



## **MÁS DE 400 EMPRESAS Y ENTIDADES ESPECIALIZADAS PRESENTARÁN SUS NOVEDADES EN UNA GRAN EDICIÓN DE H&T DEL 5 AL 7 DE FEBRERO EN FYCMA**

La vigesimosexta edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, congregará a más de 400 empresas proveedoras y distribuidoras de equipamiento y productos para los sectores hostelero, hotelero y turístico. El evento se celebrará del 5 al 7 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) con un espacio expositivo que ocupará tres pabellones y más de 26.000 metros cuadrados

H&T se presenta como la oferta integral de referencia en España para la mejora en suministros y tecnología con empresas y entidades líderes a nivel nacional e internacional

Más de 60 profesionales participarán en un programa diseñado para abordar los temas más actuales del sector como la inteligencia artificial, la eficiencia energética y gestión del ahorro, la gestión empresarial o la sostenibilidad, entre otros. El área gastronómica se refuerza con la presencia de más de una treintena de chefs con estrellas Michelin y soles Repsoles como Jordi Cruz, que estará en el Main Stage para hacer un recorrido por su proceso creativo, o los Hermanos Torres, entre otros

H&T también acogerá encuentros profesionales del sector como el IV Foro Nacional de Hostelería, el encuentro de la Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH) o los foros sectoriales de Aehcos y Aeplayas

*Málaga, 1 de febrero de 2024.* - El alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; la delegada territorial de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía, Gemma del Corral; la consejera delegada de Turismo y Planificación Costa del Sol, Esperanza González; el presidente del Comité Organizador de H&T, de la Asociación de Empresarios de Playa de la Costa del Sol (Aeplayas) y de la Federación Andaluza de Empresarios de Playas, Manuel Villafaina, así como Javier Frutos, presidente de la Asociación Malagueña de Hosteleros (Mahos) y Hostelería de Andalucía, y José Luque, presidente de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), ambos vicepresidentes de dicho Comité en 2024, han presentado hoy la próxima edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se desarrollará del 5 al 7 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga).

H&T celebra su vigesimosexta edición con una destacada convocatoria que congregará a más de 400 empresas proveedoras y distribuidoras de equipamiento y productos para los sectores hostelero, hotelero y turístico. Así, con el respaldo de firmas referentes como Makro, Nespresso Professional, Cervezas San Miguel y Solán de Cabras o Foodtic, el salón albergará un amplio catálogo de servicios especializados que van desde soluciones para el ahorro y la eficiencia energética, hasta herramientas para mejorar la experiencia de cliente en hoteles y restaurantes. Las empresas harán demostraciones y presentarán accesorios de cocina sostenible, mobiliario, cristalería, maquinaria y tecnología para la actualización de los negocios y establecimientos.

Con una capacidad expositiva de más de 26.000 metros cuadrados y afianzando el éxito de sus tres pabellones conectados, H&T se presenta como la propuesta global que posibilita, en un espacio integrador, el contacto directo con clientes y proveedores, conocer las tendencias del sector y sus estrategias empresariales actuales, así como las soluciones más innovadoras de la mano de firmas referentes dentro y fuera del ámbito nacional.

Esta plataforma comercial se complementa con una oferta gastronómica cuyo crecimiento ha sido exponencial en las últimas ediciones, y que ha conformado una pieza clave para que el



salón sea referente en la industria alimentaria y la alta cocina. Entidades como Sabor a Málaga, Sabor Granada y Sabores de la Provincia de Sevilla refuerzan los conceptos de sostenibilidad, calidad y kilómetro cero con su presencia en H&T, ganando notoriedad. Dentro del ámbito nacional, participan, además, marcas promocionales como Alimentos de Segovia y las diputaciones de Cáceres y Badajoz, que encuentran en H&T la visibilidad internacional para sus sectores agroalimentarios.

