

H&T

SALÓN DE INNOVACIÓN
EN HOSTELERÍA

MÁLAGA
8 / 9 / 10
FEB 2027

ELEVA LA EXPERIENCIA

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



ORGANIZA



PROMOTORES SECTORIALES



EDUARD XATRUCH
Copropietario Restaurante Disfrutar
3 estrellas Michelin



H&T 2027

El evento profesional de referencia para los sectores hostelero, hotelero y turístico. Un punto de encuentro donde empresas líderes, compradores con capacidad de decisión e instituciones se reúnen para generar negocio, compartir conocimiento y descubrir soluciones que contribuyen a la evolución de la industria.

DONDE EL SECTOR SE ENCUENTRA PARA CRECER, CONECTAR Y TRANSFORMAR



OPORTUNIDADES REALES

Conecta con empresas y profesionales con capacidad de decisión en un entorno diseñado para facilitar nuevas relaciones comerciales y oportunidades de negocio.

CRECIMIENTO COMO OBJETIVO

H&T sigue creciendo para ofrecer a las empresas un entorno profesional cada vez más amplio, especializado e internacional. La ampliación de su espacio expositivo favorece una mayor visibilidad, nuevas conexiones y más oportunidades para generar negocio.

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

Accede a una programación cuidadosamente seleccionada para reunir a profesionales y expertos que comparten experiencias, casos de éxito y conocimiento con aplicación práctica.

ELEVA LA EXPERIENCIA



GENERAMOS NEGOCIO

H&T reúne a empresas, compradores y profesionales con capacidad de decisión para impulsar acuerdos comerciales, detectar oportunidades y acelerar el crecimiento empresarial.



APOSTAMOS POR LA INNOVACIÓN

Equipamiento, tecnología, servicios y soluciones innovadoras que responden a los principales retos de la hostelería, la hotelería y el turismo.



TRABAJAMOS LA INTERNACIONALIZACIÓN

La creciente presencia de empresas y marcas procedentes de mercados estratégicos amplía las oportunidades de expansión, colaboración y acceso a nuevos compradores internacionales.



OFERTA INTEGRAL Y VERSÁTIL

Tres pabellones especializados que reúnen una oferta transversal de equipamiento, gastronomía, tecnología, servicios y contenidos para ofrecer una visión global de la industria.



POSICIONA TU MARCA EN EL CENTRO DE LA INDUSTRIA

Tres pabellones conectados que reúnen una oferta especializada e internacional, concebida para maximizar la visibilidad de las marcas y favorecer el contacto directo con empresas y profesionales del sector.

EQUIPAMIENTO Y SERVICIOS



Tecnología, equipamiento y servicios presentados por empresas líderes nacionales e internacionales para mejorar la competitividad de hoteles, restaurantes y empresas turísticas.

GASTRONOMÍA



Una cuidada selección de productos gastronómicos, marcas premium y propuestas diferenciales dirigidas al canal HORECA y la restauración profesional.

VISIÓN ESTRATÉGICA PARA UN SECTOR EN EVOLUCIÓN



KITCHEN Lab°



La **creatividad gastronómica** cobra vida en un espacio donde chefs nacionales e internacionales presentan nuevas técnicas, productos y tendencias con aplicación real para el sector profesional.

MAIN STAGE



El **foro de referencia** donde líderes empresariales, expertos y profesionales analizan los grandes retos y oportunidades de la hostelería, la hotelería y el turismo mediante casos reales, tendencias y visión estratégica.

SALA DE CATAS



Un espacio exclusivo dedicado a la cultura del vino donde **sumilleres y expertos comparten tendencias**, novedades y experiencias enológicas dirigidas al canal profesional.

CADA ESPACIO, UNA OPORTUNIDAD PARA AVANZAR



H&T 2027 convoca la 8ª 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.



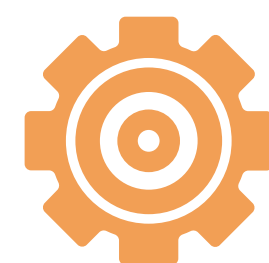
CONVOCATORIAS PROFESIONALES PARALELAS

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.



