

H&T, SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA, CONSOLIDA SU CONVOCATORIA ANUAL EN FEBRERO TRAS LA BUENA ACOGIDA EN 2018

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, celebrará su vigesimoprimer edición durante los días 4, 5 y 6 de febrero de 2019, consolidando así su convocatoria anual en este mes tras la opinión favorable de expositores y visitantes. El interés mostrado hasta el momento por empresas y profesionales auguran un crecimiento de la zona expositiva de al menos el 10 por ciento, ocupando la totalidad del pabellón 1 de FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga)

El Salón de Innovación en Hostelería H&T, uno de los encuentros sectoriales de referencia en el ámbito nacional, perfila ya los detalles de su próxima edición, que tendrá lugar del 4 al 6 de febrero de 2019. La vigesimoprimer convocatoria del encuentro se presenta con perspectivas muy positivas a tenor del ritmo de contratación de espacio actual, que augura un crecimiento de la zona expositiva de al menos un 10 por ciento con respecto a este 2018. Asimismo, consolida su celebración en febrero, una iniciativa planteada en este año y que supone el adelanto en más de un mes de la fecha habitualmente fijada. Se trata de un cambio calificado como positivo por más del 90 por ciento de las empresas expositoras en esta última edición, que disponen así de un margen más amplio para optimizar los contactos y oportunidades de negocio generados en el salón de manera previa a la temporada alta.

La cita de 2019 dispondrá, por tanto, de más de 10.000 metros cuadrados de superficie expositiva, con un aumento notable del número de empresas participantes, que alcanzaron las 180 en la edición de 2018. Cabe mencionar que la práctica totalidad de ellas mostraron un nivel de satisfacción alto e interés en acudir a la siguiente convocatoria, una opinión extensible a los visitantes -más de 9.000-, que mayoritariamente definieron la calidad de la oferta expuesta entre “muy buena y excelente”.

El salón se ha posicionado como plataforma comercial de referencia para todos los agentes involucrados en la cadena de valor de las actividades vinculadas con la hostelería, la hotelería y las colectividades. Así, H&T ofrece un catálogo amplio y diverso de proveedores especializados en alimentación y bebidas -con un espacio específico para el producto gastronómico, novedad incorporada en 2018-, equipamiento y servicios, playas, mobiliario y decoración, lavandería e higiene, climatización o distribución automática, entre otros. El ámbito gastronómico y la enología mantienen su protagonismo en el área expositiva y en el programa de actividades paralelas, tanto con la presencia de firmas señeras como a través de un programa de demostraciones, catas y ponencias que en 2018 contó con algunos de los mejores sumilleres de España y varios cocineros ‘Estrella Michelin’.

La innovación y la transformación digital continuarán siendo ejes transversales de H&T en el espacio ‘H&T Innova’, una zona que aglutinará a empresas de nueva creación para mostrar soluciones y proyectos de carácter tecnológico. El salón potenciará en 2019 las iniciativas orientadas a promover la internacionalización de las empresas españolas a través de misiones comerciales inversas que reunirán a profesionales procedentes de diferentes países con el objetivo de identificar oportunidades de negocio y colaboración con compañías locales.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Tiene como promotores institucionales al Ayuntamiento de Málaga, la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía – Junta de Andalucía- y Turismo y Planificación Costa del Sol. Como promotores sectoriales, participan la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas). En el ámbito corporativo, tiene como partners a Makro, San Miguel y Solan de Cabras. Colaboran también la Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol (Aecamping), el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab –Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía-, Gastroarte, Gastromarketing y La Cocina. Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, en la página de [Facebook](#) y en el perfil de Twitter @salonhyt