

H&T, EL SALÓN DE HOSTELERÍA Y TURISMO, CIERRA LAS PUERTAS DE SU PRIMERA EDICIÓN ANUAL CON MÁS DE 8.700 VISITANTES

El Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, H&T, que cierra hoy sus puertas en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), ha reunido a 8.700 visitantes profesionales, que han accedido así a una amplia y variada oferta de equipamiento, productos y servicios a través de más de 200 empresas especializadas. En su primera edición anual, ha supuesto un crecimiento de alrededor del diez por ciento con respecto a las cifras de la pasada edición, en sintonía con el aumento del número de expositores. Durante la última jornada del salón se ha celebrado la final del II Concurso Provincial Joven Chef Sabor a Málaga, cuyo premio ha recaído en dos alumnas de la Escuela de Hostelería 'La Cónsula'

H&T, el Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, ha despedido hoy en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) su decimoctava edición, la primera con carácter anual. A lo largo de la misma, han pasado por el recinto malagueño alrededor de 8.700 visitantes. Entre ellos, se han dado cita empresarios, gerentes de todo tipo de establecimientos hosteleros, directores comerciales, jefes de compras, jefes de cocina o gobernantas de hoteles, entre otros, así como futuros emprendedores. Estas cifras suponen un aumento del 10 por ciento con respecto al pasado año, en sintonía con el crecimiento de expositores.

De esta forma, el salón se consolida como la cita de referencia para el sector en la franja mediterránea y el norte de África, al albergar en su zona expositiva a más de 200 empresas proveedoras de servicios y equipamiento para hostelería y hotelaría: empresas de alimentación y bebidas; equipamiento de cocina; mobiliario y decoración; lencería y textil; lavandería, tintorería, higiene y limpieza; mesa y menaje; climatización; gestión tecnológica e informática o externalización de servicios, entre otros.

Como novedad este año el salón ha diversificado los sectores que abarcaba hasta el momento para ampliar a otras ramas de actividad como el wellnes-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.

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 hotelaría 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).

Éxito del II Concurso Provincial Joven Chef Sabor a Málaga

La Zona Gastronómica ha sido escenario del II Concurso Provincial Joven Chef Sabor a Málaga, en el que han participado alumnos de cinco escuelas de hostelería en la modalidad 'Iron Chef', lo que significa que han preparado sus platos sin saber de antemano cuáles eran ni de qué ingredientes dispondrían para hacerlo. Patrocinado por la marca promocional Sabor a Málaga y con Makro como proveedor oficial, los

participantes han estado asesorados durante la competición por el chef Carlos Caballero, que ha destacado durante el veredicto final que el jurado “lo ha tenido muy difícil” para decidir cuál sería la pareja ganadora. Finalmente la distinción ha recaído sobre Sara Moreno y Claudia Otero, alumnas de la escuela de hostelería ‘La Cónsula’, por su plato ‘Chivo malagueño con salsa de vino tinto al chocolate y falso risotto de zanahoria’. Los alumnos han tenido que elegir entre dos productos típicamente malagueños: chivo lechal y sardinas.

El diputado de Desarrollo Económico y Productivo, Jacobo Florido, ha sido el encargado de entregar el premio, junto con el director de Gastroarte, Fernando Rueda, y el director del centro Makro en Málaga, Víctor Arcos. Florido ha animado a los participantes a seguir “llevando la cocina malagueña a todo lo alto” y ha resaltado el ejemplo de colaboración público-privada que supone H&T y en concreto el Concurso Joven Chef Sabor a Málaga. En la Zona Gastronómica también se ha llevado a cabo una formación sobre bacalao Skrei que también ha organizado Makro y un ronqueo de atún rojo coordinado por Makro y Petaca Chico.

Ejemplos prácticos de lavandería y demostraciones y charlas para baristas

Asimismo, en la zona del Speaker Corner ha tenido lugar una ponencia sobre ‘Servicios energéticos y ahorro de costes en hostelería. Ejemplo práctico de lavandería’, organizado por Repsol y Macrun; la ponencia ‘Aplicación de las nuevas tecnologías en las empresas de playas’ organizado por el Área de Playas del Ayuntamiento de Málaga y de mano de su director técnico, Miguel Méndez; la ponencia ‘Elimina costes con la revisión de tu IBI’ impartida por el director de la oficina de Impuestalia en Málaga, Fernando Díez; y el taller sobre impulso de competencias digitales y tecnológicas en pymes turísticas: del marketing online al big data”, impartido por Gema Sánchez, de Andalucía LAB.

El programa se cierra con demostraciones y charlas para baristas organizado por Forum del Café y Carambuco con la presencia del licenciado Q Grader para la dirección de la Cata Brasileña, Rafael Jáuregui; el actual campeón de Baristas de Andalucía y tercer mejor Barista de España, Rabi Aouam, y el campeón de la Península Ibérica 2009, Manuel Chavarría, Mr. Chava.

H&T 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). 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 también 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).



Más información en la web del evento, www.salonhyt.com; en la página de Facebook www.facebook.com/salonhyt y en el perfil de Twitter @salonhyt