además, en el Foro Nacional de Hostelería, Ferran Adrià ha hablado sobre la gastronomía como palanca de cambio

El salón continúa mañana en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) con la participación de expertos como Jimmy Pons, Innovation Maker de Ecomarb, y chefs como Diego Gallegos, Elias Tang y Andrea Tumbarello

Málaga, 7 de febrero de 2023.- H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que ha celebrado hoy su segunda jornada, está siendo escaparate de las últimas tendencias y novedades tecnológicas para la hostelería y las industrias hotelera y turística, que cada vez demandan una mayor innovación encaminada a la digitalización y la sostenibilidad de los negocios. Así, desde robótica aplicada, hasta *softwares* para restaurantes y la gestión de reservas, hornos inteligentes, soluciones para hoteles o menaje hecho con material reciclable son algunas de las propuestas que las empresas y proveedores especializados están mostrando. Todo ello para dar respuesta a algunas de las claves que marcarán el futuro del sector, como son la profesionalización, la fidelización de talento, la generación de experiencias creativas y la creación de negocios más competitivos y con valor diferencial como estrategia de marca.

Junto a la oferta expositiva, H&T alberga un programa de contenidos especializado en esta línea que hoy ha profundizado en la sostenibilidad hostelera, las tendencias sectoriales de los alojamientos o la robótica para restaurantes. Además, Ferran Adrià ha participado en el III Foro Nacional de Hostelería que, arropado por un amplio público, ha abordado las posibilidades de la gastronomía como palanca de cambio.

Chefs estrella en la última jornada

Mañana, el último día de celebración de H&T, pasarán por el salón los chefs Diego Gallegos, del Restaurante Sollo -una estrella verde y una estrella Michelin-; Elias Tang, del Restaurante Mercado San Martín -premio mejor abridor de ostras de España 2021-, o Andrea Tumbarello, del Restaurante Don Giovanni -dos soles Repsol-. Esto será en Kitchen Lab, mientras que en el Aula Makro continuarán las sesiones formativas de la mano de cocineros como Carlos Navarro -restaurante Kurobi Sushi- o Luiti Callealta -restaurante Ciclo-. En la Sala de Catas, además, se ahondará en los blancos de meditación y en el legado de la bodega Familia Torres.

Por otra parte, en el Main Stage se hablará de turismo y tendencias, estrategias de digitalización o el poder de los datos para la hostelería con expertos como Jimmy Pons, Innovation Maker de Ecomarb, o Marian Ruiz, CCO de Dataria-Revenue Management Software.

Además, mañana se hará entrega de los H&T Awards, de los Premios Mejores Vinos H&T 2023 y de los premios del Concurso Provincial Cocina Joven Sabor a Málaga. La actividad seguirá en la zona expositiva con las más de 380 empresas representadas.

El salón permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA mañana miércoles 8 de 10.00 a 16.30 horas.



H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). 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, 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](#).