

EL SALÓN DEL EQUIPAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS PARA HOSTELERÍA Y TURISMO, H&T, SE CONSOLIDA COMO MARCA Y TRABAJA YA EN SU EDICIÓN 2017

H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, sigue consolidándose tras su decimoctava edición y primera anual en la que ha reunido a 8.700 visitantes profesionales - un diez por ciento más con respecto al 2015. En la reunión mantenida hoy en Málaga por su comité organizador, se han comenzado a perfilar los contenidos de su programa para 2017. El Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) será de nuevo sede el próximo año y entre sus objetivos están afianzar la marca H&T, poner en valor su larga trayectoria como evento referente en el sector y lograr una mayor presencia del sector hotelero

El Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, H&T, ya trabaja en su edición de 2017 que se celebrará, como es habitual, en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma). Su comité organizador, integrado por representantes de instituciones vinculadas a la hostelería y el turismo, ha mantenido hoy una reunión en las instalaciones del recinto malagueño. Entre sus objetivos principales están seguir reforzando la marca H&T dada su larga y consolidada trayectoria en el sector, así como conseguir una mayor presencia e implicación de la rama hotelera en el evento.

Cabe destacar las cifras obtenidas en la reciente edición -8.700 visitantes profesionales y más de 200 empresas proveedoras de servicios y equipamiento para hostelería y hotelería-, que suponen un diez por ciento más que en 2015. Complementando la zona expositiva se ha llevado a cabo un amplio programa de actividades paralelas compuesto por conferencias, charlas, formaciones, talleres, degustaciones y master class.

Entre las novedades que se han incorporado está la diversificación de los sectores que H&T abarcaba hasta el momento para ampliar a otras disciplinas como wellness, decoración de interiores, colchones, viveros y jardinerías, insonorización, cajas fuertes, además de servicios de limpieza, pulimento y desinfección, de telefonía, de seguros y bancarios.

También por primera vez el salón ha ofrecido orientación y asesoramiento a todo aquel profesional que esté valorando iniciar su propio negocio en la hostelería y la hotelería a través de un punto de información promovido por el área de Economía Productiva del Ayuntamiento de Málaga y de la Confederación de Empresarios de Málaga (CEM).

H&T ha sido 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.

Ha contado, asimismo, 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, la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), 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 , en la página de Facebook www.facebook.com/salonhyt y en el perfil de Twitter @salonhyt