Los visitantes profesionales encuentran en este salón sectorial un espacio dinámico en el que comprobar *in situ*, a través de diferentes formatos como *showcookings*, degustaciones, catas o clases magistrales, la alta calidad de las más de 250 marcas gastronómicas expositivas. Productos cárnicos, quesos y lácteos, pescados y congelados, aove -aceite de oliva virgen extra- con denominación de origen, conservas, condimentos y especias, cafés o vinos forman parte del catálogo más completo para el canal Horeca en España.

### **Posicionamiento internacional comercial y mediático**

El refuerzo del carácter internacional de H&T viene de la mano de la presencia de empresas expositoras, compradores y periodistas procedentes de países como Italia, Reino Unido, Holanda, Francia, México, Puerto Rico, Estados Unidos, Japón y Canadá, que convierten el salón en la convocatoria de referencia profesional del sector en nuestro país para la generación de negocio, sinergias y contactos comerciales.

La oferta de productos y servicios para estos sectores es tan atractiva, que en esta edición se ha incrementado, de nuevo, la recepción de agentes extranjeros. Así, la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía ha impulsado una misión comercial con una delegación formada por 17 agentes internacionales interesados en la adquisición de equipamiento tradicional e innovador en el ámbito de los servicios de hostelería y en la compra de productos agroalimentarios españoles para la exportación a sus países de origen, tanto para la venta gastronómica directa como para la venta en el canal Horeca.

Además, el programa de H&T, compuesto por profesionales reconocidos mundialmente por la alta cocina y la muestra de productos alimentarios de gran calidad y el nivel de las firmas presentes, también atraerá el desembarco de una delegación de periodistas y prescriptores internacionales de la mano de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de la provincia de Málaga cofinanciada con Fondos Feder y el Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga.

### **Estrategia, tendencias y alta cocina**

H&T regresa con una convocatoria especializada y conectada con las necesidades del sector. La calidad de los contenidos y las garantías de negocio sientan las bases de un nuevo espacio para el futuro, la competitividad y desarrollo del canal Horeca. Los tres pabellones estarán interrelacionados por cuatro grandes espacios de contenidos principales como son el Main Stage, Kitchen Lab, la Sala de Catas y el Aula Makro. Estos albergarán más de 60 profesionales que pondrán el foco en las tendencias, innovación y el análisis de las principales estrategias del sector. Entre ellos estarán más de una treintena de chefs referentes de la alta cocina con estrellas Michelin y soles Repsol, así como una quincena de expertos vinculados al sector vitivinícola.

El espacio Main Stage pondrá el foco en la innovación aplicada a los subsectores vinculados a las industrias hostelera, hotelera y turística. El debate en torno a la inteligencia artificial en el sector gastronómico, la gestión empresarial en el *hospitality*, la gastronomía al servicio de la biodiversidad, la eficiencia energética en el ámbito hotelero o las nuevas tendencias en la experiencia del comensal serán algunos de los temas que se abordarán.



Participarán expertos como el chef y jurado del programa televisivo MasterChef, Jordi Cruz; los chefs Sergio y Javier Torres, del restaurante Cocina Hermanos Torres; Ignacio Estévez Paniagua, socio responsable del sector distribución de IBM Consulting; Margarita Álvarez Pérez de Zabalza, fundadora de Working for Happiness; Jaime Pérez-Seoane de Zunzunegui, CEO de Go Talents; Miriam Cozar, chef y CEO de Biodiverxa; Paco Lago Castillo, CEO de Lago Interioriza; Margarita Carrillo, chef y embajadora culinaria de México, entre otros.

Por su parte, la zona Kitchen Lab y el Aula Makro enmarcan el área gastronómica del salón con una agenda novedosa basada en el tratamiento del producto y técnicas culinarias. Entre los chefs más destacados se encuentran Iván Cerdeño – Restaurante Iván Cerdeño, El Cigarral del Ángel con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol-; Cristóbal Muñoz -Restaurante Ambivium con una estrella Michelin, una estrella verde y dos soles Repsol-; Juanlu Fernández - Restaurante Lú con una estrella Michelin y dos soles Repsol; Iolanda Bustos -la chef de las flores-; el chef pastelero Albert Roca -maestro heladero artesano y campeón de España 2022-; Sergio Bastard -Restaurante La Casona del Judío con una estrella Michelin y una estrella verde 'Rural'; Mario Cachinero -Restaurante Skina con dos estrellas Michelin-; Carito Lourenço, Eva Pizarro y Germán Carrizo -Restaurante Fierro con una estrella Michelin y un sol Repsol; Carlos Maldonado -Restaurante Raíces con una estrella Michelin-; Lydia del Olmo y Xosé Magalhães - Restaurante Ceibe con una estrella Michelin-; Begoña Rodrigo -Restaurante La Salita con una estrella Michelin- o Rakel Cernicharo -Restaurante Karak-.

