

H&T 2026 REUNIRÁ A MÁS 600 EMPRESAS Y ENTIDADES EN UNA EDICIÓN QUE CRECE Y REFUERZA SU LIDERAZGO COMO GRAN CITA DE INNOVACIÓN Y NEGOCIO

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, congregará a más de 600 empresas y entidades especializadas, un centenar más que en la pasada edición. La cita, que se celebrará del 2 al 4 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga, da también un salto en cuanto a dimensión, alcanzando los 29.500 metros cuadrados, esto es, un millar más que en 2025

La vigesimoctava edición contará con un amplio y diverso programa en el que participarán más de 70 ponentes, entre ellos, una treintena de reconocidos chefs. Serán grandes protagonistas Toño Pérez (Atrio) y Eduard Xatruch (Disfrutar), ambos con tres Estrellas Michelin, a los que se suman otras voces expertas como Benito Gómez (Bardal), Hugo Muñoz (Ugo Chan) y Cristina Cánovas y Diego Aguilar (Palodú)

La programación se completa con el VI Foro Nacional de Hostelería o los foros sectoriales de Aehcos y Aeplayas, junto a la entrega de reconocimientos como los H&T Awards, el Premio Mejores Vinos de H&T y el Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga

El salón contará con una representación de 15 países entre empresas expositoras, delegados, compradores internacionales, expertos y periodistas, entre ellos, Estados Unidos, Emiratos Árabes Unidos, Colombia, Italia, Grecia, Reino Unido o Egipto

Málaga, 27 de enero de 2026.- Las entidades organizadoras y partners de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, han presentado hoy los principales contenidos y espacios de la vigesimoctava edición, que tendrá lugar del 2 al 4 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga -organizador-, quien ha estado representado por la concejala de Innovación, Digitalización y Captación de Inversiones, y edil responsable del recinto, Alicia Izquierdo.

La convocatoria se ha celebrado en la sede de la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, premium partner de H&T, que ha estado representado por la secretaria general para el Turismo de la Junta de Andalucía, Yolanda de Aguilar. Asimismo, ha intervenido el director gerente de Turismo y Planificación Costa del Sol, Antonio Díaz. Cabe mencionar que la Diputación de Málaga es promotor institucional de esta cita, tanto a través de dicha entidad así como de la marca Sabor a Málaga.

En cuanto a los promotores sectoriales, la presidencia del Comité Organizador de H&T 2026, a cargo en esta edición de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), ha estado representada por su vicepresidenta Mari Francis Peñarroya, acompañada por el vicepresidente del Comité Organizador de H&T y presidente de la Asociación Malagueña de Hosteleros (Mahos) y de Hostelería de Andalucía, Javier Frutos; y de Patricia Ojeda, vicepresidenta de la Asociación de Empresarios de Playa de la Costa del Sol (Aeplayas).

H&T celebra su vigesimoctava edición con la participación de más de 600 empresas y entidades especializadas de los ámbitos de equipamiento y servicios, y de gastronomía, esto es, un centenar más que en la pasada edición, lo que refleja el creciente interés que genera el salón entre los colectivos profesionales de la industria hostelera, hotelera y turística. En línea con esa tendencia, la cita da también un salto en cuanto a dimensión, alcanzando los 29.500 metros cuadrados, lo que supone un crecimiento de 1.000 metros cuadrados más que en 2025, distribuidos entre la zona expositiva y el resto de espacios destinados a actividades y contenido.

No obstante, pese al incremento de espacios se ha vuelto a alcanzar una ocupación del 100% en los tres pabellones -los dos pabellones de FYCMA y la sala polivalente del recinto- en los que se presentarán las últimas soluciones en equipamiento, servicios y gastronomía. Asimismo, hay una lista de espera integrada por medio centenar de empresas interesadas en estar presentes en H&T.

