

EL SALÓN H&T ALBERGARÁ DEGUSTACIONES, TALLERES, CURSOS Y VARIAS MASTER CLASS EN SU ZONA GASTRONÓMICA

El Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, H&T, que tendrá lugar del 6 al 8 de marzo en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), avanza en la especialización e interés de sus contenidos de la que será su primera edición anual. Así, la zona gastronómica contará con degustaciones, talleres, cursos y varias master class -una por parte del chef malagueño Sergio Garrido- entre las actividades que realizará en su zona gastronómica con la colaboración de Makro

El Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) será del 6 al 8 de marzo punto de encuentro de los principales agentes relacionados con la hotelería y la hostelería gracias a la celebración de H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo. En su apuesta por diversificar sus sectores de exposición y por fortalecer la gastronomía y la restauración como pilares fundamentales del evento, H&T acogerá en su zona gastronómica y durante los tres días de celebración talleres, degustaciones, cursos, showcookings, varias master class y otras actividades formativas de manos de la empresa Makro y del colectivo Gastroarte.

Así, se realizará una degustación de algas y otra de microvegetales, esta última de manos de la empresa Kopper Cress. Destacan el taller de vinos que impartirá Custodio López, director del comité de cata de Makro y antiguo sumiller en el restaurante madrileño Zalcaín, el primer establecimiento español que consiguió las tres estrellas Michelin, así como la master class del chef malagueño Sergio Garrido sobre técnicas de la alta cocina para bares de tapas.

Además, tendrá lugar un curso de corte de jamón, un ronqueo de atún y se impartirá formación sobre bacalao Sqret. Además, cocineros y chefs llevarán a cabo showcookings. Por otra parte, en el Speaker Corner se abordarán temáticas como la legislación y sanciones con respecto a horarios y ruidos y en terrazas, el packaging, la legislación sobre terrazas, los alojamientos regulados y no regulados, las ventajas fiscales para hoteleros, la economía digital e internet, la internacionalización, la aplicación de las nuevas tecnologías en las empresas de playas y una actividad formativa sobre wet cleaning.

Con una gran representación de las principales empresas de hotelería y hostelería, H&T potencia este año sus sectores de exposición como mobiliario y decoración, sistemas informáticos, wellnes-spa, elevadores y acondicionamiento de terrazas, además de servicios como seguridad, prevención de riesgos, telefonía, limpieza, pulimento y desinfección, dentro de un amplio catálogo de productos y servicios de cara a la temporada alta. El salón acogerá también catas y presentaciones de producto, demostraciones de baristas, un concurso de coctelería y demostraciones técnicas de lavandería y tintorería. Este año se habilitará una zona especial para proveedores de máquinas de vending.

Muchas de las entidades participantes celebrarán sus asambleas sectoriales y reuniones anuales en el marco de H&T, caso de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS) y la Asociación de Tintorerías y Lavanderías



de Andalucía (Tylda), y suscribirán acuerdos y convenios puntuales para potenciar la comercialización de sus productos y servicios. El salón ya cuenta con la presencia confirmada de empresas como Mercamálaga, Dimaho, Macrun, Leber Furnitures, Makro, Frimasur, Mi Colchón, Heineken, Montsio, Cafés Catunambú, Comercial Montesinos, Friosol y Qualityfry, entre otras.

H&T, cuyo horario será de 10.00 a 19.00 horas, 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). Cuenta con la implicación de todo el sector a través de la colaboración de la Asociación de Hosteleros de Málaga (MAHOS), la Asociación de Empresarios de Playas (AEPLAYAS), la Asociación de Empresarios de Campings de la Costa del Sol (AECAMPING), Andalucía LAB y el colectivo gastronómico Gastroarte, a los que se han unido la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) y la Asociación de Barmans de la Costa del Sol (ABE Málaga).

Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, la página de Facebook www.facebook.com/salonhyt y en el perfil de Twitter @salonhyt