

EL SALÓN H&T TIENE OCUPADO MÁS DEL 60 POR CIENTO DEL ESPACIO EXPOSITIVO A SEIS MESES DE SU CELEBRACIÓN

El Salón de Innovación en Hostelería, H&T, volverá a reunir a empresas y profesionales vinculados con la hostelería, la hotelería y las colectividades del 4 al 6 de febrero de 2019. Así, el salón tiene ocupado ya más del 60 por ciento del espacio expositivo a seis meses de su celebración, con la presencia destacada de nuevas compañías del ámbito de la alimentación así como de equipamiento y servicios, entre otros

Posicionado como plataforma comercial de referencia para las empresas y profesionales vinculados con la hostelería, la hotelería, la restauración y el turismo, H&T, Salón de Innovación en Hostelería, afianza su posición principal en el calendario de los encuentros sectoriales en el Sur de Europa y la franja mediterránea. Del 4 al 6 de febrero de 2019, reunirá en Málaga una amplia oferta de productos y servicios, con más del 60 por ciento de la zona expositiva ocupada. Así, se incorporan nuevas firmas en sectores como la alimentación, caso de las empresas Conservas Arlequín, Tu Bebida Premium, Innova Jamón, Supermex Foods o MiOleo; y referentes a equipamiento y servicios, como Grupo López Pardo, Cryma, Unox Professional España, Inhospan, Mosaico Soluciones o Lumon Group, entre otras.

De este modo, la representación de equipamiento de hostelería y hotelería, así como de servicios, gana protagonismo en el salón con un crecimiento exponencial en la participación de empresas especializadas respecto a ediciones anteriores. De la misma forma, la oferta en alimentación será mayor, con una zona gastronómica más variada con empresas especializadas en productos gourmet, vinos, cervezas nacionales e internacionales, bebidas espirituosas y alimentación para canal horeca.

El espacio expositivo dispondrá de más de 10.000 metros cuadrados de superficie, con un aumento notable del número de empresas participantes, que alcanzaron las 180 en la edición de 2018. Tendrán presencia proveedores especializados y productos de toda España y diversos puntos de Europa de otros segmentos como playas, mobiliario y decoración, lavandería e higiene, climatización o distribución automática, entre otros.

H&T será punto de encuentro de la oferta y la demanda antes del comienzo de la temporada alta, ofreciendo una oportunidad a este ámbito especializado para entrar en contacto con un catálogo proveedor más completo así como con un gran número de empresas y profesionales, caso de gerentes, sumilleros, bartenders, jefes de cocina y compra, instaladores de equipamiento, importadores y exportadores de alimentos, entre otros.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Tiene como promotores institucionales al Ayuntamiento de Málaga, la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía – Junta de Andalucía- y Turismo y Planificación Costa del Sol. Como promotores sectoriales, participan la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas). En el ámbito corporativo, tiene como partner a Makro. Colaboran también el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab – Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía-, Gastromarketing y La Cocina. Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, en la página de [Facebook](#) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](#)