



Salón del Equipamiento, Alimentación
y Servicios para Hostelería y Turismo

H&T, EL GRAN ENCUENTRO DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO, REÚNE A MÁS DE 8.000 PROFESIONALES Y CONVOCA AL SECTOR NUEVAMENTE PARA 2016

El Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, H&T, que cierra hoy sus puertas, ha reunido a más de 8.000 profesionales vinculados a la hostelería y el turismo para acceder a más de 200 proveedores especializados. Tras la clausura ayer del I Congreso Sabor a Málaga, la gastronomía ha vuelto a ser protagonista con el II Foro Gastroarte, que ha reunido a los chefs Jordi Bataller, Willy Moya, Rui Junior, Fernando Limón, Amador Fernández y Sergio Garrido para abordar en directo los secretos de diferentes cocinas del mundo. El salón pasa a ser anual desde este año y celebrará su próxima edición del 13 al 15 de marzo de 2016

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 decimoséptima edición con la presencia de más de 8.000 profesionales, entre los que se han encontrado empresarios, gerentes de todo tipo de establecimientos hosteleros, directores comerciales, jefes de compras, jefes de cocina o gobernantas de hoteles, entre otros.

De esta forma, el salón se consolida como la cita de referencia para el sector en la franja mediterránea y el segundo en el ámbito nacional, al alcanzar la mayor cifra de visitantes hasta el momento y a más de 200 empresas proveedoras de servicios y equipamiento para hostelería y hotelería, un 30 por ciento más que en la última edición. La buena respuesta del sector ha motivado que la organización haya decidido otorgarle periodicidad anual -hasta ahora se celebraba cada dos años-, por lo que H&T volverá a Fycma entre el 13 y el 15 de marzo de 2016.

Cabe recordar que la feria constituye un punto de encuentro para todos los perfiles profesionales vinculados a estas actividades y defiende el papel del proveedor como socio estratégico de la hostelería y la hotelería en un mercado como el actual, determinado por orientación a un cliente cada vez más exigente que demanda experiencias únicas y personalizadas. Así, ha reunido una amplia oferta que ha incluido 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.

En este sentido han estado presentes compañías como Macrun, Comercial Montesinos-Grosfillex, Cryma, HL Equipamientos López-Pardo, Rational, Winterhalter, Alliance Laundry Systems, Jardinsur o Panesco Food. Además, el sector de mobiliario y decoración se ha reforzado con empresas como Kankana Import, Inou Mobiliario y Leber Furnitures. Junto a ello, y coincidiendo los días 15 y 16 con el I Congreso Sabor a Málaga, han acudido también una treintena de empresas de alimentación de esta marca promocional de la Diputación Provincial, además de todos los integrantes del stand de Mercamálaga.

Gastronomía de calidad en el I Congreso Sabor a Málaga y el II Foro Gastroarte

Junto a la zona expositiva, el salón ha contado con un programa de actividades paralelas con conferencias y mesas redondas, exhibiciones, presentaciones de empresas y productos, catas y concursos. Hoy le ha tocado el turno al II Foro



Salón del Equipamiento, Alimentación
y Servicios para Hostelería y Turismo

Gastroarte, que ha contado con la participación de los chefs Jordi Bataller, Willy Moya, Rui Junior, Fernando Limón, Amador Fernández y Sergio Garrido. Así, han mostrado los secretos de varias cocinas del mundo, tales como la marroquí, turca, oriental Nikkei, norteamericana y caribeña. Con esta jornada se ha pretendido mostrar una visión directa de cocinas de diferentes territorios, para a través de profesionales expertos y reconocidos en la materia, trabajar en una serie de talleres “a cuatro manos”. Junto a ello, se ha hecho hincapié en su potencial de negocio en la región y la fusión gastronómica de la cocina andaluza con productos y técnicas tradicionales de otros países. Han sido en total siete talleres y 12 degustaciones de diferentes elaboraciones, realizadas por los cocineros y que han incluido maridaje con vinos, licores autóctonos y cervezas.

El Speaker Corner de la feria ha continuado hoy con su programación sobre temas de interés para el sector, donde se ha mostrado el caso de las playas de Málaga como ejemplo de gestión colaborativa, reuniendo a representantes del sector público y privado, tales como el jefe de Demarcación de costas Andalucía Mediterráneo, Ángel González Castiñeira; el director técnico del Área de Playas del Ayuntamiento de Málaga, Miguel Méndez, y el presidente de la Asociación de Empresarios de Playas de la Costa del Sol (AEPLAYAS), Manuel Villafaina. Asimismo, ha tenido lugar una charla sobre seguridad alimentaria y ambiental en restauración organizada por Laboratorios Sayco; posibilidades de la tecnología para el sector, de la mano de Ofimática, y marketing online experiencial, con la intervención del director de Operaciones de Riverthia, Carlos García Perujo. Los visitantes han podido acceder a su vez a las presentaciones de Grupo Horeca, Artbusto, GSoft, General Elevadores y UXS Mobile, así como una cata de gin-tonic de Pernord Ricard.

En el marco de H&T ha tenido lugar el VI Concurso Profesional de Coctelería para Jefes de Bares, Jóvenes Barmen y alumnos de Escuelas de Hostelería, organizada por la Asociación de Barmen Málaga-Costa del Sol.

Cabe recordar que H&T ha coincidido en sus primeras dos jornadas con el I Congreso Sabor a Málaga, una iniciativa del Ministerio de Industria, Energía y Turismo mediante Escuela de Organización Industrial (EOI) y la Diputación Provincial de Málaga -a través del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)- para dinamizar el tejido productivo agroalimentario y el mercado minorista a través de nuevos canales en la provincia de Málaga. Esta actividad ha reunido en total a 4.200 asistentes y ha contado con más de 150 encuentros profesionales.

H&T está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga y AEHCOS, y está promovido por la Consejería de Turismo y Comercio, Turismo Andaluz; el Ayuntamiento de Málaga; la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga; la Diputación Provincial de Málaga y Turismo Costa del Sol. Colaboran a su vez las asociaciones AECAMPING, AEPLAYAS, Gastroarte, MAHOS y la marca promocional de la Diputación Provincial, ‘Sabor a Málaga’, así como la empresa Comunicae.

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