



Salón del Equipamiento, Alimentación
y Servicios para Hostelería y Turismo

MÁS DE 200 EMPRESAS HOSTELERAS Y TURÍSTICAS SE REÚNEN DESDE EL DOMINGO EN MÁLAGA EN EL SALÓN H&T, QUE SERÁ ANUAL A PARTIR DE 2015

Más de 200 empresas proveedoras de servicios y productos relacionados con la hostelería y el turismo participarán desde el próximo domingo 15 al martes 17 de marzo en la presente edición de H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, que se celebra en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma). El salón, anteriormente bienal y que será anual desde este año, convoca a profesionales vinculados a la industria hotelera y hostelera para acceder a proveedores especializados de cara a la temporada alta, intercambiar conocimientos y generar contactos de negocio. La gastronomía gana protagonismo en 2015 con la celebración en paralelo del I Congreso Sabor a Málaga y el II Foro Gastroarte

H&T, el Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, vuelve al Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) este domingo 15 de marzo con más de 200 empresas participantes, lo que supone un incremento de casi el 30 por ciento con respecto a su última edición. Dichas empresas traerán hasta el salón las principales marcas de referencia vinculadas a la provisión de servicios y equipamiento para hostelería y hotelería, incluyendo 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.

H&T, que adquiere carácter anual desde este año, convoca a 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. De esta forma, el público visitante incluye empresarios, gerentes de todo tipos de establecimientos hosteleros, directores comerciales, jefes de compras, jefes de cocina o gobernantas de hoteles, entre otros.

Conferencias y actividades paralelas

Junto a la zona expositiva, el salón cuenta con un programa de actividades paralelas con conferencias y mesas redondas, exhibiciones, presentaciones de empresas y productos, catas y concursos. Entre las cuestiones previstas en el programa del Speaker Corner, se encuentra un análisis de las oportunidades derivadas de la tecnología aplicada a la gestión de los establecimientos turísticos; posicionamiento en web y redes sociales, un panel sobre legislación en ocupación de terrazas y playas, o un curso sobre alérgenos y correcta atención a clientes celíacos. Además, tiene 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.

La gastronomía es protagonista también con la celebración en paralelo, el 15 y el 16 de marzo, del 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. Así, tiene como principales objetivos



Salón del Equipamiento, Alimentación
y Servicios para Hostelería y Turismo

reunir a profesionales de este ámbito para conocer las tendencias del mercado y nuevas líneas de negocio, y difundir la calidad de la gastronomía y los productos de la provincia. Durante su celebración, el congreso incorporará zona expositiva, ponencias y talleres, así demostraciones de cocina en directo para dar a conocer las posibilidades y potencial culinario de estos productos.

Por otro lado, el día 17 de marzo tiene lugar el segundo foro Gastroarte, que ya en 2013 se celebró en el marco de H&T y que reúne a chefs de reconocido prestigio para aunar “cultura, mestizaje y tendencia” en torno a gastronomías internacionales tales como la marroquí, turca, oriental Nikkei, norteamericana y caribeña.

El evento 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 el Patronato de Turismo Málaga-Costa del Sol. Colaboran a su vez las asociaciones AECAMPING, AEPLAYAS, Gastroarte, MAHOS y la marca promocional de la Diputación Provincial, ‘Sabor a Málaga’.

H&T permanecerá abierto los días 15 y 17 de marzo en horario de 10.00 a 19.00 horas. Los visitantes pueden acreditarse 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