



H&T, SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA, ADELANTA SUS FECHAS A FEBRERO Y CONTARÁ CON UN NUEVO ESPACIO EXPOSITIVO DEDICADO A LA GASTRONOMÍA

La vigésima edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se celebrará en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), adelanta su convocatoria a los días 5, 6 y 7 de febrero de 2018 con una importante renovación en sus contenidos y la incorporación a su zona expositiva de un espacio dedicado exclusivamente a la gastronomía. Ésta englobará productos gourmet, vinos, cervezas nacionales e internacionales, bebidas espirituosas y alimentación para canal horeca

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, regresará en 2018 al Palacio de Ferias y Congresos de Málaga con un adelanto en sus fechas con el fin de adaptarse mejor a las necesidades de las empresas y colectivos del segmento. Así, la vigésima convocatoria del salón se celebrará durante los días 5, 6 y 7 de febrero e introducirá un formato más dinámico en su programa de contenidos y su zona expositiva.

Dicha zona incorpora por primera vez un espacio específico dedicado a la gastronomía, y contará con el sumiller y experto culinario Juan Miguel Rubio como colaborador estratégico, así como con algunos de los grandes chefs y estrellas Michelin a nivel nacional. Tendrán presencia, además, empresas especializadas en productos gourmet, vinos, cervezas nacionales e internacionales, bebidas espirituosas y alimentación para canal horeca.

Así, la zona gastronómica tendrá un diseño especial y los expositores podrán acogerse a distintas modalidades de participación adaptadas en función de sus necesidades. Además, dicho espacio se complementará con un amplio programa de actividades, caso de talleres, catas, showcookings y degustaciones que primarán la puesta en valor del producto local y regional y las posibilidades de fusión con otras gastronomías. Como en ocasiones anteriores, participarán chefs de reconocido prestigio, sumilleres, bartenders y grandes prescriptores, y se celebrarán certámenes de referencia como el Concurso Joven Chef 'Sabor a Málaga'.

Afianzado ya como el principal escaparate del Sur de Europa en cuanto a productos y servicios para la hostelería, la industria hotelera y el turismo, H&T es punto de encuentro anual para la oferta y la demanda en estos sectores antes del comienzo de la temporada alta gracias a la amplia y variada representación del tejido proveedor. En los últimos diez años, H&T ha acogido a más de 90.000 profesionales, 1.200 empresas participantes, 500 ponentes y más de 300 actividades organizadas en sus diferentes espacios.

Cabe destacar también que H&T recoge en su programa las últimas tendencias en comercialización, business y reciclaje de conocimientos, constituyendo una plataforma de networking en la que se convoca a todos los perfiles profesionales vinculados a estas ramas de actividad. La internacionalización es otro de los aspectos clave del salón, escenario de misiones comerciales inversas.

En cuanto a la zona expositiva, además de la gastronomía, tendrán cabida equipamiento de hostelería, hotelería y colectividades; lencería y textil; mobiliario y decoración; menaje y servicios de mesa; climatización; lavandería, tintorería,



higiene y limpieza; outsourcing y servicios; equipamientos y servicios para playas; spa y wellness, y un área de vending.

En 2018, el salón volverá a convocar a gerentes, directores comerciales, jefes de alimentación y bebidas, responsables de mantenimiento y gobernantas de hoteles y alojamientos; restaurantes, bares y cafeterías; establecimientos de comida rápida; pubs y discotecas; pizzerías y heladerías; restauración colectiva; hospitales, residencias y colegios; campings y chiringuitos. Junto a ellos se darán cita sumilleres, jefes de sala y camareros; bartenders; jefes de cocina, cocineros y chefs ejecutivos; jefes de compra, responsables de economato y aprovisionamiento; instaladores y montadores de equipamiento; importadores y exportadores de alimentación y bebidas y equipamiento y otros profesionales del sector.

H&T está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), dependiente del Ayuntamiento de Málaga. Colaboran la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS); la Asociación de Hosteleros de Málaga (MAHOS); la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), la Cámara de Industria, Comercio y Navegación de Málaga; Turismo Costa del Sol; la Diputación Provincial de Málaga y la marca 'Sabor a Málaga'. Cuenta, asimismo, con la implicación de todo el sector a través de la colaboración de la Asociación de Barmans de la Costa del Sol (ABE Málaga) y Makro.

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