

H&T 2027 TENDRÁ LUGAR DEL 8 AL 10 DE FEBRERO DE 2027 CON UNA OFERTA AMPLIADA Y MAYOR PROYECCIÓN INTERNACIONAL

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, regresa en 2027 con una edición que ampliará su alcance para atraer nuevas empresas, mercados y perfiles especializados. El salón, que se celebrará del 8 al 10 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga, crecerá en superficie expositiva y presentará una agenda diseñada en torno a los principales retos y oportunidades de la hostelería, la hotelería y el turismo

Málaga, 15 de julio de 2026.- Vuelve H&T, Salón de Innovación en Hostelería, en 2027. La industria tiene una cita del 8 al 10 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga, en uno de los principales encuentros anuales para la hostelería, la hotelería y el turismo. Con una creciente proyección internacional, H&T 2027 da un paso más para responder a las necesidades de un sector en constante transformación. Amplía su espacio expositivo y ofrece un programa de contenidos cuidadosamente seleccionado para ayudar a compañías y profesionales a afrontar los retos del presente y anticiparse a los del futuro.

La edición 2027 estrenará cartel y se presenta bajo el lema 'Eleva la experiencia', un concepto que acompaña el crecimiento del salón y su apuesta por ampliar la presencia de empresas, mercados y profesionales especializados en un entorno de referencia donde confluyen equipamiento, servicios, gastronomía e innovación aplicada.

Así, H&T refuerza su papel como punto de encuentro para empresas y profesionales con capacidad de decisión. El objetivo es seguir atrayendo un visitante cada vez más cualificado, favoreciendo el contacto entre oferta y demanda y facilitando nuevas relaciones comerciales y oportunidades de negocio. En línea con esta propuesta, la edición 2027 ampliará su espacio expositivo con el refuerzo del anexo al pabellón 2 y la ampliación del pabellón 3, incorporando nuevas compañías y soluciones que enriquecerán la experiencia de expositores y visitantes.

Además, la dimensión internacional de H&T avanza con la incorporación de entidades, marcas y delegaciones procedentes de mercados estratégicos. Una evolución que enriquece la oferta disponible, amplía la visión global del sector, favorece el intercambio de conocimiento y la colaboración entre profesionales.

Contenidos especializados

H&T apuesta por una programación cuidadosamente seleccionada para reunir a profesionales y expertos que comparten experiencias, casos de éxito y conocimiento con aplicación práctica. Un programa pensado para ofrecer una visión útil sobre los retos que afrontan la hostelería, la hotelería y el turismo, y acercar herramientas que ayuden a empresas y profesionales en la toma de decisiones.

De esta manera, en el Main Stage, los asistentes podrán acceder a conocimiento de aplicación práctica que impulse la competitividad de los negocios. Asimismo, la gastronomía ocupa un lugar destacado en H&T con un programa que integra demostraciones culinarias, catas profesionales y presentaciones de producto. Chefs, sumilleros y especialistas compartirán técnicas, tendencias y experiencias dirigidas al canal profesional en Kitchen Lab y en la Sala de Catas, espacios concebidos para poner en valor el producto, la creatividad y el conocimiento como motores de innovación y diferenciación.

Además, H&T volverá a ser el punto de encuentro elegido por asociaciones, organizaciones profesionales e instituciones para celebrar jornadas, reuniones sectoriales y sesiones de trabajo. Una agenda que favorece el intercambio de conocimiento, las relaciones profesionales y la colaboración entre los diferentes actores que forman parte de la hostelería, la hotelería y el turismo.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de 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).

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