La zona expositiva acogerá una oferta comercial integral, acogiendo a marcas líderes en tecnología y diseño de equipamientos que presentarán las soluciones técnicas más innovadoras así como las últimas novedades en cuanto a maquinaria profesional, cocción, frío industrial, climatización o digitalización, entre otros productos. A esto se suman empresas proveedoras de servicios de consultoría, tecnología inteligente, sostenibilidad y apoyo institucional para la modernización del sector. De esta manera, H&T se posiciona como un espacio de referencia para descubrir y presentar innovaciones, avances tecnológicos y soluciones prácticas que mejoran la competitividad, la eficiencia y la sostenibilidad de los negocios en las industrias hostelera, hotelera y turística.

En cuanto a la oferta gastronómica, H&T volverá a contar con una selección exclusiva de productos gourmet, denominaciones de origen y marcas promocionales territoriales que representan la excelencia gastronómica de cada territorio, entre las que se incluyen Sabor a Málaga, Sabor Granada, Sabores de la Provincia de Sevilla, Sabores Almería y la DO Priego de Córdoba en el ámbito regional, junto a Burgos Alimenta, Alimentos de Segovia, Alimentos de Palencia y las diputaciones de Cáceres y Badajoz, en el ámbito nacional. El salón se configura así como un entorno experiencial para el visitante profesional, con una oferta gastronómica de alto nivel de la mano de productores locales, nacionales e internacionales, así como distribuidores y plataformas logísticas que conectan la oferta con el canal profesional. A través de formatos participativos como showcookings, degustaciones, catas, demostraciones y clases magistrales se presentará un amplio catálogo de productos premium, con especial atención en aceites, vinos y bodegas, cárnicos y embutidos, pescados y mariscos, quesos, panadería, repostería y helados artesanos, cafés, té y cervezas.

Oportunidad de negocio e internacionalización

De igual modo, H&T se ha consolidado como una plataforma de negocio referente para el canal Horeca, ya que garantiza el contacto directo con compradores potenciales de nichos estratégicos, entre los que se incluyen responsables de compras de restaurantes, hoteles y distribuidores nacionales e internacionales.

El salón contará con una representación de 15 países entre empresas expositoras, delegados, compradores internacionales, expertos y periodistas, a saber Argentina, Colombia, Ecuador, Egipto, Emiratos Árabes Unidos, España, Estados Unidos, Grecia, Holanda, Italia, México, Portugal, Reino Unido, República Checa y Suecia.

Para ello, el salón cuenta con socios estratégicos como la Consejería de Turismo y Andalucía Exterior de la Junta de Andalucía, con la cofinanciación del Programa Feder Andalucía 2021-2027, que impulsa una misión con una delegación internacional formada por 20 compradores interesados en la adquisición de equipamiento tradicional e innovador en el ámbito de los servicios de hostelería y en la compra de gastronomía española para exportación a sus países de origen.

Por otra parte, acudirán 6 periodistas y prescriptores internacionales a través de una iniciativa impulsada por la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de la provincia de Málaga cofinanciada con Fondos Feder. Además de acceder a todas las tendencias que se

presentarán en H&T, descubrirán de primera mano todo lo que ofrece el destino Málaga. Cabe destacar también que a través de la Cámara y HUB Málaga Export las empresas participantes en H&T podrán acceder a un servicio exclusivo de asesoramiento personalizado para impulsar su internacionalización.

Esta orientación internacional ofrece a los participantes diversas oportunidades de expansión, contacto directo con compradores y mercados con gran potencial, o consolidar su presencia en ellos a través de sus agentes importadores.

Ponencias magistrales y alta cocina

El programa profesional de H&T ofrecerá ponencias magistrales, demostraciones culinarias en vivo junto a talleres y sesiones formativas para profesionales que se desarrollarán con agendas paralelas en sus cuatro espacios principales, Main Stage, Kitchen Lab, Sala de Catas y Aula Makro. Para ello, contará con las intervenciones de un panel de más de 70 expertos, de los que más de una treintena serán reconocidos cocineros, a los que se suman destacados sumilleres y exponentes del universo vitivinícola.

