

INSTITUCIONES Y EMPRESAS REIVINDICAN EN H&T EL VALOR DE LA HOSTELERÍA, LA HOTELERÍA Y EL TURISMO PARA EL DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL

Empresas, administraciones y profesionales se reúnen desde hoy en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) para participar en la vigesimoprimer convocatoria de H&T, Salón de Innovación en Hostelería. Con la gastronomía y la innovación como ejes claves en su contenido, reúne a más de 200 empresas especializadas, así como un completo programa de charlas, demostraciones y talleres encaminados a promover la calidad y la excelencia en estos sectores

El alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; el vicepresidente de la Junta de Andalucía y consejero de Turismo, Regeneración, Justicia y Administración Local, Juan Marín; el presidente de la Diputación Provincial de Málaga, Francisco Salado; el presidente del Comité Organizador de H&T y de la Asociación Malagueña de Hosteleros (MAHOS), Javier Frutos; el director del Área Costa del Sol de Makro, Víctor Arcos; el director comercial de San Miguel, Ramón Quevedo, y el managing director de Pira Charcoal Ovens and Barbecues, Xavier Bas, han intervenido hoy en la inauguración de H&T, Salón de Innovación en Hostelería. El apoyo de todo el tejido sectorial al encuentro, que alcanza su vigesimoprimer edición, ha quedado de manifiesto con la presencia también en el acto de los presidentes de la Asociación de Empresarios Hosteleros de la Costa del Sol (Aehcos) y la Asociación de Empresas de Playas de Málaga (Aeplayas), Luis Callejón y Manuel Villafaina respectivamente, quienes ostentan en 2019 la vicepresidencia del Comité Organizador.

De la Torre ha recalcado “la magnífica oportunidad” que supone el salón para los participantes. El regidor ha reivindicado la unión de todos los agentes en la búsqueda de la “calidad”, el “gran objetivo” de H&T, que aglutina en 2019 a más de 200 empresas con un “crecimiento de la superficie expositiva” del orden del 30 por ciento. Junto a ello ha destacado que recoge una visión global del tejido empresarial afín, así como “muestra los retos tecnológicos y las soluciones más prometedoras para el sector”.

En este sentido se ha pronunciado Marín, quien ha afirmado que “es necesario que haya empresas y entidades como las que están aquí en Málaga” apostando por un sector “muy profesional” que ofrece un complemento de excepción al ámbito turístico, así como “una oferta empresarial muy importante donde la innovación es fundamental” para afrontar los nuevos retos. Asimismo, el vicepresidente de la Junta de Andalucía ha defendido que la “colaboración público-privada es esencial para que la industria turística sea capaz de afrontar las nuevas tendencias”.

Salado ha hecho referencia a la importancia del evento “que se está consolidando” como referente en el Sur de España y la franja mediterránea, y que “nos va a mostrar las innovaciones que ha habido en el sector de la hostelería y de la alimentación” englobado bajo el ámbito turístico “tan importante en la provincia de Málaga”. El presidente de la Diputación de Málaga ha revelado que los sectores turístico y agroalimentario generan “112.000 empleos a la provincia”, dato que hace que “consolidemos este tipo de salones para conocer las innovaciones, la formación de los profesionales y el intercambio de experiencias”.

Frutos, por su parte, ha incidido en la evolución del salón en los últimos años para “potenciar la industria turística, hostelera y hotelera” y ha expresado que “así lo reflejamos con la unión de Mahos, Aehcos y Aeplayas”. El presidente del Comité Organizador ha detallado que estamos ante una “oferta integral de 360º donde se incluye exposición, networking y formación”. Así, ha acentuado la oportunidad que supone para la generación de negocio y nuevos contactos de gran interés ya que “es el lugar para que el sector se encuentre”.

Arcos ha expresado que “nos sentimos como parte integrante del Salón H&T”, por lo que “una vez más hemos querido estar presentes en este evento tan importante”. Desde Makro, firmemente comprometidos con la industria hostelera, encuentran que “salones como este son

el escenario perfecto para escuchar a los hosteleros” y ofrecer así “las soluciones que mejor se adapten a sus necesidades”, según ha expresado Arcos.

