

## **ADMINISTRACIONES Y SECTOR HOSTELERO, HOTELERO Y TURÍSTICO SE ALÍAN EN H&T ANTE LA MAYOR EDICIÓN DE SU HISTORIA**

**H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha inaugurado hoy su vigesimosexta edición marcada por una convocatoria especializada y conectada con las necesidades del sector para proporcionar las herramientas innovadoras y tecnológicas que impulsen el futuro, la competitividad y el desarrollo de las industrias hostelera, hotelera y turística. H&T 2024 acoge a más de 400 empresas y entidades representadas en los 26.000 metros cuadrados de tres pabellones interconectados en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Tendrá lugar hasta el miércoles 7 de febrero**

**Tras una primera jornada repleta de actividad en la que ha destacado la presencia de los cocineros Hermanos Torres, H&T continúa mañana con un programa en el que participará el estrella Michelin y presentador del programa televisivo MasterChef Jordi Cruz, que hablará sobre su cocina evolutiva, creativa y tradicional. La agenda del Main Stage prosigue con expertos que abordarán la gastronomía al servicio de la biodiversidad o la eficiencia energética entre otras cuestiones de actualidad para la industria**

**Además, las citas gastronómicas vendrán marcadas por profesionales de la cocina como Miriam Cozar, Sergio Bastard, Mario Cachinero, Begoña Rodrigo, Raúl Sierra, Raket Cernicharo o Ricardo Vélez, entre otros. Catas maridadas de vino y queso y el caviar ecológico de Riofrío, presentes en la Sala de Catas**

**Tras la celebración hoy del IX Foro Aehcos ‘Tecnología & Sostenibilidad=Reducción de Costes’, los grandes encuentros sectoriales y convocatorias profesionales prosiguen mañana también con el IV Foro Nacional de Hostelería, una jornada especializada de la Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH), la jornada ‘Historia Sabor a Málaga’ de Impact Hub y el Encuentro Sectorial Nacional de Empresarios de Playas organizado por Aeplayas**

*Málaga, 5 de febrero de 2024.-* El alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; el consejero de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía, Arturo Bernal; el presidente de la Diputación Provincial de Málaga, Francisco Salado; el presidente de la Cámara de Comercio de Málaga, José Carlos Escribano, y el presidente del Comité Organizador de H&T 2024 – y a su vez de la Asociación de Empresarios de Playa de la Costa del Sol (Aeplayas) y de la Federación Andaluza de Empresarios de Playas- Manuel Villafaina, han participado hoy en el acto de inauguración de la vigesimosexta edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se celebra hasta el miércoles 7 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), organizador. Han asistido también a este acto los vicepresidentes de dicho Comité en 2024, José Luque, presidente de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), y Javier Frutos, presidente de la Asociación Malagueña de Hosteleros (Mahos) y de Hostelería de Andalucía.

De la Torre, que ha destacado que nos encontramos ante el mayor evento organizado por FYCMA en cuanto a volumen se refiere, desde metros cuadrados hasta empresas y entidades participantes, ha indicado que “estamos en una de las mejores ferias para el sector a nivel nacional”. H&T es el marco idóneo “para reforzar la excelencia aún más si cabe de un sector dinámico que sirve a la sociedad”, ha subrayado el regidor. Junto a ello, el salón contribuye a poner a Málaga en el foco internacional a través de estos sectores de oportunidades y motores de nuestra actividad económica.

Bernal, por su parte, ha matizado que “desde el Gobierno andaluz somos muy conscientes de la necesidad de apoyar firmemente estos encuentros, como hacemos año tras año, encuentros con un carácter marcadamente profesional y están enfocados a la innovación”. Asimismo, ha indicado que “son dos pilares de nuestra política turística, cuyo éxito se ha

puesto de manifiesto en FITUR, donde el stand de Andalucía ha impactado a propios y extraños, ganándose el reconocimiento como mejor pabellón y multiplicando los contactos de negocio”. Junto a ello, ha especificado que “Andalucía está presente en este salón H&T con stand propio, acompañando a las empresas que forman parte de nuestra comunidad HUB. Y en nuestro stand estará situado el escenario principal, que va a estar repleto de contenidos turísticos”.

Salado, que ha puntualizado que “H&T es un salón referente en el sector de la hotelería y la hostelería”, ha detallado que la Diputación participa “acompañando a algunas de las *startups* que forman parte de la aceleradora de proyectos turísticos Costa del Sol Tourism Hub y también con Sabor a Málaga, con cerca de 40 productores presentes”. Asimismo, el presidente del ente provincial ha recalcado que esta feria “es un magnífico escaparate para conocer esas novedades que nos pueden aportar un plus y pueden contribuir a seguir engrandeciendo la marca Costa del Sol”.

Escribano ha afirmado que “la importancia del salón H&T, radica, precisamente, en que viene a mostrarnos y proponernos las últimas novedades e innovaciones, vitales para una industria turística en constante evolución, permitiendo así que nuestras empresas tengan la oportunidad de conocer e incorporar esas soluciones a sus estrategias de negocio, ofreciendo unos servicios y unos productos de verdadera calidad y excelencia a nuestros visitantes, que es, por lo que a nivel mundial, destaca Málaga y su Costa del Sol como referente turístico”.

Villafaina ha detallado que en total serán “más de 26.000 metros cuadrados con una oferta comercial de referencia con las últimas novedades en equipamiento, servicios, herramientas tecnológicas y gastronomía para los sectores hostelero, hotelero y turístico”. Al respecto, ha precisado que serán más de 400 las empresas y entidades participantes en su zona expositiva, distribuidas en tres pabellones interconectados “y una agenda de contenidos de primer nivel que contará con la participación de más de 60 expertos, entre ellos más de una treintena de chefs y estrellas Michelin”. “Nos encontramos ante una gran edición”, ha resaltado.

