

## **MÁLAGA VOLVERÁ A SER CAPITAL GASTRONÓMICA CON LA CELEBRACIÓN DEL SALÓN H&T, QUE ALBERGARÁ EL II CONCURSO JOVEN CHEF SABOR A MÁLAGA**

El Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo H&T volverá a reunir en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) al tejido empresarial y profesional vinculado a la hostelería desde el punto de vista del equipamiento, la gastronomía y su contribución a la industria turística. Será entre los días 6 y 8 de marzo cuando Málaga vuelva a convertirse en capital gastronómica con la celebración de este evento en cuyo marco se realizará el II Concurso Joven Chef Sabor a Málaga, además de múltiples talleres, mesas redondas, showcookings, cursos, demostraciones y jornadas técnicas que completarán el amplio programa de actividades de H&T

El Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) será escenario de la primera edición anual de H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo. Así, durante los días 6 a 8 de marzo, H&T aunará en sus dos espacios diferenciados (speaker corner y zona gastronómica) conferencias, actividades formativas, jornadas técnicas, talleres, master class, degustaciones y catas, convirtiendo a Málaga en capital gastronómica con la celebración dentro del salón del II Concurso Joven Chef Sabor a Málaga de forma previa al comienzo de la temporada alta. La inscripción online en H&T ya está disponible en su página web para los profesionales interesados en participar.

Así, el domingo 6, primer día del evento, tendrán lugar en el Speaker Corner una actividad formativa sobre wet cleaning para tintoreros y lavaderos, de la mano de Girbau y Macrun y otra acerca de legislación en materia de foodtrucks. En la zona gastronómica se realizará un curso de corte de jamón promovido por Makro, un showcooking que impartirá un chef colaborador de la misma firma y una charla con cata sobre el presente y el futuro del AOVE en la restauración. Por otra parte, se hablará sobre las necesidades y retos en la promoción de un restaurante, sobre los alérgenos en las cartas y sobre criterios sostenibles en restauración en el sector del turismo.

En la segunda jornada del salón, la agencia 'Factor Ñ' impartirá un taller sobre packaging de producto en la zona speaker corner, que también albergará el concurso de Barmen de ABE Málaga. En la zona gastronómica los asistentes podrán acudir ese día a una degustación de micro vegetales Kopper Cress, otra de algas y un taller de vinos impartido por el director del comité de cata de Makro y antiguo sumiller en el restaurante madrileño Zalacaín, Custodio López. El chef malagueño Sergio Garrido también ofrecerá una master class y a continuación se hablará de las perspectivas del catering social como modelo de negocio en Andalucía y de la gestión gastronómica en los establecimientos hoteleros. Ese mismo día habrá una mesa redonda que abordará la regulación de viviendas turísticas.

El martes será cuando se celebre la final del Concurso Joven Chef Sabor a Málaga en la zona gastronómica, mismo espacio que acogerá una formación sobre bacalao Skrei, un ronqueo de atún rojo y una charla informativa sobre la marca 'Sabor a Málaga'. En el speaker corner se debatirá acerca de la aplicación de nuevas tecnologías en las empresas de playas e Impuestalia informará a empresarios hoteleros sobre las ventajas

fiscales para este tipo de establecimientos. La sesión finalizará con una demostración de baristas por parte de Fórum Café, en la que estarán presentes el actual campeón de baristas de Andalucía y tercer mejor barista de España, Rabi Aouam; el campeón de la Península Ibérica en 2009, Manuel Chavarria, 'Mr. Chava', y Rafael Jauregui, licenciado Q Grader, que dirigirá una cata brasileña.

### **Especialización de contenidos y diversificación de sectores**

H&T, que avanza en la especialización e interés de sus contenidos, diversifica este año sus sectores de exposición y los extiende a mobiliario y decoración, sistemas informáticos, wellness-spa, elevadores y acondicionamiento de terrazas, además de servicios como seguridad, prevención de riesgos, telefonía, limpieza, pulimento y desinfección.

De forma paralela al salón, muchas de las entidades participantes se reunirán para celebrar sus asambleas y encuentros anuales, como es el caso de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS), Horeca Andalucía y la Asociación de Tintorerías y Lavanderías de Andalucía (Tylda). De igual forma, numerosos organismos presentes en H&T suscribirán acuerdos y convenios puntuales para potenciar la comercialización de sus productos y servicios.

En esta edición se prevén superar las cifras del pasado año, cuando se dieron cita en Fycma más de 8.000 profesionales y más de 200 empresas proveedoras de servicios y equipamientos, con un aumento de estas últimas de un 30 por ciento. Empresas como Mercamálaga, Makro, Frimasur, Mi Colchón, Macrun, Lumon, Repsol, Bodegas Lara, Narbona Solís, Heineken o Cafés Catunambú ya han confirmado su presencia en el evento, que cuenta con gran representación de las principales firmas de hotelería y hostelería.

H&T está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga, dependiente del Ayuntamiento de Málaga, y por la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS). Está promovido por la Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía; por la Cámara de Industria, Comercio y Navegación de Málaga y por Turismo Costa del Sol. Además, está patrocinado por la Diputación de Málaga y la marca Sabor a Málaga. Cuenta también con la implicación de todo el sector a través de la colaboración de la Asociación de Empresarios de Campings de la Costa del Sol (AECAMPING), Andalucía LAB, el colectivo gastronómico Gastroarte, la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), la Asociación de Barmans de la Costa del Sol (ABE Málaga), Fórum Café, Makro y la Asociación de Hosteleros de Málaga (MAHOS).

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