LOS DATOS QUE CONSOLIDAN NUESTRO LIDERAZGO

DATOS ACUMULADOS ÚLTIMAS 15 EDICIONES



3.645
EMPRESAS



182.499
VISITANTES



866
PONENTES



650
ACTIVIDADES

EDICIÓN 2026



+645
EMPRESAS



19.099
VISITANTES



70
PONENTES



+29.700m²
EXPOSICIÓN



REFERENTES QUE INSPIRAN Y MARCAN EL CAMINO



CHEFS



Ángel León



Jordi Cruz



Pepe Rodríguez



Hnos. Torres



Quique Dacosta

PONENTES



Abel Matutes



Tony Mascaró



Blanca Pérez-Sahuquillo



Beatriz Robles



Marta Marcos

LA VISIBILIDAD QUE MULTIPLICA EL VALOR DE TU PARTICIPACIÓN

Participar en H&T significa formar parte de uno de los principales puntos de encuentro para los profesionales, con una amplia proyección mediática.

VALOR DE IMPACTO



+6,6 M
EUROS

“H&T 2026 destaca el papel del sector hostelero y turístico como motor de crecimiento e innovación”

El Español

“H&T apuesta por el sector hostelero, hotelero y turístico como motor de empleo”

Cadena SER

IMPACTOS EN MEDIOS



+680 Impactos

“H&T se consolida como el salón hostelero del sur reuniendo a 19.000 profesionales”

Profesional Horeca

“H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha cerrado su vigesimosexta edición reforzando su papel como plataforma de innovación y desarrollo empresarial”

Hostelsur



EL PUNTO DE ENCUENTRO DE UNA INDUSTRIA GLOBAL



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, sumilleros, jefes de sala y camareros.

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

VISITANTE PROFESIONAL



Descubre en un solo espacio las soluciones, tendencias y empresas que están transformando la hostelería, la hotelería y el turismo. Conecta con profesionales, amplía tu red de contactos y toma mejores decisiones para tu negocio.

INSCRÍBETE
COMO VISITANTE



EMPRESAS



Presenta tus productos y soluciones ante compradores, prescriptores y responsables de decisión en una plataforma de negocio diseñada para generar oportunidades comerciales reales y reforzar el posicionamiento de tu marca.

RESERVA
TU ESPACIO



PARTNERS



Conviértete en partner de H&T y asocia tu marca a uno de los principales encuentros profesionales del sector. Accede a una mayor visibilidad, presencia institucional y acciones de comunicación diseñadas para maximizar el retorno de tu participación.

CONVIÉRTETE
EN PARTNER





UN EQUIPO ESPECIALIZADO PARA ACOMPañARTE



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

INSCRIPCIONES

+34 638 979 496
+34 618 567 420
inscripciones@fycma.com

OPCIONES DE PARTICIPACIÓN

JAVIER PONCE
+34 659 085 820
jponce@fycma.com

ROCÍO CASESNOVES
+34 626 094 434
rcasesnoves@fycma.com

PRISCILA MELÉNDEZ
+34 648 006 608
pmelendez@fycma.com

GESTIÓN DE SERVICIOS Y ADECUACIÓN DE STANDS

MARTA ESPAÑA
+34 616 586 505

OLGA ROMERO
Tel: +34 689 479 630

ARIANNA CHEDIAK
Tel: +34 660 174 715
expohyt@fycma.com

CONTENIDOS Y PONENTES

ANABEL ARIZA
+34 626 489 821
aizariza@fycma.com

H&T AWARDS

+34 660 999 563
Contenidos1@fycma.com

+34 699 310 940
Contenidos2@fycma.com



GreenCities
URBAN INTELLIGENCE & SMART MOBILITY



H&T
INNOVATION SUMMIT FOR
THE HOSPITALITY INDUSTRY



CM MÁLAGA
CULTURE & MUSEUMS
INTERNATIONAL TECH FORUM



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