

EXPERTOS REIVINDICAN EN H&T LA PERSONALIZACIÓN Y EL COMPROMISO CON EL CLIENTE PARA SER MÁS COMPETITIVOS EN EL SECTOR TURÍSTICO

H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, ha abordado en su tercera y última jornada algunas de las premisas necesarias para que los establecimientos turísticos, hoteleros y hosteleros sean más competitivos, rentables y ofrezcan una mejor atención al cliente. El III Concurso Provincial Joven Chef ‘Sabor a Málaga’ también ha sido uno de las actividades más destacadas de hoy, en el que dos alumnos del Hotel Escuela Convento Santo Domingo de Archidona (Málaga) se han alzado como ganadores

El Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, H&T, ha despedido hoy su decimonovena edición en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma). Más de 7.000 profesionales han participado en el encuentro, que en su última jornada ha celebrado la mesa redonda sobre creación de valor a través de la experiencia del cliente. Organizada por la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), varios expertos han abordado las claves para que tanto los destinos como los establecimientos hoteleros y hosteleros sean más competitivos y eficientes en su gestión, atendiendo al conocimiento en profundidad del cliente, así como sus gustos y preferencias para brindarle un trato más personalizado y que su experiencia sea memorable.

Concretamente, han intervenido el vicepresidente del Instituto Tecnológico Hotelero (ITH), Jesús Gatell; el presidente de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS), Luis Callejón; la co-founder de B-bou Hotels & Events, María Herrero; el director de Emoturismo, David Mora, y la directora de Market Research de Madison, Cristina Martín. Todos han coincidido en que uno de los factores más importantes a tener en cuenta es el compromiso con el cliente, que ha cambiado su forma de viajar y de consumir ocio, haciendo especial hincapié en la generación ‘millennial’. Además, es imprescindible a su juicio que todo el personal del establecimiento -no solamente los puestos directivos- estén formados y dispongan de todas las herramientas disponibles para captar el máximo número de datos de dicho cliente, que cada vez se decanta más por experiencias únicas que creen un vínculo emocional con su destino.

Junto a esta actividad, hoy ha sido el turno también del III Concurso Provincial Joven Chef ‘Sabor a Málaga’, en el que han participado media docena de escuelas de hostelería de la provincia. Patrocinado por ‘Sabor a Málaga’ y con Makro como proveedor oficial, han resultado ganadores del mismo Carlos Martín Márquez y Francisco Lara Moyano, alumnos del Hotel Escuela Convento Santo Domingo de Archidona (Málaga). Los concursantes han trabajado en la modalidad ‘iron chef’, es decir, sin saber con anterioridad los platos a preparar ni los ingredientes que debían utilizar. En el acto de entrega han participado, además del presidente del colectivo Gastroarte, Fernando Rueda, el diputado de Desarrollo Económico y Productivo, Jacobo Florido; el director del centro Makro en Málaga, Víctor Arcos, y la directora del salón, Paula Morales.

El talento novel ha dado paso a dos nombres tan reconocidos del panorama gastronómico actual como Ricardo Sanz e Iván Sánchez, que han abordado, también en

la zona gastronómica, la alta cocina japonesa durante la presentación de 'Kabuki & Pescanova'.

Además, el chef Íñigo Lavado ha dado a conocer los factores más importantes a la hora de gestionar de forma sostenible un negocio de hostelería en el Speaker Corner, espacio en el que representantes del Instituto Municipal para la Formación y el Empleo (IMFE)- dependiente del Ayuntamiento de Málaga-, han abordado los recursos y ayudas para el empleo y las empresas vinculadas a los sectores de actividad. Además de las charlas sobre tintorería y lavandería por parte de Jordi Jardí en la zona técnica destinada a ello, el sector HORECA y la Asociación de Empresarios de Campings de la Costa del Sol (AECAMPING) han mantenido sendos encuentros sectoriales en el marco del salón. Ha completado el programa de hoy la presentación de Glasforever-Scanfood.

El principal salón sectorial del Sur de España y la franja mediterránea

El salón, consolidado ya como cita de referencia en su segmento en el Sur de España y toda la franja mediterránea, ha reunido a empresarios, gerentes de todo tipo de establecimientos hosteleros, directores comerciales, jefes de compras, jefes de cocina o gobernantas de hoteles, entre otros profesionales, así como emprendedores. Como novedad, este año H&T ha contado con una misión comercial inversa con comparadores internacionales procedentes de países como Líbano, Francia o Inglaterra, organizada por la Cámara de Comercio de España y la Cámara de Comercio de Málaga, en colaboración con el área para la Reactivación Económica, la Promoción Empresarial y el Empleo del Ayuntamiento de Málaga y subvencionada por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional.

En su zona expositiva, donde ha reunido a más de 150 proveedores especializados en servicios y productos para hostelería, hotelería y turismo, los profesionales han podido acceder a empresas de alimentación y bebidas; equipamiento de cocina; mobiliario y decoración; lencería y textil; lavandería, tintorería, higiene y limpieza; mesa y menaje; climatización; gestión tecnológica e informática o externalización de servicios, entre otros.

H&T está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), dependiente del Ayuntamiento de Málaga, y por la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS). Está promovido por la Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía; por la Cámara de Industria, Comercio y Navegación de Málaga; por Turismo Costa del Sol; por la Diputación Provincial de Málaga y por la marca 'Sabor a Málaga'. Cuenta, asimismo, con la implicación de todo el sector a través de la colaboración del Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga, la Asociación de Empresarios de Campings de la Costa del Sol (AECAMPING), Andalucía LAB, la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), el colectivo gastronómico Gastroarte, la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), la Asociación de Barmans de la Costa del Sol (ABE Málaga), Makro y la Asociación de Hosteleros de Málaga (MAHOS).

Toda la información está disponible en www.salonhyt.com , en la página de Facebook www.facebook.com/salonhyt y en el perfil de Twitter @salonhyt