



Salón del Equipamiento, Alimentación  
y Servicios para Hostelería y Turismo

## **GESTIÓN DE REDES SOCIALES EN HOSTELERÍA, LEGISLACIÓN DE TERRAZAS Y VARIAS ESTRELLAS MICHELIN, EN LA SEGUNDA JORNADA DE H&T**

**H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, ha entrado hoy en su ecuador con la presencia de profesionales y expertos en temas de actualidad tales como la gestión eficiente de las redes sociales en el ámbito de la hostelería y los efectos de la normativa sobre establecimientos hosteleros en la vía pública. Asimismo, y en el marco del I Congreso Sabor a Málaga, que se clausura hoy, han asistido los cocineros Fernando Canales y Diego del Río, de los restaurantes Etxanobe y El Lago respectivamente, ambos con estrella Michelin. La gastronomía, protagonista nuevamente desde mañana con el II Foro Gastroarte, que traerá diferentes cocinas del mundo**

Numerosos profesionales y empresarios de la hostelería, la restauración y el turismo se han acercado hoy al Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) para asistir a las charlas, talleres y mesas redondas celebradas en el marco del Salón H&T, que abrió ayer sus puertas y permanecerá abierto hasta mañana martes 17 de marzo.

Así, la jornada ha empezado en el Speaker Corner con la conferencia del consultor de comunicación Alejandro Blocdeesbozos, quien ha impartido una ponencia centrada en “desmitificar las redes sociales y transmitir que Internet es un conjunto de herramientas que los empresarios pueden utilizar para alcanzar diferentes objetivos, que pueden ser incrementar ventas, reservas o mejorar la reputación online”. De esta forma, el experto ha defendido que una gestión eficiente pasa por ser conscientes de “la audiencia potencial que tiene”, y ha recomendado “sensatez, sentido común y tener claro que debemos hablar como personas porque nos dirigimos a personas”.

Posteriormente, se ha celebrado una mesa redonda acerca de la legislación sobre establecimientos hosteleros en la vía pública, que ha reunido la visión del sector público y privado en torno a este tema, y que ha contado con la participación del presidente de la asociación de hosteleros MAHOS, Jesús Sánchez, y la directora general del Área de Gobierno de Promoción Empresarial y Empleo del Ayuntamiento de Málaga, Esther Molina. Junto a ello, han tenido lugar las presentaciones de Bodegas Lara y Mosaico, así como el VI Concurso Profesional de Coctelería para jefes de bares, jóvenes Barmen y alumnos de escuelas de hostelería, organizado por la Asociación de Barmen Málaga-Costa del Sol.

El 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)- por su parte, ha contado en su último día con la participación de cocineros de primer orden, tales como Fernando Canales, del restaurante Etxanobe -una estrella Michelin-, que ha abordado los secretos del ajoblanco, así como Diego del Río y Paco García, chef y director respectivamente del restaurante El Lago, también con esta distinción. En el apartado de conferencias y mesas redondas se han mostrado casos de éxito de empresas malagueñas, el packaging como herramienta de venta, la restauración malagueña en femenino, el cumplimiento de la Ley de la Cadena Alimentaria, o elaboraciones dulces con productos ‘Sabor a Málaga’.

Asimismo, los finalistas de los ‘Encuentros profesionales con Sabor a Málaga’, Pablo Ordoño, Pablo Mantero, Samuel María Gálvez, Esteban Ruiz y Lucía Marie Freiherr,



Salón del Equipamiento, Alimentación  
y Servicios para Hostelería y Turismo

han tenido que demostrar sus dotes culinarias en directo en el marco del I Concurso Joven Chef Sabor a Málaga.

### **Cocinas del mundo en el II Foro Gastroarte**

El II Foro Gastroarte tomará el testigo mañana martes 17 de marzo con la participación de los chefs Jordi Bataller, Willy Moya, Rui Junior, Fernando Limón, Amador Fernández y Sergio Garrido, que a lo largo de toda la mañana mostrarán los secretos de varias cocinas del mundo, tales como la marroquí, turca, oriental Nikkei, norteamericana y caribeña. Con esta jornada se pretende mostrar una visión directa de cocinas de diferentes territorios, para a través de profesionales expertos y reconocidos en la materia, trabajar en una serie de talleres “a cuatro manos”. Así, desde la organización del Foro Gastroarte aseguran que “se mostrarán los productos y la gastronomía propia de diferentes países que han fundido sus culturas y mestizado sus cocinas, convertidas hoy día en tendencia gastronómica”. En concreto, los asistentes podrán conocer los entresijos de estas gastronomías desde la perspectiva de su potencial de negocio en la región y la fusión gastronómica de la cocina andaluza con productos y técnicas tradicionales.

En total, serán 7 talleres y 12 degustaciones de diferentes elaboraciones, realizadas por los cocineros que participan en los talleres, que incluirán además maridaje con vinos, licores autóctonos y cervezas.

### **Zona expositiva**

Cabe recordar que la zona expositiva de H&T cuenta con más de 200 empresas proveedoras de servicios y productos relacionados con la hostelería y el turismo. 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.

Dichas empresas traen hasta el salón las principales marcas de referencia vinculadas a la provisión de servicios y equipamiento para hostelería y hotelaría, 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.

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](http://www.salonhyt.com). Toda la información está disponible también en la página de Facebook [www.facebook.com/salonhyt](https://www.facebook.com/salonhyt) y en el perfil de Twitter @salonhyt