

TODAS LAS INSTITUCIONES Y ORGANIZACIONES SECTORIALES DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO SE DARÁN CITA EN LA EDICIÓN 2016 DEL SALÓN H&T

El Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) será a partir de este domingo 6 y hasta el martes 8 de marzo punto de encuentro de todas las administraciones públicas de ámbito regional y local y las organizaciones sectoriales relacionadas con la hostelería y el turismo, con motivo de la decimoctava edición de H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo. Más de 200 firmas de toda España se reunirán en el recinto malagueño y ofrecerán un amplio catálogo en equipamiento y servicios para hostelería, industria hotelera y colectividades; servicios para playas, jardines y wellness, y alimentación y bebidas

H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, volverá a reunir en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) entre los días 6 y 8 de marzo a todos los agentes públicos y asociaciones sectoriales relacionadas con la hostelería y el turismo. El evento, que estrena carácter anual, ha sido presentado hoy en rueda de prensa por el primer teniente de alcalde del Ayuntamiento de Málaga, Mario Cortés, el vicepresidente de la Diputación Provincial de Málaga, Francisco Salado; el presidente de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga, Jerónimo Pérez Casero; el presidente de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS) y del comité organizador, José Carlos Escribano; el presidente de Gastroarte, Fernando Rueda, y el director del Centro Makro de Málaga, Víctor Arcos.

Cortés ha destacado el compromiso del Ayuntamiento de Málaga con el salón y la importancia de seguir potenciándolo, ya que los indicadores indican una evolución positiva del mismo año tras año. “Hay que seguir trabajando para reforzar la calidad y la excelencia de H&T”, una herramienta, según ha manifestado, que sirve para apoyar el destino Málaga y “atraer al mayor número de turistas posible”. A su juicio, este salón es fundamental para “mantener nuestro mercado, seguir creciendo en calidad y en nuevos servicios, técnicas y productos”. Ha destacado igualmente la ampliación de sectores de esta edición, algo que “complementa la oferta que ya de por sí tiene la Costa del Sol y nos refuerza como referente en turismo a nivel nacional e internacional”. Junto a ello, ha animado a los emprendedores a acudir H&T para recibir asesoramiento y orientación en el punto de información que habrá en el salón por parte del área de Reactivación Económica del Ayuntamiento de Málaga y de la Confederación de Empresarios de Málaga (CEM).

El vicepresidente de la Diputación Provincial de Málaga y consejero delegado de Turismo Costa del Sol, por su parte, también ha manifestado el deseo de seguir participando en H&T, una iniciativa “tan positiva para nuestra provincia y para nuestro desarrollo turístico y económico”. Salado ha incidido en el papel de la Diputación como impulsora, a través de la marca promocional Sabor a Málaga, del II Concurso Provincial Joven Chef Sabor a Málaga. Ha hecho hincapié en el éxito de dicha marca, presente en la zona expositiva de H&T, para la promoción de la gastronomía y los productos agroalimentarios de la provincia.

Pérez Casero ha agradecido a los organizadores del salón que cuenten, una edición más, con la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga, para formar parte del comité organizador del evento y ha mostrado su satisfacción por el ejemplo de colaboración público-privada que éste supone, en alusión a la presencia de todas las administraciones, organizaciones y asociaciones sectoriales relacionadas con la hostelería y el turismo tanto a nivel local como regional.

Asimismo, Escribano ha definido el Salón H&T como “la principal cita del sector hotelero y hostelero y del tejido proveedor del sur de Europa y de la franja mediterránea”, así como “un evento trabajado con un programa muy amplio”. Al respecto, ha incidido en la celebración de una mesa redonda promovida por la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) y que trata la regulación de viviendas turísticas. Moderada por su presidente, Joan Molas, que también preside el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH), cuenta con la participación del viceconsejero de Turismo de la Junta de Andalucía, Diego Ramos; de la directora general de Turismo de Cataluña, Marian Muro y del presidente ejecutivo de la Asociación Hotelera de Madrid, Antonio Gil. También tendrán lugar una junta de gobierno y una asamblea de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS) y una asamblea de Horeca Andalucía.

El presidente de Gastroarte, Fernando Rueda, ha puesto la gastronomía como “valor en alza” dentro de la hostelería y la hotelería, especialmente en la Costa del Sol. Asimismo, ha destacado el II Concurso Joven Chef Sabor a Málaga, que se hará en la modalidad Iron Chef, en la que “el cocinero va a ciegas, no sabe lo que tiene que preparar ni con qué ingredientes”, algo “muy llamativo para los asistentes”.

El director de Centro de Makro Málaga, Víctor Arcos, ha incidido en la importancia de la hostelería como “uno de los sectores de mayor importancia para la provincia y que tanto aporta a la región y al país”, agradeciendo la oportunidad de ayudar a desarrollar un bien común impulsando y desarrollando la hostelería en la Costa del Sol.

Speaker Corner

Junto a la zona expositiva, el salón cuenta con un Speaker Corner, en el que se tratan a través de mesas redondas y charlas el sistema Wet Cleaning para tintoreros y lavaderos, la legislación sobre foodtrucks, el packaging, las ventajas fiscales para hoteleros, la aplicación de nuevas tecnologías en las empresas de playas, servicios energéticos y ahorro de costes en hostelería y la problemática actual del crecimiento de la hostelería. Este espacio acoge también el VII Concurso Profesional de Coctelería ‘Premio H&T 2016’, organizado por la Asociación de Barman de la Costa del Sol (ABE Málaga) y por la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS).

Cabe destacar las demostraciones de baristas, con la presencia del actual campeón de Andalucía y tercer mejor barista de España, Rabi Aouam; el campeón de la Península Ibérica en 2009, Manuel Chavarria, ‘Mr. Chava’, y Rafael Jáuregui, licenciado Q Grader, que dirige una cata brasileña.

Zona gastronómica y jornadas técnicas

La gastronomía y la restauración refuerzan en 2016 su importancia como ejes fundamentales de H&T. Prueba de ello es la celebración, en la Zona Gastronómica del salón, de ponencias sobre las necesidades y retos en la promoción de un restaurante, la sostenibilidad de los mismos, el presente y el futuro del Aceite de Oliva Virgen en la restauración, las perspectivas del catering social como garantía de éxito, los alérgenos alimentarios en las cartas de los restaurantes, cómo conseguir la marca promocional 'Sabor a Málaga' y la gestión gastronómica en grandes hoteles. Un curso de corte de jamón, un showcooking, una formación sobre bacalao SKREI, una cata de champagne, un ronqueo de atún rojo, una master class del chef Sergio Garrido y talleres-degustación de micro vegetales Koppert Cress y de algas completan junto al II Concurso Joven Chef Sabor a Málaga la planificación de la zona para estos tres días.

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