

MÁLAGA 3 / 4 / 5 FEB 2025

FYCMA
PALACIO DE FERIAS
Y CONGRESOS DE
MÁLAGA

# Avanzando hacia nuevos territorios

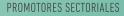
SOSTENIBILIDAD / DIGITALIZACIÓN / COMPETITIVIDAD

EQUIPAMIENTO / INDUSTRIA TURÍSTICA / GASTRONOMÍA

ORGANI7A













# UNA ESTRATEGIA DE NEGOCIO PARA LIDERAR UN SECTOR DE FUTURO



El evento profesional de referencia para las empresas y profesionales de los sectores hostelero, hotelero y turístico en España. Oportunidades para innovar, contacto con la industria, soluciones prácticas y tecnología para crecer de la mano de las principales marcas de equipamiento, del canal HORECA y la industria turística en España.

### OPORTUNIDADES REALES

El mejor espacio para establecer contactos valiosos en la industria.
El salón reúne a las empresas y profesionales que están influyendo en la toma de decisiones para mejorar la competitividad de hoteles y negocios hosteleros.

### CRECIMIENTO COMO OBJETIVO

H&T es parte de tu negocio. Te ofrecemos un entorno profesional en el que posicionar tu marca y ganar visibilidad como empresa referente del canal HORECA y la industria turística. Muéstrate, comercializa, contacta y crece.

### INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD

Escaparate de excepción para mostrar y conocer las últimas tecnologías aplicables al sector. Equipamiento innovador, soluciones sostenibles y productos punteros para mejorar la calidad del servicio.

### APRENDIZAJE CON EXPERTOS

Estrategias y propuestas de la mano de profesionales con gran experiencia en su campo. Cientos de ideas para afrontar los retos diarios y poner en práctica las últimas tendencias en gestión e innovación.







### GENERAMOS NEGOCIO

Plataforma para la generación de negocio: encuentro con los principales agentes para impulsar nuevos proyectos y acuerdos comerciales. Networking y rentabilidad de la participación.



### APOSTAMOS POR LA INNOVACIÓN

El salón presenta una propuesta integral para la actualización y mejora de los negocios y empresas a través de herramientas y soluciones innovadoras y digitales.



### TRABAJAMOS LA INTERNACIONALIZACIÓN

Oportunidades de expansión a otros países, contacto directo con compradores y mercados con gran potencial, y consolidación de su presencia a través de sus agentes importadores.



### OFERTA INTEGRAL Y VERSÁTIL

Espacio expositivo con empresas gastronómicas, de equipamiento y servicios.

Programa de contenidos y encuentros para la especialización. Premios. Actividades paralelas.

www.salonhyt.com

#HyT

# TENEMOS UN LUGAR PARA TI, TU ESPACIO

El salón presenta un extensísima y completa oferta expositiva, con tres pabellones principales conectados que permiten la especialización de los espacios para una mayor visibilidad de las empresas y proveedores participantes.







Las últimas novedades en equipamiento de marcas y empresas líderes a nivel nacional e internacional.



### **GASTRONOMÍA**

La más variada muestra de productos gastronómicos para la hostelería y restauración.



# IMPULSAMOS TUS OBJETIVOS CON UNA POTENTE PROPUESTA DE CONTENIDO

# KITCHEN LA6°

Creatividad, innovación y tendencias aplicadas a la gastronomía en un espacio reducido que permita la interacción entre ponente y visitante profesional.

## MAIN STACE

**Experiencias y ponencias** con el foco en la innovación aplicada a los subsectores de las industrias hostelera, hotelera y turística.



Los mejores vinos nacionales e internacionales, técnicas de maridaje o los secretos de la mixología de la mano de los **más prestigiosos sumilleres.** 



H&T 2025 convoca la 6º edición de los H&T Awards con el objetivo de reconocer el talento y la innovación dentro del ámbito del canal HORECA, la industria turística, equipamiento, servicios y gastronomía.

#### AULA Makro

Espacio destinado a impartir talleres y cursos para profesionales de la hostelería. Sesiones formativas de la mano de grandes profesionales del sector.



Punto de encuentro de la industria: celebración de congresos y foros sectoriales de ámbito nacional alineados con H&T.

V Foro Nacional de Hostelería X Foro AEHCOS Encuentro sectorial de Empresarios de Playas



Organización de actividades y talleres por parte de empresas y entidades participantes durante H&T.





