

H&T, EL GRAN ENCUENTRO DE LA HOSTELERÍA EN EL SUR DE ESPAÑA, PRESENTA SU OFERTA DE 2019 ANTE PROFESIONALES DE SEVILLA

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha convocado hoy a los profesionales y empresarios hosteleros de Sevilla para presentarles su propuesta de contenidos de cara a la edición de 2019. El evento recalca así en la capital andaluza, punto neurálgico del sector en la comunidad, para mostrar las oportunidades de negocio que ofrece el salón, que afianza su liderazgo como encuentro de referencia del tejido empresarial y profesional especializado en el Sur de España. H&T tendrá lugar del 4 al 6 de febrero de 2019. Por primera vez coincidirá en espacio y tiempo con Ginebralia, la gran convocatoria en torno al consumo de ginebra

Empresarios y profesionales vinculados al equipamiento, alimentación y servicios para hostelería y turismo han participado hoy en Sevilla en un encuentro organizado por H&T, Salón de Innovación en Hostelería, cuya vigesimoprimer edición tendrá lugar del 4 al 6 de febrero de 2019 en Málaga. De esta forma, la organización del evento en colaboración con la Asociación de Hosteleros de Sevilla, aliado estratégico este año, ha mostrado a los asistentes las diversas oportunidades de negocio, aprendizaje y formación que ofrece el encuentro, que a menos de tres meses de la celebración ya tiene prácticamente cubierta toda su superficie expositiva.

Cabe mencionar que en esta ocasión H&T se celebrará en paralelo a Ginebralia, el gran encuentro profesional en torno al consumo de la ginebra, ampliando así la oferta integral para el visitante del canal horeca en la antesala de la temporada alta. En total, serán más de 17.000 metros cuadrados de zona expositiva, demostraciones, charlas y actividades diversas para identificar a potenciales colaboradores, establecer contactos comerciales y conocer las últimas novedades y tendencias de estos sectores.

Con gran protagonismo de la gastronomía y el producto autóctono local, H&T 2019 ha confirmado ya los primeros nombres de los chefs que conformarán su programa de demostraciones y catas, una lista que se irá ampliando los próximos días. Así, estarán presentes Yolanda García, del restaurante Alejandro de Roquetas de Mar (Almería); Diego Gallegos, de Sollo de Fuengirola (Málaga), y Benito Gómez, de Bardal, ubicado en la también localidad malagueña de Ronda. Todos estos establecimientos cuentan con al menos una 'Estrella Michelin'. Además, la jornada inaugural coincidirá también con una nueva convocatoria de Gastronomía, el congreso pionero en España especializado en la aplicación del marketing a la restauración, que llevará hasta Málaga al chef Andoni Luis Aduriz -propietario del restaurante guipuzcoano 'Mugaritz'-, al crítico Philippe Regol o al experto en gestión empresarial Alfonso Alcántara, entre otros.

Ginebralia, por su parte, reunirá a distribuidores de marcas de ginebra y tónicas; formadores; proveedores especializados en condimentos, utensilios, cristalería y *merchandising*; empresas de interiorismo; equipamiento especializado en luminotecnia, sonido, efectos e insonorización, o seguridad, entre otros. Junto a ello, los inscritos podrán acceder a una amplia programación de conferencias y sesiones técnicas, clases magistrales y catas. Así, tendrán lugar unas jornadas específicas sobre hostelería y ocio para dar respuesta a los retos y necesidades derivadas de la publicación del nuevo Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía, recomendaciones y soluciones de interiorismo para la insonorización, nuevos modelos de negocio y el análisis de casos de éxito.



H&T está organizado por FYCMA. Tiene como promotores institucionales al Ayuntamiento de Málaga, la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía – Junta de Andalucía-, la Diputación de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol y la marca promocional 'Sabor a Málaga'. 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 partners a Makro, San Miguel, Solan de Cabras y Pira Ovens. Colaboran también Aecamping (Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol), el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab –Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía-, Gastroarte, 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](#).