



Salón del Equipamiento, Alimentación
y Servicios para Hostelería y Turismo

H&T REÚNE AL SECTOR HOSTELERO Y TURÍSTICO HASTA EL PRÓXIMO MARTES EN UNA CONVOCATORIA LÍDER PREVIA A LA TEMPORADA ALTA

Más de 200 empresas proveedoras de servicios y productos relacionados con la hostelería y el turismo participan desde hoy y hasta el próximo martes 17 de marzo en la presente edición de H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, que ha abierto sus puertas esta mañana en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma). El salón, anteriormente bienal y que será anual desde este año, convoca a profesionales vinculados a la industria hotelera y hostelera para acceder a proveedores especializados de cara a la temporada alta, intercambiar conocimientos y generar contactos de negocio. La gastronomía gana protagonismo en 2015 con la celebración en paralelo del I Congreso Sabor a Málaga y el II Foro Gastroarte

El Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, H&T, ha arrancado hoy en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) con más de 200 empresas proveedoras especializadas y la celebración en paralelo del I Congreso Sabor a Málaga. La jornada de hoy ha contado con la presencia de los máximos representantes institucionales y sectoriales de las entidades organizadoras y promotoras, tales como el alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; el presidente de la Diputación Provincial, Elías Bendodo; el presidente de AEHCOS y del comité organizador del salón, José Carlos Escribano, y el presidente de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga, Jerónimo Pérez Casero.

Así, De la Torre ha recordado que el objetivo principal de H&T -resultado de la integración de los encuentros Hostelequip y ExpoAehcos- es que “el sector turístico y la hostelería tenga noticia cierta de sus suministradores”, destacando el hecho de que tanto profesionales como empresarios “tienen la posibilidad de, en unas horas, tomar el pulso de las mejoras y los avances que en materia de servicio y equipamiento necesitan”. De esta forma, el regidor ha explicado que esta edición ha experimentado un crecimiento del 30% en superficie, con más de 200 empresas. A su vez, ha puesto en valor la integración del I Congreso Sabor a Málaga, que según ha manifestado, “nos da un carácter muy atractivo”. Junto a ello, ha recalcado que la celebración de H&T, segundo salón del sector en España, el I Congreso Sabor a Málaga, “da vida al Palacio, a la ciudad y permite modernizar el sector”.

Bendodo, por su parte, ha elogiado la idoneidad de celebrar conjuntamente el salón con el I Congreso Sabor a Málaga, y ha calificado a esta marca promocional como “una de las grandes iniciativas de la Diputación Provincial” al permitir a los productores malagueños “aunar estrategias”. Al respecto, ha indicado que el sector agroalimentario de la provincia “está en auge, generando empleo y riqueza”, ya que solamente en 2014 se alcanzaron los 1.626 millones de euros en productos malagueños exportados. A su vez, ha hecho hincapié en la importancia de la gastronomía como motivación del turismo a la hora de elegir la Costa del Sol como destino vacacional, por lo que ha asegurado que estamos ante “un nicho de mercado para crecer muchísimo”.

El presidente de los hoteleros, José Carlos Escribano, ha puesto el foco en el “importante recorrido” del salón, ya que según ha explicado, “queremos ser el referente del Mediterráneo, el norte de África y el Sur de Europa”. Así, ha recordado que H&T “nació en época de en época de crisis sabiendo que había que aunar esfuerzos y que no podíamos perder esa capacidad de trabajo”, por lo que ahora



Salón del Equipamiento, Alimentación
y Servicios para Hostelería y Turismo

“hay que consolidarla”, con la aportación de otros agentes de la industria turística tales como los campings, los empresarios de playas y restauradores. “Ahora es más importante si cabe la presencia en esta feria, estamos en pleno plan de mejora y para eso esta feria nos viene como anillo al dedo”, ha concluido.

H&T, que adquiere carácter anual desde este año, convoca a todos los perfiles profesionales vinculados a estas actividades y defiende el papel del proveedor como socio estratégico de la hostelería y la hotelería en un mercado como el actual, determinado por orientación a un cliente cada vez más exigente que demanda experiencias únicas y personalizadas. De esta forma, el público visitante incluye empresarios, gerentes de todo tipos de establecimientos hosteleros, directores comerciales, jefes de compras, jefes de cocina o gobernantas de hoteles, entre otros. Así, las empresas expositoras traerán hasta el salón a las principales marcas de referencia vinculadas a la provisión de servicios y equipamiento para hostelería y hotelería, incluyendo alimentación y bebidas; equipamiento de cocina; mobiliario y decoración; lencería y textil; lavandería, tintorería, higiene y limpieza; mesa y menaje; climatización; gestión tecnológica e informática o externalización de servicios, entre otros.

Conferencias y actividades paralelas

Junto a la zona expositiva, el salón cuenta con un programa de actividades paralelas con conferencias y mesas redondas, exhibiciones, presentaciones de empresas y productos, catas y concursos. Entre las cuestiones previstas en el programa del Speaker Corner, se encuentra un análisis de las oportunidades derivadas de la tecnología aplicada a la gestión de los establecimientos turísticos; posicionamiento en web y redes sociales, un panel sobre legislación en ocupación de terrazas y playas, o un curso sobre alérgenos y correcta atención a clientes celíacos. Además, tiene lugar el VI Concurso Profesional de Coctelería para Jefes de Bares, Jóvenes Barmen y alumnos de Escuelas de Hostelería, organizada por la Asociación de Barmen Málaga-Costa del Sol.

Además del I Congreso Sabor a Málaga, una iniciativa del Ministerio de Industria, Energía y Turismo mediante Escuela de Organización Industrial (EOI) y la Diputación Provincial de Málaga -a través del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)- para dinamizar el tejido productivo agroalimentario y el mercado minorista a través de nuevos canales en la provincia de Málaga, el 17 de marzo tiene lugar el segundo foro Gastroarte, que reúne a chefs de reconocido prestigio para aunar “cultura, mestizaje y tendencia” en torno a gastronomías internacionales tales como la marroquí, turca, oriental Nikkei, norteamericana y caribeña.

El evento está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga y AEHCOS, y está promovido por la Consejería de Turismo y Comercio, Turismo Andaluz; el Ayuntamiento de Málaga; la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga; la Diputación Provincial de Málaga y el Patronato de Turismo Málaga-Costa del Sol. Colaboran a su vez las asociaciones AECAMPING, AEPLAYAS, Gastroarte, MAHOS y la marca promocional de la Diputación Provincial, ‘Sabor a Málaga’.

H&T permanecerá abierto los días 15 y 17 de marzo en horario de 10.00 a 19.00 horas. Los visitantes pueden acreditarse online en la web del evento www.salonhyt.com. Toda la información está disponible también en la página de Facebook www.facebook.com/salonhyt y en el perfil de Twitter @salonht