

LA INNOVACIÓN EN EL SECTOR HOSTELERO, HOTELERO Y TURÍSTICO, EJE CENTRAL DEL PROGRAMA DE H&T 2017, ESTE FIN DE SEMANA EN FYCMA

El Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) es nuevamente punto de encuentro del sector hostelero y hotelero entre los días 19 y 21 de marzo con motivo de la celebración de H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo. Esta convocatoria, que tiene como eje de su programa la innovación en la hostelería, la hotelería y el turismo, da acceso a los profesionales de estas disciplinas al catálogo más completo en productos y servicios antes del comienzo de la temporada alta. Showcookings, conferencias, jornadas técnicas y presentaciones en la Zona Gastronómica y el Speaker Corner complementan la zona expositiva, que agrupa a más de 150 proveedores especializados

El Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, H&T, regresa este fin de semana -19, 20 y 21 de marzo- al Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) con la innovación en el sector hostelero, hotelero y turístico como eje principal de su programa y el catálogo más completo y renovado de proveedores especializados. Su decimonovena edición ha sido presentada hoy en rueda de prensa por la concejala delegada del Área para la Reactivación Económica, la Promoción Empresarial y el Fomento del Empleo del Ayuntamiento de Málaga, María del Mar Martín Rojo; el vicepresidente de la Diputación Provincial de Málaga, Francisco Salado; el presidente de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS) y del comité organizador del salón, Luis Callejón; el presidente de Gastroarte, Fernando Rueda, y el director de Centro Makro en Málaga, Víctor Arcos.

Martín Rojo ha destacado la puesta en valor de la hostelería, la hotelería y el turismo que supone H&T, ya que estos segmentos constituyen “el pilar básico” de la economía de la provincia. “Málaga es una ciudad muy completa a nivel de infraestructuras y conexiones y también lleva mucho tiempo trabajando para destacar en el turismo con gran calidad y profesionalidad”. “El horizonte es esperanzador”, según la edil, en referencia a la oferta hotelera creciente en la provincia con la creación de puestos de trabajo que ello conlleva. Al respecto del salón, ha matizado que la “la innovación es algo ya presente en estas disciplinas de forma innata y transversal a todos sus sectores”, y encuentros como H&T promueven precisamente que la actividad sea dinámica, rentable y competitiva.

Salado, por su parte, ha añadido que “H&T es una cita obligada y de gran relevancia para los profesionales del sector”. Este salón, según sus palabras, reunirá durante tres días a la hostelería, hotelería e industria turística del Sur de España para “presentar las novedades y productos imprescindibles para que la actividad profesional se realicen con la mayor eficacia y calidad. “Es necesario estar al día en las últimas tendencias, e iniciativas como ésta demuestran que la innovación y la calidad van de la mano”. En referencia a las mesas redondas, jornadas y ponencias que se celebran en el marco del salón, Salado ha dicho que “es esencial la continua formación de los profesionales del sector y el reciclaje de conocimientos”, unido a la gastronomía, “uno de los principales atractivos de nuestra oferta turística”.

El presidente de AEHCOS, Luis Callejón, ha señalado que H&T 2017 es cita este año para más de 150 firmas de proveedores especializados que ofrecerán “las soluciones

más avanzadas, globales y personalizadas para satisfacer y fidelizar al cliente y aportarle una experiencia única, y que esta industria sea puntera y sostenible”. Asimismo, ha destacado el apoyo que H&T brinda a los profesionales noveles con certámenes como el III Concurso Provincial Joven Chef ‘Sabor a Málaga’ y el concurso de coctelería ‘Premios H&T’, dirigido a alumnos de escuelas de hostelería.

La gastronomía, protagonista de las actividades paralelas

El presidente de Gastroarte ha ahondado en la rama gastronómica del salón, “absolutamente necesaria para el turismo y uno de los aspectos más importantes que dan sentido a la visita turística”. En esta línea, ha explicado que a lo largo de las tres jornadas se realizará una degustación y una cata de AOVES; catas de vinos malagueños; conferencias sobre cocina ‘verde’ -cocina saludable, orgánica y vegana, cocina creativa -entre otras vertientes; cocina creativa a cargo de Fundación Alicia; y estarán presentes cocineros de la talla de Celia Jiménez, Diego Gallegos, Benito Gómez, Susi Díaz o Mauricio Giovanini, entre otros, algunos de ellos con Estrella Michelin. Además, se dará a conocer la alta cocina japonesa entre ‘Kabuki y Pescanova’ a cargo del chef Ricardo Sanz. En cuanto al concurso Joven Chef ‘Sabor a Málaga’, Rueda ha señalado que los alumnos de las escuelas de hostelería participantes competirán en la modalidad ‘iron chef’, improvisando platos con ingredientes que no conocerán hasta el último momento. Además, la tarde del lunes, contará con la presencia de los concursantes del programa televisivo ‘Top Chef’.

En la misma línea se ha expresado el director del Centro Makro en Málaga, quien ha hecho hincapié en la “gran referencia que constituye H&T para la hostelería y el turismo”, al “dinamizar un sector tan importante para Málaga”. En este sentido, ha puesto en valor los contenidos de la zona gastronómica y el Speaker Corner, donde se tratarán temas de interés para el sector, como por ejemplo las claves para rentabilizar un negocio de hostelería.

Cabe destacar también la inclusión de una zona técnica de lavandería y tintorería y la realización de una misión comercial inversa con compradores extranjeros especializados en el sector agroalimentario, organizada por la Cámara de Comercio de España y la Cámara de Comercio de Málaga, en colaboración con el Área para la Reactivación Económica, la Promoción Empresarial y el Empleo del Ayuntamiento de Málaga y subvencionada por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional. Todos los expositores que participen en H&T podrán mantener reuniones con estos compradores, procedentes de Arabia Saudí, Hong Kong, Francia e Inglaterra.

De igual forma, la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) organiza una mesa redonda sobre ‘Creación de valor a través de la experiencia del cliente’, y el Instituto Municipal para la Formación y el Empleo (IMFE) -dependiente del Ayuntamiento de Málaga-, da a conocer las ayudas y recursos disponibles para profesionales y empresas del sector. Junto a ello, José Manuel Domínguez Cerdeara, de Gas Natural, mostrará a través de una conferencia cómo ahorrar de manera sostenible en un establecimiento.

El salón, que pone en valor el papel del proveedor como socio estratégico en un mercado como el actual, en el que el cliente demanda experiencias únicas y personalizadas, se dirige a empresarios, gerentes, directores comerciales, jefes de



compras, jefes de cocina o gobernantas de hoteles, entre otros perfiles. En cuanto a su oferta expositiva, H&T vuelve a reunir una extensa variedad de productos, servicios e industria auxiliar relacionados con 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.

El horario de H&T es de 10.00 a 19.00 horas durante el domingo 19 y el lunes 20, y de 10.00 a 16.30 horas el martes 21. Los visitantes pueden inscribirse de forma online en la web del evento www.salonhyt.com y también de manera presencial.

H&T está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), 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; por Turismo Costa del Sol; por la Diputación Provincial de Málaga y por la marca 'Sabor a Málaga'. Cuenta, asimismo, con la implicación de todo el sector a través de la colaboración del Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga, 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), Makro y la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos-Amares).

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