

LAS INSTITUCIONES VINCULADAS A LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO SITUÁN AL SALÓN H&T COMO EJEMPLO DE COLABORACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DEL SECTOR

Las instituciones y organizaciones sectoriales vinculadas a la promoción de la hostelería y el turismo han puesto en valor hoy el papel del Salón H&T como ejemplo de colaboración público-privada para la promoción y crecimiento de estos sectores. El acto institucional celebrado esta mañana ha contado con la participación del alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; el viceconsejero de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, Diego Ramos; el diputado provincial de Desarrollo Económico y Productivo, Jacobo Florido; el presidente de AEHCOS y del comité organizador de H&T, José Carlos Escribano; el presidente de Gastroarte, Fernando Rueda, y la directora de Comunicación Corporativa & RSC de Makro, Beatriz García

H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, continúa hoy en su segunda edición con un acto institucional el que han participado representantes de las entidades organizadoras y promotoras del encuentro, caso del alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; el viceconsejero de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, Diego Ramos; el diputado provincial de Desarrollo Económico y Productivo, Jacobo Florido; el presidente de AEHCOS y del comité organizador de H&T, José Carlos Escribano; el presidente de Gastroarte, Fernando Rueda, y la directora de Comunicación Corporativa & RSC de Makro, Beatriz García.

De la Torre ha destacado que H&T es ya un salón de referencia en el sur de España y que “tiene vocación de proyección territorial amplia”. “Es una gran oportunidad para que lo profesionales de este sector dinámico de la economía andaluza y española puedan ponerse al día y hacer que sus empresas sean más competitivas”, ha recalcado, además de entrar en contacto con proveedores, actividades interesantes e ideas para inspirarse. De la Torre ha señalado que H&T no es sólo una feria expositiva, sino que también ofrece “la posibilidad de aprender, formarse y estar al día” para que “nuestras empresas sean realmente las mejores y tengan todas las opciones para ser más competitivos en el espacio turístico”. Ha subrayado la importancia de la colaboración entre las distintas administraciones en el sector del turismo, “una gran herramienta de desarrollo que hay que saber aprovechar al máximo y generar así el máximo de empleo y calidad”.

Por su parte, Ramos ha felicitado a los organizadores del Salón por su “veteranía”, ya que cumple 18 ediciones. Ha avanzado que, por parte de la Junta de Andalucía, se seguirá apostando por la colaboración público-privada, ya que según él, “es uno de los ejes vertebradores del Plan de Turismo Sostenible Andalucía Horizonte 2020, aprobado en Consejo de Gobierno recientemente. A este respecto, ha ahondado en la colaboración entre el Ayuntamiento de Málaga, la Diputación Provincial de Málaga y la Junta de Andalucía para impulsar, a su juicio, “uno de los segmentos más imprescindibles de la riqueza de nuestra tierra como es el turismo”.

Florido ha destacado el papel de H&T para que “Málaga siga siendo motor del turismo y sobre todo de la gastronomía”. Al respecto, ha resaltado que la marca promocional Sabor a Málaga, en sus tres años de andadura, se ha convertido en “una referencia en el sector agroalimentario gracias en parte a los hoteleros y hosteleros”, a los que ha calificado como “embajadores” de la firma, al dar a conocer los productos que la integran. Ha hecho, además, especial mención a Makro, proveedor del concurso Joven Chef Sabor a Málaga, que mañana celebrará su final.

Durante su intervención, Escribano ha recordado el origen del Salón H&T durante una etapa de dificultad económica, algo que según él hace al evento “un símbolo de cómo hay que enfrentarse a las etapas difíciles”. “H&T es ya una realidad consolidada y empezamos una nueva andadura al convertirse en un encuentro anual”, ha señalado. “Es importante que salones de este tipo se consoliden para ser la referencia de las ferias de equipamiento aquí en el sur de Europa y en el arco mediterráneo”, ha finalizado.

Fernando Rueda, director de Gastroarte, ha recordado la trayectoria de H&T, que inicialmente fue HostelEquip. En sus palabras, la gastronomía se ha convertido en un componente muy importante del salón, y dentro de nuestra provincia en un “motor que crece exponencialmente y que ha logrado que Málaga sea ciudad no sólo de turismo de costa”.

La directora de Comunicación de Makro, por su parte, ha matizado que “la hostelería y el turismo son dos sectores que van de la mano y no podrían entenderse el uno sin el otro”. Por ello, “Makro siempre está al lado del hostelero” y ha hecho referencia a los 300.000 negocios de hostelería que hay en España, “que cada día nos ofrecen desayunos, aperitivos, comidas y cenas”. Ha destacado también que la organización que representa tiene una estrecha relación con los productores locales, algunos de ellos presentes en su stand en la zona expositiva, y ha recordado las diferentes actividades que tendrán lugar en el salón y que cuentan con la colaboración de Makro, tales como talleres, showcookings, catas y talleres.

Reconocimiento a la labor de Rafael Prado

En el marco del evento se ha rendido homenaje al antiguo presidente del comité organizador de H&T, Rafael Prado, al que la directora del Palacio de Ferias y Congresos de Málaga, Yolanda de Aguilar, ha hecho entrega de una placa conmemorativa en agradecimiento a su labor profesional en pos del salón, así como por su aportación personal, en nombre de todas las asociaciones que conforman la organización del evento. De Aguilar ha destacado “su implicación, su valentía, su generosidad y por su visión de futuro”, cualidades que propiciaron los inicios y la posterior consolidación de H&T. Prado ha declarado que en un principio pensó que HostelEquip, el precedente de H&T, era el futuro, “y el tiempo se lo ha confirmado”. “Lo que más me llena de orgullo es saber que en esta feria está representada toda la hostelería, que era mi objetivo”, ha concluido.

Mesa redonda sobre regulación de viviendas turísticas

Hoy ha tenido lugar también la celebración de una mesa redonda promovida por la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), que ha tratado la regulación de viviendas turísticas, un tema de máxima actualidad. Así, y con el objetivo de mostrar todos los puntos de vista y perspectivas en el ámbito nacional, ha estado moderada por el presidente de la patronal hotelera, Joan Molas, y ha contado con la participación del viceconsejero de Turismo de la Junta de Andalucía, Diego Ramos; la directora general de Turismo de Cataluña, Marian Muro, y el presidente ejecutivo de la Asociación Hotelera de Madrid, Antonio Gil.

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).

El salón permanecerá abierto los días 6, 7 y 8 de marzo en horario de 10.00 a 19.00 horas. Los visitantes pueden acreditarse de forma online en la web del evento www.salonhyt.com. Toda la información está disponible también en la página de Facebook www.facebook.com/salonhyt y en el perfil de Twitter [@salonhyt](https://twitter.com/salonhyt)