LIDERAZGO Y TENDENCIAS PARA EL SECTOR HOTELERO EN H&T 2025

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, aglutinará en su programa de actividades diversos contenidos enfocados en el crecimiento, la innovación y especialización del sector hotelero. Entre ellos, el foro de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), que organizará en el marco del salón su encuentro anual. H&T tendrá lugar del 3 al 5 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga)

Empresas y profesionales del sector hotelero tienen una cita los próximos 3, 4 y 5 de febrero en H&T, Salón de Innovación en Hostelería, donde encontrarán las últimas tendencias, servicios y soluciones para alojamientos y establecimientos de la planta hotelera. Además, el salón presenta un programa de contenidos orientado a la actualización de los negocios y la ampliación de la capacitación profesional en el espacio 'Main Stage'.

Así, se abordarán cuestiones como el liderazgo creativo a través de recursos y ejemplos para impulsar una transformación de los negocios, estrategias de comunicación y marketing, digitalización en el ámbito hotelero, sobre el desarrollo de conceptos como *Food & Beverage* y las tendencias internacionales o la evolución del *hospitality* a nivel global. En este último caso con el foco en la gastronomía como elemento para conectar con los usuarios y mejorar su experiencia de la mano de la consultoría para restaurantes de hoteles Talentchef. Con la confianza de marcas líderes como The Ritz-Carlton, Hyatt, Marriott o Westin, entre otras, Talentchef desvelará algunas de las claves de su éxito internacional, su visión innovadora y cómo la excelencia ha sido su guía para conquistar los mercados más exigentes del mundo.

Por otra parte, la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos) celebrará su nuevo foro anual, en el que analizarán las principales estrategias del sector hotelero con hincapié en cuestiones tan relevantes como la innovación y la sostenibilidad. Cabe destacar que también tendrá lugar en el marco de H&T un Comité Ejecutivo de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT).

Proveedores de equipamiento y servicios

Junto a ello, el salón albergará un amplio catálogo de servicios especializados que van desde soluciones para el ahorro y la eficiencia energética, gastronomía y catering, hasta soluciones para mejorar la experiencia de cliente en hoteles. Las empresas y entidades participantes realizarán demostraciones y presentarán accesorios, productos y tecnologías para la actualización de los establecimientos.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga. La Consejería de Turismo y Andalucía Exterior de la Junta de Andalucía es Premium Partner. Tiene como promotores institucionales al 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 Málaga-Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos). Por su parte, participan como Golden Partners Makro y Nespresso Professional. Cervezas San Miguel y Solán de Cabras son Silver Partnes. Además, Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo es Bronze Partner.

Toda la información del salón se puede consultar en www.salonhyt.com, y en los perfiles de Facebook, Instagram, X y Linkedin.