

EL SALÓN H&T REGRESA CON MÁS DE 200 EMPRESAS PARTICIPANTES Y LA VISIÓN MÁS COMPLETA DEL NEGOCIO HOSTELERO Y HOTELERO

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, regresa con su vigesimoprimer edición los días 4, 5 y 6 de febrero a FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), organizador del encuentro

Más de 200 empresas especializadas en equipamiento, alimentación y servicios para hostelería, hotelería y turismo se darán cita en el gran encuentro sectorial del Sur de España y la franja mediterránea

La gastronomía y la enología serán protagonistas del programa de actividades paralelas con la presencia de siete cocineros 'Estrella Michelin' y sumilleres de prestigio internacional, mientras que el marketing digital y la gestión sostenible copan los talleres y jornadas técnicas

El salón comparte fecha y espacio con convocatorias afines y complementarias, caso de Gastromarketing y Ginebralia

El Teniente de Alcalde responsable de FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), Mario Cortés; el presidente de la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y del Comité Organizador de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, Javier Frutos; el director general de Turismo y Planificación Costa del Sol, Arturo Bernal; el director del Área Costa del Sol de Makro, Víctor Arcos, y el organizador de Gastromarketing, José Cabello, han presentado hoy la vigesimoprimer edición de H&T. En el acto han estado también los presidentes de las asociaciones de hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos) y de los empresarios de playas (Aeplayas), Luis Callejón y Manuel Villafaina respectivamente, quienes ostentan la vicepresidencia del Comité Organizador.

El evento, organizado por FYCMA, regresa al recinto malagueño el próximo lunes 4 de febrero y se prolongará hasta el miércoles 6, y reunirá a más de 200 empresas representadas en la zona expositiva, que crece más de un 30 por ciento con respecto a 2018.

Al respecto, Cortés ha destacado la importancia del salón como referente “en todo el Sur de España y la franja mediterránea” relacionado con el aprovisionamiento de “servicios y productos en hostelería y hotelería”. El edil responsable del Palacio ha insistido en el concepto profesional del evento que permite “la actualización y el conocimiento de las últimas innovaciones” para los negocios, que permite por ende “mejorar en calidad y competitividad” para que “el destino Málaga-Costa del Sol siga siendo un referente”.

En esta misma línea, el presidente del Comité Organizador en la presente convocatoria, ha recalcado que se trata de “una edición histórica con un crecimiento en todos sus indicadores”. Así, Frutos ha destacado que “el ámbito agroalimentario liderado por compañías como Makro o San Miguel ganan peso en la exposición comercial” con mayor participación de bodegas, producto autóctono y denominaciones de origen, caso de la marca promocional Sabor a Málaga y las diputaciones de Granada, Cáceres y Badajoz.

Bernal ha insistido en el “magnífico escaparate para conocer las novedades” que supone H&T, contribuyendo así, “al engrandecimiento de la marca Costa del Sol”. Además, ha señalado que el evento es “una extraordinaria oportunidad de aprendizaje” y “abre la puerta a nuevos contactos profesionales”. El director de Turismo y Planificación Costa del Sol ha confirmado que el sector turístico “ha vuelto a ser la primera actividad de la provincia” con “casi 14.200 millones de euros de ingresos y más de 173.000 trabajadores afiliados a la seguridad social”.

Arcos, por su parte, ha manifestado que H&T “es una cita de referencia en el panorama nacional e internacional”, por lo que Makro “como socio del sector no podía dejar de apoyar este punto de encuentro” para ofrecer a los profesionales “las soluciones digitales” más vanguardistas para sus

negocios. Ha querido recalcar la iniciativa tan excelente que supone el salón para “la riqueza de la gastronomía y el turismo del país”.

Como ha recordado Cabello, la jornada inaugural coincidirá con una nueva convocatoria de Gastromarketing, “congreso pionero a nivel nacional” especializado en la aplicación del marketing a la restauración. El organizador del evento ha explicado que “este año hablaremos sobre innovación, sobre el *delivery*” –que hace referencia al reparto a domicilio- y “también trataremos el tema de la sala que es fundamental” o “la visión de los críticos gastronómicos”, entre otros. Así, traerá 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.

