



H&T AVANZA EN LOS CONTENIDOS DE SU PRÓXIMA EDICIÓN CON MÁS DEL 70 POR CIENTO DE ESPACIO EXPOSITIVO OCUPADO

El Salón de la Innovación en Hostelería, H&T, volverá a reunir a profesionales y empresas del ámbito de la hostelería, la hotelería y el turismo del 5 al 7 de febrero de 2018 en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma). El evento tiene ocupado ya el 70 por ciento del espacio expositivo a dos meses de su celebración, con una destacable presencia de compañías del sector gastronómico

H&T, Salón de la Innovación en Hostelería, se encuentra configurando actualmente la oferta de su vigésima edición, que tendrá lugar del 5 al 7 de febrero de 2018 en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma). En esta línea, el evento tiene ya asignado el 70 por ciento de su espacio expositivo, con la presencia de firmas de referencia en el ámbito de la hotelería, la hostelería y el turismo, caso de Makro, Cryma, La Contadina, Friosol, Rational o Bartolomé Consultores, entre otras.

H&T es punto de encuentro anual para la oferta y la demanda de estos sectores antes del comienzo de la temporada alta gracias a la amplia y variada representación del tejido proveedor. El salón ofrecerá una excelente oportunidad a este ámbito especializado para entrar en contacto con un gran número de profesionales y empresas, así como gerentes, sumilleros, bartenders, jefes de cocina y compra, instaladores de equipamiento, importadores y exportadores de alimentos, entre otros.

El salón regresa avalado por la buena acogida que tuvo en su edición 2017, en la que el 80 por ciento de los expositores expresaron su intención de participar en 2018. Además, cabe destacar que la práctica totalidad de los visitantes valoraron como 'excelente' la oferta expositiva que desplegó el evento durante la pasada celebración.

H&T ha destacado en esta edición la participación de empresas pertenecientes al sector gastronómico que contarán con un espacio específico y cuya acogida está siendo muy positiva, con una alta respuesta. En este sentido, en el salón tendrán presencia productos de toda Andalucía y de gran parte de la geografía española, así como se dará cabida también a empresas especializadas en productos gourmet, vinos, cervezas nacionales e internacionales, bebidas espirituosas y alimentación para canal horeca.

Por otra parte, la zona de equipamiento de hostelería, hotelería y colectividades, así como de servicios, está ganando en espacio expositivo con la inclusión de nuevas empresas de estos sectores, cuyo número crecerá previsiblemente respecto a ediciones anteriores. Igualmente, se priorizará la presencia de soluciones tecnológicas avanzadas a través de una zona especialmente pensada para este fin.

Además, tendrán cabida en el salón actividades vinculadas con el frío industrial; lencería y textil; mobiliario y decoración; menaje y servicios de mesa; climatización; lavandería, tintorería, higiene y limpieza; outsourcing y servicios; equipamientos y servicios para playas; spa y wellness, y un área de vending.

H&T está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), dependiente del Ayuntamiento de Málaga. Tiene como promotores institucionales a la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía; la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga, la Confederación de Empresarios de



Málaga, así como 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 partner a Makro. 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, Andalucía LAB y Gastroarte.

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