

H&T, SALÓN DEL EQUIPAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS PARA HOSTELERÍA Y TURISMO, CELEBRARÁ SU EDICIÓN DE 2017 DEL 19 AL 21 DE MARZO

H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, reunirá del 19 al 21 de marzo de 2017 a los sectores de la hostelería y hotelería para mostrar todas las novedades y tendencias de cara a la temporada alta del próximo año. El evento, que se celebra en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), se propone en su edición decimonovena afianzar la marca H&T, poner en valor su larga trayectoria como evento referente en el Turismo y lograr una mayor presencia del sector hotelero

El Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) acogerá del 19 al 21 de marzo de 2017 una nueva edición de H&T, el gran escaparate sectorial de la hostelería y la hotelería del sur de España dirigido a empresarios y profesionales que deseen conocer de primera mano las últimas tendencias en equipamiento, alimentación y demás industria auxiliar vinculada a estas actividades. El evento se propone en su edición decimonovena 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.

Dicha edición estará avalada además por la alta satisfacción de sus participantes en 2016, cuya práctica totalidad de expositores han manifestado su intención de repetir en esta nueva convocatoria, calificando más del 90 por ciento el resultado de la feria entre 'excelente' y 'bueno'. En el caso de los visitantes, esta última cifra se sitúa en el 100 por cien, asegurando la mayoría de ellos su visita para 2017.

En 2016 acudieron a H&T 8.700 profesionales y más de 200 empresas proveedoras de servicios y equipamiento para hostelería y hotelería, que suponen un nueve y un diez por ciento más que en 2015 respectivamente. Hasta el momento, H&T ha diversificado los sectores tradicionales que abarcaba para ampliar a otras áreas como wellness-spa, decoración de interiores, colchones, viveros y jardinerías, insonorización, cajas fuertes, además de servicios de limpieza, pulimento y desinfección, de telefonía, de seguros y bancarios. De esta forma, el salón ofrece un catálogo integral de productos y servicios al profesional de la hostelería, la hotelería y el turismo, con gran protagonismo de la gastronomía y un programa de conferencias, charlas y mesas redondas dirigido al reciclaje y la actualización de conocimientos.

H&T está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), 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, asimismo, con la implicación de todo el sector a través de la colaboración del Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga, 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 Hoteleros 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