En el mismo sentido, y como novedad en 2019, H&T coincide en sus dos primeras jornadas -4 y 5 de febrero- con Ginebralia, el gran encuentro profesional en torno al consumo de ginebra y la industria auxiliar relacionada con la hostelería del ocio, y en cuyo marco tendrán lugar unas jornadas para analizar el nuevo Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía. La confluencia de ambos incrementa, por tanto, la oferta disponible para el profesional, que en más de 17.000 metros cuadrados accederá a una propuesta global comercial, formativa y de networking que abarca todas las facetas del negocio.

El salón, principal plataforma comercial para la hostelería, la hotelería y el turismo del Sur de España y la franja mediterránea, reúne a compañías y firmas especializadas de toda España y países como Italia, Reino Unido o Portugal. Asimismo, vuelve a reunir en un espacio específico a empresas de carácter emergente especializadas en la provisión de herramientas y soluciones innovadoras. Junto a ello, H&T incluirá un amplio catálogo en equipamiento, mobiliario y decoración, lavandería e higiene, climatización o distribución automática, entre otros. Con más de 9.000 participantes anualmente, H&T constituye una excelente oportunidad para establecer contactos de máximo interés, que se traducen en acuerdos concretos tanto en el mismo salón como en las semanas posteriores, así como adelantar las tendencias y novedades que permitan la actualización y mejora de la competitividad de los establecimientos.

Cocineros con ‘Estrella Michelin’ y expertos sumilleros participan en el salón

La gastronomía vuelve a reivindicarse como clave en los contenidos con un programa que reunirá a algunos de los cocineros más destacados del panorama nacional, con un total de siete ‘Estrellas Michelin’. Es el caso de Yolanda García, del restaurante Alejandro de Roquetas de Mar -coincidiendo con la proclamación de Almería como Capital Española de la Gastronomía en 2019-; Diego Gallegos, de Sollo de Fuengirola (Málaga); Benito Gómez, de Bardal, ubicado en la también localidad malagueña de Ronda; Rodrigo de la Calle, del madrileño El Invernadero; Kisko García, del cordobés Choco, así como Ricardo Sostre e Ignacio Solana, de los establecimientos asturiano y cántabro respectivamente, Retiro y Solana. Desde una perspectiva totalmente experiencial, este programa abordará también los secretos de diferentes cocinas internacionales, como por ejemplo la peruana -de la mano de Omar Malpartida, de Luma (Madrid)-, o la italiana, con la presencia de Matteo Manzato, de Venetiis Restaurant, de Benalmádena (Málaga). Asimismo, intervendrán David Urieta, de China, y Mariano Andrés, máximo responsable de Alimentación y Bebidas en Wafi City de Dubái, en los Emiratos Árabes Unidos.

El mundo vitivinícola, otro de los puntos fuertes del salón, estará presente a través de un excelente programa enológico, con gran aceptación en la convocatoria de 2018. Para ello, cuenta con un elenco de sumilleros como Bruno Murciano, que ha desarrollado su trayectoria en exclusivos restaurantes de dos y tres ‘Estrellas Michelin’ en Francia o el Reino Unido, y Paco del Castillo que, experto en análisis sensorial y docente en innumerables cursos de sumillería, es una de las personalidades más reputadas del panorama vitivinícola español. Ambos participarán en ponencias-catas especializadas y en la segunda edición de los premios H&T a los mejores vinos participantes.

En el apartado de la formación y reciclaje de conocimientos, Andalucía Lab impartirá el día 5 de febrero de la mano de Sextaplanta la jornada ‘BrandingBar. Diseño y desarrollo de marca en el



entorno digital en hostelería', que explicará las claves para reforzar la imagen de marca de cara a tener una presencia más sólida en el mercado. Junto a ello, el movimiento colaborativo Restaurantes Sostenibles ofrecerá el día 6 el seminario 'Los restaurantes serán sostenibles o no serán', un conjunto de sesiones dirigidas a informar y difundir a los restaurantes la importancia de alinearse con los principios del desarrollo sostenible. Asimismo, H&T es el marco elegido por organizaciones sectoriales y colectivos profesionales de referencia para celebrar sus respectivas asambleas, caso de la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía (Horeca Andalucía) o de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos).

El Salón H&T permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA el lunes 4 y el martes 5 de febrero 10.00 a 20.00 horas y el miércoles 6 de 10.00 a 16.30 horas. 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, La Cocina y Andalucía Restaurantes Sostenibles. Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, en la página de [Facebook](#) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](#).