

H&T SE SUMA AL DÍA DE LA HOSTELERÍA Y CONFIRMA LA PARTICIPACIÓN DE MAKRO COMO PARTNER ESTRATÉGICO EN SU PRÓXIMA EDICIÓN

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, y MAKRO, empresa de distribución para la hostelería, renuevan su acuerdo de colaboración para la vigesimoprimera edición del salón, que tendrá lugar del 4 al 6 de febrero de 2019 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). MAKRO se consolida como partner estratégico del evento. H&T, con motivo del Día de la Hostelería organizado por MAKRO, se suma a la celebración de esta jornada como apoyo y reivindicación de la importancia económica del sector. Esta iniciativa está impulsada por MAKRO, la Federación Española de Hostelería (FEHR), la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) y la Comunidad Europea de Cocineros, Euro-toques

El Salón de Innovación en Hostelería, H&T, volverá a contar con la implicación y apoyo de MAKRO en la celebración de su vigesimoprimera edición, que tendrá lugar del 4 al 6 de febrero de 2019. La renovación por tercer año consecutivo del acuerdo de colaboración viene a poner de relevancia la sinergia entre ambas firmas, cuya vinculación ha impulsado al salón a posicionarse como plataforma comercial de referencia para las empresas y profesionales vinculados con la hostelería, la hotelería, la restauración y el turismo.

La materialización de dicho acuerdo coincide con la celebración del Día de la Hostelería que se celebra el martes 9 de octubre, a cuya conmemoración se suma el salón H&T como muestra de apoyo al sector. Esta iniciativa ha sido puesta en marcha por MAKRO, FEHR, FACYRE y la Comunidad Europea de Cocineros, Euro-toques, para reforzar su compromiso e impulsar el sector hostelero, uno de los principales motores económicos del país con más de 300.000 establecimientos.

El Día de la Hostelería se ha plasmado en la plataforma diadelahosteleriaynegociospropios.es, donde los usuarios pueden encontrar ofertas y promociones en bares y restaurantes de toda España, desde establecimientos con estrella Michelin hasta aquellos especializados en menús del día. A través de esta web, los hosteleros registran sus negocios y ofrecen así sus propuestas. La iniciativa forma parte de un proyecto internacional de METRO AG, matriz de MAKRO, que se celebra al mismo tiempo en 25 países.

MAKRO, filial española del grupo alemán METRO, es la empresa de distribución del sector de la hostelería en España. Con 37 centros distribuidos en 15 comunidades autónomas. Por su parte, H&T es uno de los principales encuentros nacionales especializados en equipamiento, alimentación y servicios para hostelería, hotelería y turismo. El salón se ha convertido en punto de encuentro de la oferta y la demanda en estos sectores y actividades antes del comienzo de la temporada alta, reuniendo a gerentes, sumilleres, bartenders, jefes de cocina y compra, instaladores de equipamiento, importadores y exportadores de alimentos, entre otros.

H&T está organizado por FYCMA. Junto a MAKRO en el ámbito corporativo, tiene como promotores institucionales al Ayuntamiento de Málaga, la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía – Junta de Andalucía- y Turismo y Planificación Costa del Sol. 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). Colaboran también el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab, Gastronomía y La Cocina.

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