

SOSTENIBILIDAD Y DISEÑO DE MARCA EN EL ENTORNO DIGITAL, PRESENTES EN EL PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARALELAS DE H&T

El Salón de Innovación en Hostelería, H&T, abordará en su programa de actividades paralelas distintos seminarios y ponencias que pondrán el foco en la sostenibilidad y en el diseño y desarrollo de marca en el entorno digital en hostelería. El evento, que cuenta ya con la participación de más de 180 empresas representadas en su zona expositiva, tendrá lugar en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) -organizador del salón- los días 4, 5 y 6 de febrero

La sostenibilidad en los establecimientos de restauración y el diseño y el desarrollo de marca en el entorno digital en hostelería se configuran como temas protagonistas de los seminarios y ponencias que tendrán lugar en el marco de actividades paralelas del Salón de Innovación en Hostelería, H&T, marcadas por las nuevas tendencias del sector. El evento, que celebra su vigesimoprimer edición, cuenta ya con la participación de más de 180 empresas representadas en su zona expositiva –con la práctica totalidad de la superficie expositiva ocupada-. Tendrá lugar durante los días 4, 5 y 6 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) – organizador del evento-.

Así, Andalucía Lab impartirá el día 5 de febrero un taller de la mano de Sextaplana, en el marco del programa Aula H&T, denominado ‘Branding Bar. Diseño y desarrollo de marca en el entorno digital en hostelería’. La actividad está dirigida a empresas y profesionales del sector que estén interesados en reforzar su imagen de marca de cara a tener una presencia más sólida, exitosa y memorable en el entorno digital. La ponencia estará desarrollada por Vicente Ortiz, social media y comunicación de Sextaplana, y pondrá el foco en transmitir a las empresas la importancia de invertir en la marca para tener una imagen cuidada en un entorno digital que cada vez es más competitivo.

Asimismo, el abanico de actividades del salón incluye también el seminario ‘Los restaurantes serán sostenibles o no serán’, organizado por el movimiento colaborativo Restaurantes Sostenibles durante la jornada del día 6 de febrero. Se trata de un conjunto de sesiones dirigidas a informar y difundir a los restaurantes de Andalucía la importancia de alinearse con los principios del desarrollo sostenible, dada la relevancia que están adquiriendo consideraciones tales como el cambio climático, la eficiencia energética, la gestión de residuos o los planes de responsabilidad social corporativa. Toda la información relativa a las inscripciones de ambos encuentros está disponible en la web www.salonhyt.com. Cabe destacar que en el marco del encuentro, tendrá lugar también las asambleas de Horeca Andalucía, Aehcos y el concurso Joven Chef Sabor a Málaga, entre otras.

Los visitantes del Salón H&T podrán disfrutar de unas jornadas repletas de cocina en directo, conferencias y catas en paralelo a una zona expositiva donde la gastronomía y el mundo vinícola toman especial protagonismo con la presencia de algunos de los nombres más reconocidos del panorama actual, caso de varios cocineros ‘Estrella Michelin’ como Yolanda García, Benito Gómez o Diego Gallegos, y a través de un programa enológico de calidad que traerá a algunos de los mejores sumilleres de España como Bruno Murciano o Paco del Castillo.

Junto a ello, y como novedad en 2019, de forma paralela a H&T se celebrará Ginebralia, el gran encuentro sectorial de las principales marcas de ginebras e industria auxiliar relacionada con la hostelería de ocio, 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.

Además, la jornada inaugural coincidirá también con una nueva convocatoria de Gastromarketing, 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



guiipuzcoano 'Mugaritz', al crítico Philippe Regol o al experto en gestión empresarial Alfonso Alcántara, entre otros.

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](#).