



EL SALÓN H&T DESPIDE SU EDICIÓN MÁS GASTRONÓMICA CON MÁS DE 9.000 VISITANTES

El Salón de Innovación en Hostelería, H&T, que cierra hoy las puertas de su vigésima edición en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), ha recibido la visita de más de 9.000 profesionales, en torno a un 30 por ciento más que la pasada edición. Estos visitantes han accedido a una amplia y variada oferta de equipamiento, alimentación y servicios para hostelería y turismo a través de más de 180 empresas especializadas. El salón ha abanderado el concepto de innovación aplicado a los sectores hostelero, gastronómico y turístico como palanca de crecimiento y competitividad. La gastronomía y la enología han sido también protagonistas

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, afianza su posición como encuentro sectorial preferente del Sur de España y la franja mediterránea con la visita de más de 9.000 profesionales, casi un 30 por ciento más que en 2017. Cabe destacar que este aumento de la afluencia tiene lugar tras el adelanto en sus fechas de celebración, cuyo propósito ha sido adaptarse mejor a las necesidades de las empresas y profesionales de cara a la temporada alta. Así, los asistentes han accedido durante tres jornadas a un amplio catálogo de equipamiento, alimentación y servicios para hostelería y turismo, con la presencia de más de 180 firmas especializadas, un 20 por ciento más que en la última edición.

De esta forma, H&T despide su vigésima edición habiendo incorporado la innovación como eje central de sus contenidos, un área con entidad propia en el espacio 'H&T Innova', donde 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- han mostrado soluciones avanzadas para los sectores representados en el salón. En este sentido, tanto expositores como visitantes han coincidido en apuntar a las oportunidades derivadas de la transformación digital como palanca de crecimiento y expansión, dado su potencial de optimizar las cadenas de producción, distribución y comercialización.

Protagonismo de la gastronomía

Junto a ello, la gastronomía y la enología han sido protagonistas con el programa más ambicioso hasta el momento, con la presencia de varios chefs 'Estrella Michelin', algunos de los mejores sumilleros de España y la celebración en paralelo en el día de ayer del Congreso Gastronomía, que trajo hasta Málaga al reconocido cocinero Joan Roca. Este programa ha culminado hoy con el IV Concurso de Cocina Joven 'Sabor a Málaga', en el que han participado cinco escuelas de hostelería de la provincia. El certamen, patrocinado por la marca promocional 'Sabor a Málaga' y con Makro como proveedor oficial, ha entregado el primer premio a Nayin Márquez y Francisco Ruiz, alumnos de la Escuela de Hostelería Costal del Sol-Estepona; el segundo, a Ángela Llumiquinga y María Ángeles García, de Escuela Hostelería Benahavís, y el tercer galardón para Daniel Fernández y Sergio Barranco, del I.E.S La Rosaleta, de Málaga. Los participantes han trabajado en un único plato malagueño, con la elaboración de un gazpachuelo típico de la provincia en un tiempo de 90 minutos. En el acto de entrega ha participado el presidente de la Diputación de Málaga, Elías Bendodo, que ha estado acompañado por Manuel Villafaina, presidente de la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas); Luis Callejón, presidente de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), o Javier Frutos, presidente de la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos), entre otras personalidades.

Por su parte, la zona de catas ha contado con la participación de Jordi Melendo, uno de los periodistas especializados con mayor conocimiento sobre espumosos, junto a Armando Guerra, experto en vinos de Jerez y gerente del reconocido establecimiento 'La Taberna del Guerrita'. Además, la hostelería ha estado muy presente con la celebración en el marco de H&T de la asamblea de Aehcos.



Alineado con el objetivo del salón de incentivar la formación y el reciclaje profesional, han tenido lugar otras actividades, caso de las ponencias 'Tecnología integral para restauración', 'Cocina sin fuego, solución Rational' o 'Winbi agua de mar al instante', entre otras. Además, durante los tres días de duración del evento, la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga ha estado presente con Gastrocampus, un extenso programa formativo que incluye, entre otras, la cátedra de la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos).

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 ha estado ostentada este año por el máximo representante de la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), Manuel Villafaina. Han actuado 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 ha estado 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, han participado 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, ha tenido como partners a Makro, San Miguel y Solan de Cabras. Unicaja Banco ha participado como entidad financiera colaboradora. Han colaborado 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](#)