### **Biodiversidad, eficiencia energética y técnicas con producto local**

Tras el acto inaugural, la agenda del Main Stage ha continuado con la participación de Sergio y Javier Torres, del restaurante Hermanos Torres -tres Estrellas Michelin-, quienes han protagonizado la primera jornada con su cocina sostenible. Tomará el testigo mañana martes el aclamado cocinero con estrellas Michelin y presentador del programa televisivo MasterChef, Jordi Cruz, quien hablará de su cocina evolutiva, creativa y tradicional. La agenda de este espacio se completará con temas de actualidad como la gastronomía al servicio de la biodiversidad en la que Miriam Cozar, chef y CEO de Biodiverxa abordará la importancia de defender un ecosistema biodiverso, clave para el sabor y la salud. Por su parte, la innovación turística vendrá de la mano del experto José Ricardo Díaz, de ONU Turismo.

Por su parte, Kitchen Lab -que cuenta con Carranza Hostelería como partner de equipamiento- comenzará su programa con el cocinero Sergio Bastard -Restaurante la Casona del Judío, una estrella Michelin y una estrella verde ‘Rural’ y dos soles Repsol- que expondrá su cocina de autor con producto de cercanía; el chef Mario Cachinero, junto a su jefe de pastelería, Manuel Jesús Lobo, ambos del Restaurante Skina -dos estrellas Michelin-, y Damián Seijas, embajador de Café Nespresso, prepararán dos recetas con el café como protagonista. Así, el Restaurante Fierro -una estrella Michelin y un sol Repsol- con Carito Lourenço, Eva Pizarro y Germán Carrizo harán un recorrido por el kilómetro cero del Fierro, área de influencia de su establecimiento. El mundo de las brasas vendrá de la mano de los chefs Richard Alcayde y Jordi Bataller. La parte más internacional la pondrán, de un lado, la cocina caribeña de Puerto Rico representada por el chef Ramón Carrillo, mejor restaurante Puerto Rico 2022, y, de otro lado, por Juan Bautista, cocinero y propietario de Rocío Tapas y Sushi quien dará una clase magistral sobre el plato japonés más aclamado como es el ramen.

En esta jornada el Aula Makro presenta una agenda repleta de grandes profesionales de la cocina que trabajaran producto de alta calidad. La cocinera Begoña Rodrigo -Restaurante La Salita, una estrella Michelin- abordará las tipologías de arroces y su aplicación más óptima en distintas recetas; la cocina viajera y de fusión llegará con Jennise Ferrari -Restaurante Qué Leche, Bib Gourmand Michelin-; los ahumados en la alta gastronomía estarán presentes con la ganadora de Top Chef, Raket Cernicharo -Restaurante Karak, un sol Repsol-; y la estacionalidad de productos en el recetario granadino la asumirá el cocinero Raúl Sierra -Restaurante Atelier Casa de Comidas, Bib Gourmand Michelin-. El punto dulce será del chef del cacao Ricardo Vélez -Restaurante The Pâtissi- con su plato huevos dulces trufados. Para cerrar la jornada, la cocinera afincada en Málaga, Reyna Traverso -Restaurante Niña Bonita- mostrará cuáles son los principales platos de cuchara en la cocina mexicana.

La Sala de Catas de H&T arrancará el martes con el maridaje 'Vinos y quesos: un viaje de sabores' con Rubén Palomares, Aurelio Molina y Sergio Poblet. El director de sala y sumillería del Restaurante Ambivium, Fernando Moret, analizará las grandes bodegas desde la perspectiva de un restaurante. Y el turno del caviar ecológico de Riofrío será ensalzado por David Montalbán, Brand Ambassador de la marca Caviar Riofrío, quien mostrará este lujoso producto de cercanía con fama internacional.

### **Foros y encuentros profesionales**

H&T, epicentro del canal Horeca, congregará las voces más influyentes nacionales e internacionales del sector para crear el marco de análisis y definición de estrategias más importantes de nuestro país a través de la celebración de foros y encuentros profesionales. Hoy sin ir más lejos ha acogido el IX Foro Aehcos 'Tecnología & Sostenibilidad=Reducción de Costes'.

Mañana martes, por su parte, 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. Por otra parte, la inteligencia artificial aplicada a la hostelería y el turismo también tendrá su turno mañana, pues se analizará en unas jornadas organizadas por la Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH).

'Historia de Sabor a Málaga', organizado por Impact Hub, se plantea como una presentación y sesión de *networking* entre las empresas agroalimentarias adheridas al sello institucional de la Diputación Provincial de Málaga y los profesionales del canal Horeca. Asimismo, Aeplayas celebrará su Encuentro Sectorial Nacional de Empresarios de Playas.

### **Respaldo institucional y empresarial**

H&T cuenta con un amplio compromiso e implicación del tejido institucional y empresarial. En sus más de 26.000 metros cuadrados conviven más de 400 entidades y empresas proveedores y distribuidoras de equipamiento, servicios y productos para los sectores hostelero, hotelero y turística. Así, con el respaldo de firmas referentes como Makro, Nespresso Professional, Cervezas San Miguel y Solán de Cabras o Foodtic, el salón alberga 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.

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, Burgos



Alimenta y las diputaciones de Cáceres y Badajoz, que encuentran en H&T la visibilidad internacional para sus sectores agroalimentarios.

El salón permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA mañana martes 6 de 10:00 a 19:00 horas y el 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 Hosteleros 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 Profesional, 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](#).