El espacio Main Stage será el epicentro del conocimiento en H&T, donde tendrán lugar las principales ponencias y conferencias magistrales sobre los desafíos y oportunidades de los sectores hostelero, hotelero y turístico, en una edición que profundizará en la Inteligencia Artificial, la digitalización y la experiencia del cliente, la sostenibilidad, el emprendimiento, así como la gestión y captación del talento, temáticas alineadas con la apuesta de Andalucía Nexus, el Hub de Innovación Tecnológica para el Turismo de la Junta de Andalucía. Por aquí pasarán dos grandes pesos pesados de la alta cocina, como Toño Pérez, propietario de Atrio, y Eduard Xatruch, copropietario del restaurante Disfrutar, ambos reconocidos con Tres Estrellas Michelin, que ofrecerán sendas ponencias con su visión más innovadora de la disciplina culinaria.

En Kitchen Lab los asistentes podrán presenciar demostraciones en vivo de técnicas culinarias innovadoras y de vanguardia a cargo de reconocidos chefs con Estrella Michelin, caso de Benito Gómez (Bardal), Hugo Muñoz (Ugo Chan), Cristina Cánovas y Diego Aguilar (Palodú), Toño Rodríguez (La Era de los Nogales), Cristina Jiménez (Faralá), Marcos Morán (Casa Gerardo), José Álvarez (La Costa), Nino Redruello y Manuel Villalba (Fismuler).

Por otro lado, Aula Makro ofrecerá talleres y sesiones formativas dirigidas a profesionales de la hostelería e impartidas por grandes expertos del sector, como son los chefs con Estrella Michelin Carlos Maldonado (Raíces), Alvar Hinojal (Alquimia Laboratorio) y Alejandro Hernández (Versátil), entre otros expertos. En esta edición se profundizará en la innovación en la cocina tradicional, la integración de nuevas tecnologías como la inteligencia artificial, el trabajo con productos locales de alta calidad o el descubrimiento de sabores de distintas culturas como la mexicana, la japonesa, la coreana y la india. Además, los ponentes compartirán su visión sobre la gestión de restaurantes de alta cocina o la organización de eventos gastronómicos.

En cuanto a Sala de Catas, un exclusivo espacio reservado para profesionales enólogos y amantes de la cultura del vino, H&T 2026 ha cerrado una exquisita programación de catas y conferencias que recorrerán los territorios vitivinícolas más emblemáticos de España y Europa, de la mano de grandes expertos y bodegueros como Fritz Michael Wöhr (Vins Alemanys) y Paco Berciano (Vinoteca El Lagar y Alma Vinos únicos) junto a otras voces expertas otras voces expertas de Mahou-San Miguel en Málaga, Makro, Bodegas Perica, Bodegas Hacienda Monasterio y Bodegas Montecastro, DIVA Bordeaux, Ebrocork y Gramona.

Foros sectoriales y reconocimientos

En paralelo a la programación general, el salón acogerá foros sectoriales que reunirán a las voces más influyentes de la industria a nivel nacional e internacional, ofreciendo un espacio para el análisis y la definición de las estrategias clave del sector en nuestro país. Es el caso del VI Foro Nacional de Hostelería, el Foro Aehcos y el Encuentro sectorial de Empresarios de Playas.

Asimismo, durante el salón se entregarán diversos reconocimientos que ponen en valor el talento, la innovación y la excelencia dentro del sector HORECA, la hostelería, la industria turística y la gastronomía, entre ellos los VII H&T Awards que premian los mejores proyectos en categorías dirigidas a grandes empresas y pymes, a pymes andaluzas, a micro pymes, emprendedores, spin-offs y startups, así como a trayectorias destacadas en hostelería, hotelería y turismo; el Premio Mejores Vinos de H&T y el Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga que reconoce el talento de los alumnos y alumnas de las escuelas de hostelería de la provincia impulsando la creatividad y formación de las futuras promesas del sector, contribuyendo en conjunto a reforzar el compromiso de H&T con la innovación, la excelencia profesional y el desarrollo de nuevos talentos.

El lunes 2 y el martes 3, el salón estará abierto de 10:00 a 19:00 horas, y el miércoles 4 de 10:00 a 16:30 horas.

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 Cajamar, 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](#).