



H&T, SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA, ABRE SUS PUERTAS MAÑANA CON MÁS DE 180 EMPRESAS REPRESENTADAS

Los profesionales vinculados a la industria hostelera y turística están convocados desde mañana lunes día 5 de febrero a la vigésima edición del Salón de Innovación en Hostelería, H&T, que se prolongará hasta el miércoles 7. El evento se ha posicionado como el gran encuentro sectorial del Sur de España y la franja mediterránea por la variedad y diversidad de su oferta. En 2018 serán más de 180 las firmas representadas, que traerán hasta el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) todas las novedades en alimentación, equipamiento y servicios

El catálogo proveedor presente en H&T, Salón de Innovación en Hostelería, aumenta en 2018 un 20 por ciento con respecto al pasado año. Es uno de los principales datos que arroja su vigésima edición, que comienza mañana lunes día 5 de febrero para mostrar durante las próximas tres jornadas la oferta más actualizada en alimentación, equipamiento y servicios para hostelería y turismo. Así, más de 180 empresas participarán en una convocatoria que aglutina exhibición, negocio y formación para profesionales y empresarios de estos sectores en la antesala de la temporada alta. Además, el salón encara una edición en la que ha redefinido su imagen y concepto para ceder más protagonismo a la gastronomía y la innovación.

De esta forma, la oferta expositiva de H&T está formada por un amplio elenco de firmas especializadas que abarcan alimentación y bebidas, equipamiento -con mayor presencia de fabricantes que en convocatorias anteriores- y servicios, playas, mobiliario y decoración, lavandería e higiene, climatización o distribución automática, entre otros. Al respecto de la gastronomía, con espacio expositivo propio en el salón como novedad este año, tendrán presencia empresas proveedoras de materia prima -trufa fresca, por ejemplo-, elaboraciones *gourmet*, vinos, cervezas nacionales e internacionales, bebidas espirituosas y alimentación para el canal Horeca, con especial atención al producto autóctono y singular, ampliamente representado en los espacios de 'Sabor a Málaga' y 'Sabor Granada'.

Soluciones avanzadas para mejorar la experiencia del cliente

H&T 2018 incorpora también las principales tendencias en el mercado, abarcando soluciones tecnológicas novedosas que permiten optimizar los recursos y mejorar la experiencia final del cliente. Este contenido cobra valor en el espacio 'H&T Innova', donde la innovación y la transformación digital aplicada al sector adquieren entidad a través de una veintena de empresas de nueva creación, todas ellas de la mano de Andalucía Emprende, Polo Digital, Link by UMA y Turismo y Planificación Costa del Sol. Así, se encontrarán, entre otros, dispositivos avanzados, caso de espejos inteligentes multimedia que permiten ocultar la pantalla del televisor; tecnología aplicada a sistemas de cobro en caja; instalaciones accesibles para personas con movilidad reducida, como ascensores acuáticos para piscinas, por ejemplo; o estaciones de recarga de móviles y tabletas *i-charge* de pared. Junto a ello, los visitantes al salón podrán conocer aplicaciones móviles de realidad aumentada, sistemas de eficiencia energética en equipamiento o mobiliario exterior resistente a las radiaciones ultravioletas. Se trata, en definitiva, de la aplicación del I+D+i a las cadenas de producción, distribución y comercialización en el sector hostelero, la hotelería y el turismo.

Estrellas Michelin en la primera jornada del salón

A partir de mañana, H&T aglutinará un amplio programa de demostraciones y charlas en la zona gastronómica con la presencia de algunos cocineros 'Estrella Michelin', caso del salmantino Víctor Gutiérrez y el chef del emblemático establecimiento andaluz 'Sollo', Diego Gallegos, que protagonizarán la primera jornada. Hablarán sobre la alta cocina en Salamanca y la cocina de sostenibilidad, respectivamente. Además, tendrá presencia Javi Estévez, del madrileño 'La Tasquería', que abordará la elaboración a partir de casquería, y Sergio Garrido, Premio Nacional,



que versará sobre el salmón en Alaska. Tendrá lugar también una cata magistral con maridaje de jamón de bellota de la mano de José Ferrer, embajador de los vinos de Jerez para la gastronomía, por cortesía de Winterhalter.

Por otra parte, la 'Sala de Catas' -otro de los nuevos espacios de 2018- acogerá la cata final 'Premio H&T 2018' que reunirá a algunos de los sumilleres y expertos en enología más prestigiosos de España, caso de Custodio López Zamorra y Guillermo Cruz, reconocidos ambos como mejores sumilleres del país en diversos concursos. Cabe destacar que López Zamorra ha desarrollado su carrera durante más de 30 años al frente del reconocido restaurante madrileño Zalacaín, mientras que Cruz, uno de los grandes talentos jóvenes en este campo, es sumiller en la actualidad del prestigioso restaurante vasco Mugaritz. Le acompañarán también Julián San Juan -'Los Patios de Beatas' de Málaga-, Aurelio Molina -sumiller de Makro-, María José Huertas -sumiller de La Terraza del casino de Madrid- y Agustín Navarro -Hotel Finca Cortesín, de Casares-. Además, acudirá el reconocido periodista y escritor especializado José Peñín, que guiará una ponencia cata denominada 'La Málaga vitivinícola: entre el ayer y el mañana', seguida por una de la sumiller María José Huertas, con 'Clima y terruño, descifrando el alma del vino'.

En la zona 'H&T Innova' se desarrollarán diferentes charlas que tratarán temas como la gestión integral en sistemas de extracción y climatización, casos de éxito en el sector, o el presente y el futuro de la restauración, entre otros. Además, tendrá lugar el acto de apertura de la segunda edición del programa 'Costa del Sol Tourism Hub', organizado por Turismo y Planificación Costa del Sol.

Cabe destacar que H&T cuenta con un comité organizador integrado por las principales organizaciones sectoriales y administraciones involucradas en el desarrollo de la hostelería y el turismo. La presidencia de dicho comité está ostentada actualmente por el máximo representante de la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), Manuel Villafaina. Actúan como vicepresidentes Luis Callejón, de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), y Javier Frutos, de la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos).

H&T está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (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-, Turismo y Planificación Costa del Sol, la Diputación Provincial de Málaga y la marca '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 y Solan de Cabras. Unicaja Banco participa como entidad financiera colaboradora. Colaboran también la Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol (Aecamping); la Asociación de Empresarios de Ocio, Espectáculos y Discotecas de Málaga, Gastroarte y La Cocina.

Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, en la página de [Facebook](#) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](#)