

EL SALÓN H&T 2016 CONTARÁ CON LA GESTIÓN DE RESTAURANTES EN HOTELES, LOS ALÉRGENOS O LA ECONOMÍA DIGITAL ENTRE SUS TEMÁTICAS

El Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, H&T, celebra su primera edición anual entre los días 6 y 8 de marzo en el Palacio de Ferias y Congresos con un amplio programa de actividades que integra múltiples mesas redondas y charlas sobre diferentes temáticas que afectan al sector, como la gestión de restaurantes en hoteles, la adaptación en las cartas en los restaurantes en función de los alérgenos, la legislación y sanciones en materia de horarios y ruidos y en terrazas, las aplicaciones informáticas en el sector de playas, la economía digital o los alojamientos regulados o no regulados, entre otros aspectos. Habrá, además, un concurso de coctelería, presentaciones de productos y servicios, catas y degustaciones

El Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) será escenario de nuevo durante los próximos días 6, 7 y 8 de marzo de H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo. Este evento, referente ya en la zona del Mediterráneo, Sur de Europa y Norte de África, abordará en su primera edición como encuentro anual la legislación y sanciones con respecto a horarios y ruidos y en terrazas, la economía digital, los alojamientos regulados y no regulados, la gestión de restaurantes en hoteles, los alérgenos y la internacionalización, a través de mesas redondas y charlas.

Con una gran representación de las principales empresas de hotelería y hostelería, H&T potencia este año sus sectores de exposición como mobiliario y decoración, sistemas informáticos, wellnes-spa, elevadores y acondicionamiento de terrazas, además de servicios como seguridad, prevención de riesgos, telefonía, limpieza, pulimento y desinfección, dentro de un amplio catálogo de productos y servicios de cara a la temporada alta. El salón acogerá catas y presentaciones de producto, demostraciones de baristas, un concurso de coctelería, 'showcookings' y demostraciones técnicas de lavandería y tintorería.

Asimismo, muchas de las entidades participantes celebrarán sus asambleas sectoriales y reuniones anuales en el marco de H&T, caso de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS), y suscribirán acuerdos y convenios puntuales para potenciar la comercialización de sus productos y servicios. El salón ya cuenta con la presencia confirmada de empresas como Mercamálaga, Dimaho, Macrun, Leber Furnitures, Makro, Frimasur, Heineken, Comercial Montesinos, Friosol y Manufacturas Metálicas Luisianeras, entre otras.

En la edición de este año, H&T seguirá fortaleciendo los sectores de gastronomía y la restauración, que ya se han convertido en ejes estratégicos del salón con la celebración conjunta en 2015 del Foro Gastroarte y del Congreso Sabor a Málaga en paralelo al salón. Cabe destacar que uno de los objetivos prioritarios de H&T es que el restaurador encuentre la oferta más amplia disponible en productos y materia prima. Por otra parte, será la primera vez que haya una zona especial para proveedores de máquinas de vending.



H&T está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga, dependiente del Ayuntamiento de Málaga, por y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS). Cuenta con la implicación de todo el sector a través de la colaboración de la Asociación de Hosteleros de Málaga (MAHOS), la Asociación de Empresarios de Playas (AEPLAYAS), la Asociación de Empresarios de Campings de la Costa del Sol (AECAMPING), Andalucía LAB y el colectivo gastronómico Gastroarte, a los que se ha unido la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT).

Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, la página de Facebook www.facebook.com/salonhyt y en el perfil de Twitter @salonhyt