



LOS SECTORES DE FRÍO INDUSTRIAL, AGROALIMENTACIÓN Y DEL MUEBLE, PROTAGONISTAS EN EL PRÓXIMO H&T, EL GRAN ENCUENTRO DE LA HOSTELERÍA EN EL SUR DE ESPAÑA

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, priorizará en su próxima convocatoria la participación de empresas vinculadas a los sectores del frío industrial, la agroalimentación y del mueble como proveedores estratégicos para las actividades vinculadas a dichas industrias. El salón, posicionado como el gran encuentro del Sur de España y la franja mediterránea especializado en equipamiento, alimentación y servicios para la hostelería y el turismo, ha acudido a Lucena para mantener un encuentro con empresarios y profesionales de este ámbito

La próxima edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha convocado en su vigésima edición -que tendrá lugar del 5 al 7 de febrero de 2018 en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma)- a las empresas pertenecientes al sector del frío industrial, la agroalimentación y del mueble, posicionados como estratégicos dentro del plan de promoción del encuentro. De esta forma, la organización, en colaboración con la empresa cordobesa Rurapolis y la Asociación de Fabricantes Andaluces de Refrigeración (AFAR), se ha reunido hoy con representantes de empresas y profesionales especializados en el proceso de refrigeración, así como en la producción, transformación y distribución de productos agroalimentarios y del sector del mueble, en el Centro Tecnológico de Lucena.

En este sentido, el alcalde de Lucena, Juan Pérez, ha recordado que en su vigésima edición el salón “se ha convertido en un referente principal en el arco mediterráneo y Sur de España” en equipamiento, alimentación y servicios para la hostelería y el turismo. El evento encara su próxima celebración con una oferta de contenidos renovada y muy orientada a la aplicación de la innovación al tejido proveedor de la hostelería, la hotelería y el turismo. Pérez ha destacado que H&T, además de proporcionar al empresariado la posibilidad de “exponer sus productos y novedades en el sector”, ofrece la oportunidad al profesional de renovar sus conocimientos y establecer contactos comerciales. Afirma que “estamos, por tanto, ante un referente no solo a nivel regional sino también nacional e internacional”.

Por su parte, el gerente de AFAR (Asociación de Fabricantes Andaluces de Refrigeración), Manuel Servian, ha destacado la sinergia del evento y de la industria del frío y su repercusión en el sector del turismo. Además, ha señalado que están trabajando en “proyectos muy innovadores” en este ámbito.

La directora general de Fycma, Yolanda de Aguilar, ha enfatizado la satisfacción del equipo organizador del evento por su visita a Lucena que se ha convertido en el punto “más reseñable por la capacidad de sus industria productiva en los sectores” del frío industrial, agroalimentario y del mueble para convertirse en el inicio de una gira de promoción que llevará a cabo H&T. Ha hecho hincapié en la importancia de la localidad para el evento pues, afirma, “tenemos muchos visitantes procedentes de Lucena en los distintos sectores de actividad”. Además, ha apuntado su importancia como principal proveedor de la Costa del Sol “en todo lo que tiene que ver con su decoración, con su amueblamiento y con su industria alimentaria relacionada con el turismo”. De



Aguilar ha querido recordar que el encuentro “vuelve a presentar una oportunidad muy importante a nivel empresarial”.

Tras la inauguración y dado el liderazgo de la comarca Subbética y la provincia de Córdoba en estos sectores, los responsables de H&T se han puesto a disposición de los asistentes para identificar sus necesidades de promoción, comercialización y actualización de conocimientos, con el objetivo de conformar una convocatoria que dé respuesta a las mismas. Así, y en lo que industria agroalimentaria se refiere, cabe mencionar que H&T estrenará en 2018 una zona expositiva dedicada exclusivamente a la gastronomía con productos gourmet, vinos, cervezas nacionales e internacionales, bebidas espirituosas y alimentación para el canal horeca. Igualmente, priorizará la presencia de soluciones tecnológicas avanzadas a través de una zona especialmente pensada para este fin.

Más de 90.000 profesionales

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, que han encontrado en el salón un punto de encuentro único entre oferta y demanda para generar networking y oportunidades de negocio.

En cuanto a la zona expositiva, además de la gastronomía y el frío industrial, tendrán cabida equipamiento de hostelería, hotelera 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.

H&T está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), dependiente del Ayuntamiento de Málaga. Tiene como promotores institucionales a la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía; la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga, la Confederación de Empresarios de Málaga, así como la Diputación Provincial de Málaga y la marca ‘Sabor a Málaga’. Como promotores sectoriales, participan la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS), la Asociación de Hosteleros de Málaga (MAHOS) y la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas). En el ámbito corporativo, tiene como partner a Makro. Colaboran también la Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol (AECAMPING); la Asociación de Empresarios de Ocio, Espectáculos y Discotecas de Málaga, Andalucía LAB y Gastroarte.

Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, así como en su página de [Facebook](#) y en su perfil de Twitter [@SalonHyT](#)