Quevedo ha reseñado que “San Miguel tiene un fuerte compromiso” con la evolución del salón, “estando muy comprometida con el desarrollo de la hostelería y el turismo”. El director comercial de la firma ha destacado el compromiso de la compañía por “buscar nuevos procesos, sabores y experiencias al consumidor”, lo que encaja de manera directa con H&T y sus principales objetivos.

Bas, que ha subrayado la importancia de la marca Pira “con presencia en más de 50 países”, ha apostado por “la innovación, la calidad y las características propias” para el crecimiento, y “esto es lo que transmite esta feria”. Asimismo, ha insistido en el potencial de H&T como herramienta para el profesional, que hace que “esta feria no tenga nada que compararse con otras ferias del ámbito celebradas en el resto del mundo”.

Más de 200 empresas especializadas

El encuentro, 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. 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.

Cabe destacar que la alimentación y bebidas -liderada por compañías como Makro o San Miguel-gana 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. El salón 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 incluye un amplio catálogo en equipamiento, mobiliario y decoración, lavandería e higiene, climatización o distribución automática, entre otros.

Así, y como novedad en 2019, hoy se ha inaugurado también una nueva edición de Ginebralia - la primera en Málaga-, el gran encuentro profesional en torno al consumo de ginebra y la industria auxiliar relacionada con la hostelería del ocio, y en cuyo marco tienen lugar mañana 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 accede a una propuesta global comercial, formativa y de networking que abarca todas las facetas del negocio.

Programa gastronómico de primer nivel

La gastronomía vuelve a reivindicarse como clave en los contenidos con un programa que reúne a algunos de los cocineros más destacados del panorama nacional, con un total de siete ‘Estrellas Michelin’. De esta forma, hoy ha sido el turno de Yolanda García del restaurante Alejandro de Roquetas de Mar -coincidiendo con la proclamación de Almería como Capital Española de la Gastronomía en 2019- o Diego Gallegos, de Sollo de Fuengirola (Málaga). Les han acompañado Amador Fernández, del malagueño restaurante homónimo, y la cordobesa Celia Jiménez, de Avío. La dimensión internacional viene de la mano de Omar Malpartida, del restaurante Luma, en Madrid; 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, está presente a través de un excelente programa enológico, con gran aceptación en la convocatoria de 2018. En este apartado la jornada inaugural ha contado con la presencia de sumilleres de referencia dentro y fuera de España, caso de Bruno Murciano, quien ha desarrollado su trayectoria en exclusivos restaurantes de dos y tres ‘Estrellas Michelin’ en Francia o el Reino Unido y cuenta con premios como Mejor

Sumiller Joven en Francia 2002 o Mejor Sumiller de España 2008. Junto a él han acudido también Paco del Castillo quien, experto en análisis sensorial y docente en innumerables cursos, es una de las personalidades más reputadas del panorama vitivinícola nacional, o Custodio López-Zamarra, considerado el sumiller español de mayor influencia en la actualidad tras su trayectoria de más de 30 años en el prestigioso restaurante madrileño Zalacaín. Les acompañan David Ríos, reputado bartender, así como los prestigiosos sumilleres Ángel González, Andrea Alonso, Julián San Juan o Juan Miguel Rubio. Cabe mencionar que la mayoría de ellos conforman el panel de catas que elegirá a los galardonados en la segunda convocatoria de los premios 'Mejores vinos H&T', al que concurren los caldos presentes en el salón, y que se entregan hoy.

Además, la jornada inaugural ha coincidido con una nueva convocatoria de Gastromarketing, el congreso pionero en España especializado en la aplicación del marketing a la restauración, que ha traído 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. Además, H&T acoge un año más certámenes de referencia como el V Concurso Provincial de Cocina Joven 'Sabor a Málaga'.

El Salón H&T permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA hoy y mañana de 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](#).