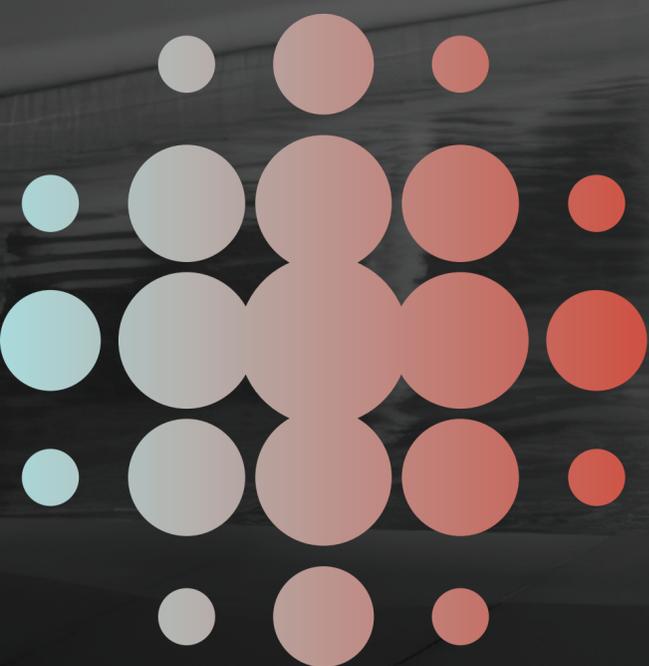


# H&T

SALÓN  
DE INNOVACIÓN  
EN HOSTELERÍA

2/3/4 FEB ————— 2026



## ENCIENDE EL FUTURO



FYCMA - Palacio de Ferias y Congresos de Málaga #HyT / salonhyt.com

ORGANIZA



PREMIUM PARTNER



PROMOTORES SECTORIALES





# UNA ESTRATEGIA DE NEGOCIO PARA LIDERAR LA TRANSFORMACIÓN DEL SECTOR

El evento profesional de referencia para  
empresas y profesionales de los sectores  
hostelero, hotelero y turístico.

Un espacio para descubrir innovación, aplicar  
soluciones prácticas y conectar con la tecnología  
más avanzada de la mano de las principales  
marcas del canal HORECA  
y la industria turística.

## 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.



# ENCIENDE EL FUTURO



## 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.





# VISIBILIDAD, NEGOCIO Y POSICIONAMIENTO: ESTE ES TU ESPACIO.



Una oferta expositiva completa distribuida en tres pabellones conectados, diseñada para potenciar la visibilidad y especialización de las marcas participantes.

## EQUIPAMIENTO Y SERVICIOS

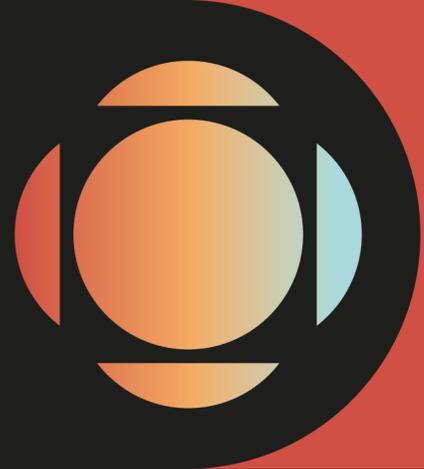


Las últimas novedades en equipamiento de marcas y empresas líderes a nivel nacional e internacional.

## GASTRONOMÍA



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



# IMPULSAMOS TUS OBJETIVOS CON CONTENIDOS QUE INSPIRAN

## KITCHEN LAB°



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

## MAIN STAGE



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

## SALA DE CATAS



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



# INSPIRÁTE EN CADA RINCÓN, CONECTA EN CADA MOMENTO



H&T 2026 convoca la 7ª 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.



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



## CONVOCATORIAS PROFESIONALES PARALELAS

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

Foro Nacional de Hostelería

Foro AEHCOS

Encuentro sectorial de Empresarios de Playas



## JORNADAS Y WORKSHOPS

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



DATOS ACUMULADOS ÚLTIMAS 14 EDICIONES



3.000  
EMPRESAS



163.400  
VISITANTES



796  
PONENTES



635  
ACTIVIDADES

EDICIÓN 2025



+590  
EMPRESAS



19.799  
VISITANTES



66  
PONENTES



+28.800m<sup>2</sup>  
EXPOSICIÓN

NUESTRAS  
CIFRAS  
NOS AVALAN





# ACOMPÑADOS DE QUIENES CREAN TENDENCIA

## CHEFS



Ángel León



Jordi Cruz



Pepe Rodríguez



Hnos. Torres



Quique Dacosta

## PONENTES



Abel Matutes



Tony Mascaró



Blanca Pérez-Sahuquillo



Beatriz Robles



Marta Marcos



# APOSTANDO POR LA VISIBILIDAD DE QUIENES PARTICIPAN

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

## VALOR DE IMPACTO



**+6,6 M**  
EUROS

H&T 2025 cierra una edición de récord con más de 18.000 profesionales y el respaldo del sector.

**ABC Gurmé Málaga**

Más de 18.000 visitantes profesionales en H&T, que se consolida como cita clave para el sector hostelero.

**La Vanguardia**



## TOTAL IMPACTOS



**+17,8 M**

H&T 2025: La innovación en la hostelería y el turismo se dan cita en Málaga.

**Actual Gastro**

Más de 500 empresas y entidades especializadas presentan sus novedades en H&T.

**Revista Hostelería**



# 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.



# PARTICIPA COMO EMPRESA, PARTNER O VISITANTE. TÚ ELIGES CÓMO DESTACAR.

## VISITANTE PROFESIONAL



¿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.

DESCUBRE  
CÓMO PARTICIPAR



## EMPRESAS



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

SOLICITA  
TU ESPACIO



## 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.

CONVIÉRTETE  
EN PARTNER



# EQUIPO MULTIDISCIPLINAR A TU SERVICIO

## OPCIONES DE PARTICIPACIÓN

**MARÍA JOSÉ OLIVERA**  
Directora Equipo Ferial  
+34 650 525 975  
mjolivera@fycma.com

**JAVIER PONCE**  
+34 659 08 58 20  
jponce@fycma.com

## REGISTRO Y SERVICIOS A EXPOSITORES

**ATT EXPOSITOR**  
expohyt@fycma.com



**FYCMA**



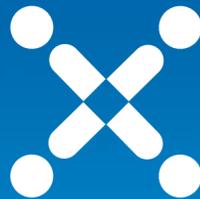
**GreenCities**  
URBAN INTELLIGENCE & SMART MOBILITY



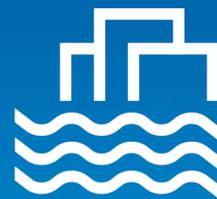
**H&T**  
INNOVATION SUMMIT FOR  
THE HOSPITALITY INDUSTRY



**CM SUMMIT**  
INTERNATIONAL FORUM  
ON INNOVATION FOR ARTS & CULTURE



**Transfiere**  
European Meeting on Science,  
Technology and Innovation



**simed**  
MEDITERRANEAN REAL  
ESTATE EXHIBITION

**Trade Fairs & Congress  
Center of Málaga**



**CONNECTING**

**INNOVATION**



**AND BUSINESS**

**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.**



[www.salonhyt.com](http://www.salonhyt.com)