



LA COCINA DE LOS HERMANOS TORRES, UNA DE LAS GRANDES NOVEDADES DE H&T 2024

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, contará en su edición de 2024 con la participación de los chefs Sergio y Javier Torres, que, en el espacio 'Main Stage', harán un recorrido por su trayectoria y hablarán de su apuesta por la sostenibilidad en Cocina Hermanos Torres

Junto a ellos, un elenco de expertos participará en el programa de esta zona, cuyas temáticas girarán en torno a la gestión empresarial en el ámbito hostelero y hotelero, la inteligencia artificial y la transformación digital, la internacionalización, así como la gestión del talento y el marketing. El salón se celebrará los días 5, 6 y 7 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga)

Málaga, 27 de noviembre de 2023.- Los Hermanos Torres confirman su participación en H&T, Salón de Innovación en Hostelería, el próximo día 7 de febrero de 2024 para realizar un recorrido por sus inicios y su apuesta por la sostenibilidad en Cocina Hermanos Torres. Así, los chefs compartirán su conocimiento, experiencia y su cocina reconocida con tres 'Estrellas Michelin' en el espacio 'Main Stage'. El salón comenzará el 5 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga).

Esta será una de las grandes novedades de esta edición, que avanza en la configuración de un programa de contenidos que, junto a Sergio y Javier Torres, contará con la incorporación de reconocidas figuras de la gastronomía y expertos del sector. Será en el 'Main Stage', una zona que pondrá el foco en la innovación aplicada a los subsectores vinculados a las industrias hostelera, hotelera y turística.

De esta manera, las temáticas del 'Main Stage', cruciales para el crecimiento y la excelencia en la industria, girarán en torno a la gestión empresarial en el ámbito hostelero y hotelero, la inteligencia artificial y la transformación digital, la internacionalización, el marketing, la gestión del talento y la sostenibilidad. Los participantes podrán sumergirse en conferencias, demostraciones y charlas lideradas por los expertos en cada área, promoviendo así el intercambio de conocimientos y experiencias.

H&T 2024 ofrece un completo y especializado programa de contenidos diseñado para un público profesional en permanente adaptación, que, además del 'Main Stage', contará con el 'Kitchen Lab', un laboratorio gastronómico con talleres y formaciones exclusivas; la 'Sala de Catas', para aprender con los mejores enólogos; el Aula Makro, un espacio destinado a cursos y talleres para profesionales de la hostelería, así como convocatorias profesionales paralelas, jornadas y *workshops* de la mano de empresas y entidades participantes. Junto a ello, H&T presentará innovación, herramientas y soluciones específicas para todos los segmentos de la industria a través de una oferta integral de la mano de las marcas líderes del sector.

El salón 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 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. Por su parte, participan como Silver Partners Nespresso Profesional, Cervezas San Miguel y Solán de Cabras. Además, Foodtic y Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo son Bronze Partners.

Toda la información del salón se puede consultar en www.salonhyt.com, y en los perfiles de [Facebook](#), [X](#) y [LinkedIn](#).