# NUESTRAS CIFRAS NOS AVALAN





### DATOS ACUMULADOS ÚLTIMAS 13 EDICIONES



2.500 EMPRESAS

22

143.500

VISITANTES



730 PONENTES

**570** ACTIVIDADES

### **EDICIÓN 2024**



18.000 VISITANTES

22

+450

**EMPRESAS** 



60 PONENTES



+26.000m<sup>2</sup> EXPOSICIÓN

www.salonhyt.com



# ACOMPAÑADOS DE QUIENES CREAN TENDENCIA

### CHEFS



Ángel León



Jordi Cruz



Celia Jiménez

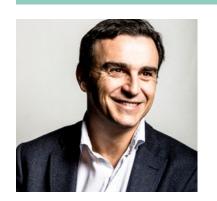


**Hnos Torres** 



Mario Sandoval

### **PONENTES**



**Abel Matutes** 



Tony Mascaró



Blanca Pérez-Sahuquillo



**Donald Burns** 



Marta Marcos



Creciendo cada año en alcance y difusión en medios de comunicación y redes sociales.

# APOSTANDO POR LA VISIBILIDAD DE QUIENES PARTICIPAN



## TODA UNA INDUSTRIA REPRESENTADA



#### **SECTORES**

- Administraciones e instituciones públicas y privadas, fundaciones
- Colectivos: asociaciones, colegios profesionales, etc.
- Comunicación, marketing y publicidad
- Empleo y autoempleo
- Energía
- Equipamiento hostelero y hotelero
- Financiación, Consultorías, Bancos, Cajas y entidades financieras
- Formación
- Sostenibilidad y medioambiente
- Restauración y caterings
- Sanidad y salud
- Robótica
- Tecnología y telecomunicaciones
- Transporte
- Turismo

### TARGET DEL PARTICIPANTE

- Directores Generales y Gerentes
- Directores comerciales, responsables de comunicación y marketing, directores de expansión e importación.
- Emprendedores: EBTs, Startups Y Spin-offs
- Innovación y Calidad Directores I+D+i, responsables desarrollo de negocio, inversores y emprendedores
- Administraciones públicas a nivel internacional
- Aceleradoras e incubadoras de empresas
- F&B Responsables de alimentación y bebidas, responsables de compras, responsables de economato y aprovisionamiento.
- Equipamiento y servicios Instaladores y montadores, responsables de mantenimiento, gobernantas, importadores
- Turismo Operadores turísticos, agencias especializadas, Responsables públicos y técnicos de AA.PP, bloggers e influencers especializados.
- Operaciones y Sala Jefes de cocina, cocineros y chefs ejecutivos, bartenders, sumilleres, jefes de sala y camareros.



## NOS ADAPTAMOS A TUS NECESIDADES



¿Quieres dar un impulso a tu negocio? Encuentra soluciones prácticas y productos innovadores para seguir creciendo. No pierdas la oportunidad de acceder a todos los contenidos y conectar con las empresas y profesionales de tu interés.

+info



Reserva tu espacio y presenta tus productos, servicios e innovaciones a un público profesional que se convertirá en futuros socios y clientes.

+info



**PARTNERS** 

Ser partner te ofrece destacadas ventajas: máxima visibilidad de marca y acciones de comunicación específicas, mayor implicación en las áreas de actividad del evento, presencia destacada en la agenda institucional, así como posicionamiento como parte esencial de la industria turística.

+info





### MARÍA JOSÉ OLIVERA

Directora Equipo Ferial +34 650 525 975 mjolivera@fycma.com

### **OPCIONES DE PARTICIPACIÓN**

#### **JAVIER PONCE**

+34 659 08 58 20 jponce@fycma.com

### SANDRA MARIÑA

+34 648 006 608 semarina@fycma.com

### **CONTENIDOS**

#### **DÉBORAH PASTRANA**

Responsable de Contenidos +34 620 612 976 dpastrana@fycma.com

### **REGISTRO Y SERVICIOS A EXPOSITORES**

### **ANA SÁNCHEZ**

+34 660 710 852 asanchez@fycma.com







Transfiere



H&T















**LEADINGIRLS** 



FYCMA apuesta por eventos altamente especializados y con vocación internacional fomentando la creación de ecosistemas innovadores para el impulso de los diferentes sectores e industrias.

