

## **EL SALÓN H&T SUPERA TODAS LAS EXPECTATIVAS Y REÚNE EN 2019 A 12.000 PROFESIONALES, UN 30 POR CIENTO MÁS QUE EL AÑO ANTERIOR**

**H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha despedido hoy su vigesimoprimera edición con una afluencia de más de 12.000 profesionales, consolidando así su papel como principal plataforma comercial del Sur de España para los sectores de la hostelería, la hotelería y el turismo. Esta cifra va en sintonía con el incremento de la superficie expositiva y las expectativas de negocio para las empresas participantes, quienes han destacado la intención real de compra del participante. La última jornada ha acogido también la entrega de premios del concurso Jóvenes Chef Sabor a Málaga, que han recaído en la escuela de hostelería La Cónsula –primer premio-, Escuela de Benalmádena la Fonda y Escuela de Hostelería Estepona –segundos premios- y Escuela Castillo del Marqués –tercer premio-**

Más de 12.000 profesionales vinculados al ámbito de la hostelería, la hotelería y el turismo se han dado cita desde el lunes día 4 de febrero en la vigesimoprimera edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, el gran encuentro sectorial del Sur de España y la franja mediterránea. De esta forma, la participación de más de 200 empresas especializadas han atraído a un 30 por ciento más de asistentes con respecto a 2018, que ven en el salón una oportunidad única para acceder a una oferta expositiva diversa de cara al inicio de la temporada alta, así como un espacio para la formación y la generación de contactos de interés que se traducen en acuerdos comerciales tanto en el propio salón como en las semanas posteriores.

Cabe mencionar que la edición de 2019 ha tenido entre sus principales novedades la celebración de la primera convocatoria de Ginebralia, el gran evento profesional en torno al consumo de ginebra y la industria auxiliar de la hostelería del ocio. Así, durante el lunes 4 y el martes 5 de febrero, más de 3.000 profesionales se han reunido en torno a las propuestas de una treintena de firmas de referencia. Al respecto, su organizador, Manuel Castilla, ha destacado la idoneidad de hacer coincidir ambos encuentros al tratarse del “complemento perfecto”.

La representación empresarial en H&T ha estado liderada por compañías de referencia en el ámbito de la alimentación y el equipamiento, caso de Makro, San Miguel o Pira Ovens. De esta forma, el director del Área Costa del Sol de Makro, Víctor Arcos, ha destacado que se ha tratado de la más “exitosa de todas las ediciones”, con “ponentes de mucho nivel” y oportunidades reales de negocio. El director comercial de San Miguel, Ramón Quevedo, ha valorado “positivamente nuestra consolidación como partner estratégico del H&T”, lo que “supone una apuesta en firme por la innovación de la gastronomía malagueña, un ámbito en la que queremos seguir trabajando para convertirla en motor del sector y en una pieza clave”; mientras que Xavier Bas, director de Pira Ovens, ha puesto de manifiesto que “este año se ha notado un paso adelante importante”.

Asimismo, H&T 2019 ha incorporado un espacio específico para compañías especializadas en la provisión de soluciones de carácter innovador enfocadas a los negocios de la hostelería y la hotelería. Así, de la mano del Polo de Contenidos Digitales de Málaga y Turismo y Planificación Costal del Sol, los profesionales asistentes al salón han podido acceder a una gama de productos y servicios orientados a facilitar la transformación digital de estos sectores, así como servicios especializados en comunicación y eventos, diseño web o vídeos promocionales y corporativos.

### **Entrega Premios Jóvenes Chef Sabor a Málaga**

El apartado gastronómico, que ha reunido a una quincena de chefs ‘Estrella Michelin’ y a algunos de los sumilleres más destacados del panorama nacional e internacional, ha concluido hoy con la entrega de galardones del concurso Jóvenes Chef Sabor a Málaga, que reconoce el trabajo y esfuerzo de los alumnos y alumnas de las escuelas de hostelería de la provincia. Así, con la presencia del presidente de la Diputación Provincial de Málaga, Francisco Salado, un jurado experto ha fallado los premios, que han recaído en Rafael García y Adrián Rosa, alumnos de La



Cónsula, con el primer premio; el segundo ha sido compartido entre José Francisco Marín y Miguel Martín, de la Escuela de Benalmádena La Fonda, y José Luis Martín y Jorge Molina, de la Escuela de Hostelería Estepona; mientras que el tercer galardón ha recaído en Silvia Huete y Francisco Palomo de la Escuela Castillo del Marqués. Los vinos de Málaga han sido protagonistas en la sala de catas con los sumilleres Julián Sanjuán y Juan Miguel Rubio, que han puesto el broche de oro a un contenido con gran demanda en el salón.

En lo que a formación se refiere, hoy ha sido el turno del seminario ‘Los restaurantes serán sostenibles o no serán’, una iniciativa del movimiento colaborativo ‘Restaurantes sostenibles’ para fomentar la implementación de medidas vinculadas a este eje en los establecimientos hoteleros.

H&T ha estado organizado por FYCMA, ha tenido como promotores institucionales al Ayuntamiento de Málaga, la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía – Junta de Andalucía-, la Diputación de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol y la marca promocional ‘Sabor a Málaga’. Como promotores sectoriales han participado 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 ha tenido como partners a Makro, San Miguel, Solan de Cabras y Pira Ovens. Han colaborado también Aecamping (Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol), el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab –Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía-, Gastroarte, Gastromarketing, La Cocina y Andalucía Restaurantes Sostenibles. Toda la información está disponible en [www.salonhyt.com](http://www.salonhyt.com), en la página de [Facebook](#) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](#).