



H&T 2026 crece con más de 600 empresas para impulsar la innovación y la internacionalización

Miércoles, 28 de enero 2026

H&T 2026, crece hasta reunir a más de 600 empresas y entidades del sector, la vigesimosexta edición abrirá del 2 al 4 de febrero en Málaga. Con 29.500 m² de exposición, contará con 70 ponentes, incluidos chefs con estrellas Michelin, y actividades como foros sectoriales, catas y talleres. La feria, con representación de 15 países, se enfoca este año en sostenibilidad, digitalización y gastronomía gourmet. Se entregarán diversos premios al sector como los 'VII H&T awards'.

H&T, *Salón de innovación en hostelería*, ha presentado los principales contenidos y espacios de la vigesimosexta edición, que tendrá lugar del **2 al 4 de febrero en Fycma** (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Esta edición llega a más de **600 empresas** y entidades especializadas, un centenar más que en la pasada convocatoria, y da un salto en cuanto a dimensión, alcanzando los **29.500 metros cuadrados**, 1.000 metros cuadrados más que en 2025. Los tres pabellones gozarán de un 100% de ocupación con una lista de espera integrada por medio centenar de empresas.

La zona expositiva acogerá una **oferta comercial integral**, acogiendo a marcas líderes en tecnología y diseño de equipamientos que presentarán soluciones técnicas innovadoras y novedades en 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.

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, y propuestas internacionales. También contará con **distribuidores y plataformas logísticas** que conectan la oferta con el canal profesional. Los productos se presentarán a través de formatos participativos como *showcookings*, degustaciones, catas, demostraciones y clases magistrales.

Oportunidad de negocio e internacionalización

H&T se configura como una **plataforma de negocio para el canal horeca**, al permitir 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: Argentina, Colombia, Ecuador, Egipto, Emiratos Árabes Unidos, España, Estados Unidos, Grecia, Holanda, Italia, México, Portugal, Reino Unido, República Checa y Suecia.

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. Intervendrán **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. **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, como **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 expertos del sector, como son los chefs con estrella Michelin **Carlos Maldonado** (Raíces), **Alvar Hinojal** (Alquimia Laboratorio) y **Alejandro**

Hernández (Versátil), entre otros. 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, presenta una programación de catas y conferencias que recorrerán territorios vitivinícolas de España y Europa, de la mano de expertos y bodegueros como **Fritz Michael Wöhr** (Vins Alemany) y **Paco Berciano** (Vinoteca El Lagar y Alma Vinos únicos) junto a otras voces expertas.

Foros sectoriales y reconocimientos

En paralelo a la programación general, el salón acogerá **foros sectoriales**, ofreciendo un espacio para el análisis y la definición de las estrategias clave del sector en España. Es el caso del 'VI Foro nacional de hostelería', el 'Foro Aehcos' y el 'Encuentro sectorial de empresarios de playas'.

Se entregarán diversos reconocimientos entorno al sector horeca, la hostelería, la industria turística y la gastronomía, entre ellos los '**VII H&T awards**' que premian los mejores proyectos en diversas categorías, 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'.

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 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).

– [Encuentra enlaces externos de esta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'](#).

Noticias Relacionadas

- [Rozando el pleno total: quedan los últimos stands del espacio de colectividades en Alimentaria + Hostelco](#)
- ["Alimentaria celebra 50 años como plataforma líder en innovación y negocio"](#)
- [Las 'XXX Jornadas internacionales de nutrición práctica' abordarán la IA y el machine learning](#)