La Sala de Catas, además de acoger la séptima edición del 'Premio Mejores Vinos de H&T', albergará degustaciones guiadas de cervezas, vinos de España, Francia, Chile, Argentina y Sudáfrica; quesos y caviar ecológico de Riofrío, y se impartirán clases magistrales sobre viticultura, entre otras acciones. Almudena Alberca, directora enológica de Entrecanales Domecq e Hijos y una de las grandes personalidades del mundo vinícola; el sumiller de Makro Málaga, Aurelio Molina; Custodio López Zamarra, sumiller y formador vitivinícola de Sumiller López Zamarra; Marcos Eguren González, propietario y enólogo jefe de Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria, o Eduardo Eguren Ramírez, propietario y enólogo de Cuentaviñas, forman parte del elenco de profesionales invitados.

Cabe destacar, que por quinta vez se convocan los H&T Awards, cuyo objetivo es reconocer el talento y la innovación dentro del ámbito de la hostelería y la industria turística. En estos premios se reconocerá la labor de grandes empresas y pymes, así como micropymes y *startups*. Sobre estas últimas será premiada la mejor solución innovadora para la hostelería, la industria hotelera y turística, equipamiento, servicios y gastronomía. Por su parte, serán galardonados los mejores proyectos en los ámbitos hostelero y hotelero, así como la mejor empresa internacional del sector entre las grandes empresas y pymes participantes.

Además de lo anterior, el jurado también otorgará menciones especiales a una trayectoria destacada en el ámbito de la hostelería y la industria hotelera, así como a la empresa expositora H&T 2024 por su compromiso con la innovación.

En el marco del salón, se hará entrega de los premios del X Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga. En ellos se reconoce el trabajo y esfuerzo de los alumnos y alumnas de las escuelas de hostelería de la provincia.

### **Foros sectoriales y encuentros profesionales**

H&T es el espacio integrador que congrega las voces más influyentes a nivel nacional e internacional de la industria, creando el marco para el análisis y las estrategias más importantes de nuestro país, por lo que alberga foros con los principales agentes de la industria.





Así, el martes 6 se celebrará la cuarta edición del Foro Nacional de Hostelería organizado por la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía y Hostelería de España. Este grupo de profesionales pondrá el foco en el emprendimiento y los nuevos modelos de negocio. El mismo día, la inteligencia artificial aplicada a la hostelería y el turismo se debatirá en unas jornadas organizadas por la Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH).

Por su parte, la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos) celebrará su octavo foro, en el que analizarán las principales estrategias del sector hotelero con el foco en la tecnología, la sostenibilidad y ahorro de costes. También la Asociación de Empresarios de Playa de la Costa del Sol (Aeplayas) celebrará su foro sectorial.

El salón permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA lunes 5 y martes 6 de 10:00 a 19:00 horas y miércoles 7 de 10:00 a 16:30 horas.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga. Fondos Europeos: Ministerio de Hacienda. Junta de Andalucía.

Tiene como promotores institucionales al Área de Turismo del 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 de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Hoteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos). Makro es proveedor oficial. Por su parte, participan como Silver Partners Nespresso Professional, Cervezas San Miguel y Solán de Cabras. Además, Foodtic y Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo son Bronze Partners.

Toda la información del salón se puede consultar en [www.salonhyt.com](http://www.salonhyt.com), y en los perfiles de [Facebook](#), [Instagram](#), [X](#) y [LinkedIn](#).

