

H&T ACOGE LAS CREACIONES MÁS ORIGINALES EN COCTELERÍA CON EL VII CONCURSO 'PREMIOS H&T 2016' PARA JÓVENES BARMAN

Jóvenes barman y alumnos de escuelas de hostelería se han dado cita hoy en H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, para participar en el VII Concurso Profesional de Coctelería 'Premios H&T 2016', que ha mostrado las tendencias más actuales en coctelería. El certamen, organizado por la Asociación de Barman de la Costa del Sol (ABE Málaga) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS), ha sido el evento protagonista en la zona Speaker Corner del salón. Además de esta competición, el programa del evento ha abordado otras temáticas, como la regulación de viviendas turísticas, el catering social, la gestión gastronómica en grandes hoteles, la marca promocional Sabor a Málaga, el packaging o el crecimiento de la hostelería

La segunda jornada de H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, ha acogido esta tarde el VII Concurso 'Premios H&T 2016', dirigido a jóvenes barman y alumnos de escuelas de hostelería. Organizado por la Asociación de Barman de la Costa del Sol (ABE Málaga) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS), los preparados y la decoración de los mismos se han hecho ante el público. Durante la deliberación del jurado, ha tenido lugar una exhibición de coctelería en la modalidad 'Flair', que combina el trabajo habitual de los barman con el estilo acrobático, por parte de los dos últimos representantes malagueños en el certamen nacional.

El salón, que hoy afronta su ecuador, ha albergado también en el Speaker Corner una ponencia sobre el packaging a cargo de la directora de Factor Ñ, Marisa Jiménez. Junto a ello, la directora general de Promoción Empresarial y Empleo, Esther Molina; el presidente de Horeca Andalucía, Antonio de María, y el vicepresidente de MAHOS, Francisco Muñoz, han abordado el crecimiento de la hostelería.

Asimismo, en la Zona Gastronómica se han realizado dos talleres -uno de micro vegetales Koppert Cress y otro sobre algas-; una cata de champagne, a cargo del sumiller y asesor enológico de Makro, Claudio López Zamarra, y de Aurelio Molina, sumiller de Makro Málaga, y una master class impartida por el chef malagueño Sergio Garrido. Además, en el mismo espacio se ha llevado a cabo una sesión sobre el catering social, donde han estado representantes de las empresas Alejandra Catering, Lepanto, Doña Francisquita, Lucía Catering y Chicho Catering. Junto a ello, el asesor gastronómico y chef ejecutivo del Grupo Le Mirage, Jordi Bataller; el chef ejecutivo corporativo del Grupo Marbella Club-Puente Romano, Simón Padilla; y el director del Hotel Vincci Posada del Patio, César Pérez, han participado en la mesa redonda 'La gestión gastronómica en grandes hoteles', moderada por el presidente de Aehcos, José Carlos Escribano.

El programa se ha completado con la participación de la directora de Desarrollo Económico y Productivos de la Diputación Provincial de Málaga, Leonor García-Agua, que ha explicado el proceso para adherirse a la marca promocional Sabor a Málaga.

Entre las jornadas técnicas cabe destacar la mesa redonda promovida por la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), que ha tratado la regulación de viviendas turísticas y que ha estado moderada por el presidente de la patronal hotelera, Joan Molas, y ha contado con los puntos de vista del viceconsejero de Turismo de la Junta de Andalucía, Diego Ramos; la directora general de Turismo de Cataluña, Marian Muro, y el presidente ejecutivo de la Asociación Hotelera de Madrid, Antonio Gil. De la misma forma, AEHCOS y Horeca Andalucía han celebrado sus asambleas.

H&T está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga, 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 y por Turismo Costa del Sol. Además, está patrocinado por la Diputación de Málaga y la marca Sabor a Málaga.

Asimismo, cuenta con la implicación de todo el sector a través de la colaboración de 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), Fórum Café, Makro y la Asociación de Hosteleros de Málaga (MAHOS).

El salón permanecerá abierto los días 6, 7 y 8 de marzo en horario de 10.00 a 19.00 horas. Los visitantes pueden acreditarse de forma online en la web del evento www.salonhyt.com. Toda la información está disponible también en la página de Facebook www.facebook.com/salonhyt y en el perfil de Twitter @salonhyt