



H&T, SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA ABRE LA COMERCIALIZACIÓN DE SU ZONA EXPOSITIVA PARA LA EDICIÓN DE 2024

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha abierto el plazo de participación para las empresas proveedoras de equipamiento, servicios y productos de las industrias hostelera, hotelera y turística, que ya pueden reservar su espacio en la zona expositiva del salón. La cita, de carácter estratégico para los profesionales de estos sectores, tendrá lugar del 5 al 7 de febrero de 2024 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga)

H&T 2024 mostrará innovación, herramientas e iniciativas para la actualización de los negocios a través de la presencia de reconocidas marcas y firmas de este ámbito. Además, ofrece un entorno profesional enfocado en la generación de contactos y en el acceso a las últimas tecnologías para crecer en un sector cada vez más competitivo, digital y sostenible

Málaga, 21 de junio de 2023.- H&T, Salón de Innovación en Hostelería, confirma la celebración de su nueva edición para los días 5, 6 y 7 de febrero de 2024 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Así, el plazo para participar y reservar espacio en la zona expositiva ya está abierto a todas aquellas empresas proveedoras de equipamiento, servicios y productos para las industrias hostelera, hotelera y turística.

Al respecto, la organización del salón ha explicado que trabaja en un certamen de carácter estratégico para los profesionales de estos sectores. Para ello, contará con tres pabellones principales continuando así con su apuesta por la especialización de los espacios expositivos, lo que en su última edición resultó muy ventajoso para las más de 380 empresas participantes. De esta manera, ganarán presencia las entidades especializadas en la provisión de equipamiento y servicios, a la vez que se integrará en una misma zona toda la oferta de producto gastronómico para potenciar el negocio y las sinergias.

Entre las oportunidades que encuentran las empresas al participar en H&T, una de las convocatorias sectoriales más consolidadas a nivel nacional, cabe señalar la visibilidad que consiguen ante su público objetivo, dado que el evento convoca anualmente a los profesionales que influyen en la toma de decisiones de sus negocios. De esta manera, favorece el contacto directo con compradores de ámbito nacional, y también con mercados internacionales de gran potencial, en la antesala de la temporada alta.

Programa de actividades

Junto a ello, H&T aglutinará un programa de contenidos donde la innovación, la tecnología y la sostenibilidad serán el hilo conductor en los diferentes espacios de actividad. De este modo, tendrán lugar paneles temáticos, conferencias y presentaciones en torno a gastronomía, tendencias en equipamiento, los nuevos modelos de gestión y sobre las claves más novedosas para el crecimiento y desarrollo de los negocios. Además, H&T albergará otras actividades como demostraciones, talleres, catas o misiones comerciales internacionales para conformar una completa agenda que cada año atrae a profesionales con gran potencial de compra.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) del Ayuntamiento 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).

Más información en www.salonhyt.com, en la página de [Facebook](https://www.facebook.com/salonhyt) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](https://twitter.com/salonhyt).