

## **H&T, SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA, CONVOCA A EMPRESARIOS Y PROFESIONALES DE CÓRDOBA A SU EDICIÓN DE 2019**

**Representantes de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, se han desplazado hoy hasta Córdoba para presentar su oferta de contenidos y actividades de 2019 al tejido empresarial y profesional especializado de la provincia, de carácter estratégico para el evento. El salón, consolidado como el gran encuentro sectorial del Sur de España y la franja de mediterránea, regresa en su decimoquinta edición con todas las novedades en equipamiento, alimentación y servicios para hostelería, hotelería y turismo. Así, tendrá lugar un programa con más de una veintena de actividades paralelas entre catas, ponencias, demostraciones y talleres que reunirán a algunos de los chefs y sumilleres más reconocidos del panorama nacional, entre ellos a los cocineros cordobeses Celia Jiménez y Kisko García. El salón tendrá lugar del 4 al 6 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga)**

Empresarios y profesionales vinculados con la hostelería, la hotelería y el turismo de la provincia de Córdoba están convocados entre los días 4 y 6 de febrero en Málaga para asistir a la vigesimoprimer edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, una plataforma comercial de primer orden que reunirá a más de 200 empresas compañías y firmas especializadas en la provisión de productos y servicios para dichos sectores. De esta forma, la Asociación Cordobesa de Hostelería y Turismo (Hostetur) ha colaborado activamente con el encuentro en la organización de una jornada técnica para dar a conocer los contenidos y el programa de actividades del salón, que reúne anualmente a más de 9.000 participantes en la convocatoria de referencia en el Sur de España y la franja mediterránea.

Así, y con el objetivo de incentivar el negocio y el intercambio de experiencias entre el tejido empresarial y profesional de toda España, H&T ofrecerá tres jornadas de exhibición y actividades donde el mundo de la gastronomía y la enología serán protagonistas, con gran relevancia del producto autóctono regional. En este sentido, y dado el peso económico de estos sectores en la provincia, Córdoba se posiciona como territorio estratégico por su potencial para generar oportunidades de colaboración y acuerdos comerciales.

Alimentación, equipamiento, servicios para todo tipo de establecimientos, mobiliario y decoración, lavandería e higiene, climatización o distribución automática, entre otros, son los sectores representados en el salón. Además, por primera vez, H&T se celebrará en paralelo a Ginebralia, el gran encuentro sectorial de las principales marcas de ginebras e industria auxiliar relacionada con la hostelería de ocio -los días 4 y 5 de febrero-. La confluencia de ambos propiciará más de 17.000 metros cuadrados de zona expositiva. Cabe mencionar que a finales de 2018 se llevaron a cabo presentaciones similares en Sevilla y Granada, con resultados muy positivos tras la puesta en marcha de acciones para facilitar el desplazamiento y asistencia al salón de manera coordinada por parte de profesionales de diferentes puntos de Andalucía.

### **Gastronomía y formación para el profesional**

El programa gastronómico del evento traerá hasta FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) -organizador- a algunos de los chefs más destacados del panorama nacional, con la participación de numerosas 'Estrella Michelin'. Córdoba estará representada través de Celia Jiménez, de Avío, y Kisko García, del restaurante Choco. Junto a ellos estarán, entre otros, Yolanda García, del restaurante Alejandro de Roquetas de Mar (Almería); Diego Gallegos, de Sollo de Fuengirola (Málaga); Benito Gómez, de Bardal, ubicado en la también localidad malagueña de Ronda; Rodrigo de la Calle, del madrileño El Invernadero, así como Ricardo Sostre e Ignacio Solana, de los establecimientos asturiano y cántabro respectivamente, Retiro y Solana.

Además, la jornada inaugural coincidirá con una nueva convocatoria de Gastromarketing, el congreso pionero en España especializado en la aplicación del marketing a la restauración, que llevará hasta Málaga al chef Andoni Luis Aduriz -propietario del restaurante guipuzcoano

'Mugaritz', al crítico Philippe Regol o al experto en gestión empresarial Alfonso Alcántara, entre otros.

El mundo vinícola, otro de los puntos fuertes del salón, estará presente a través de un excelente programa enológico con especialistas y sumilleres de primer orden, caso de Bruno Murciano, que ha desarrollado su trayectoria en exclusivos restaurantes de dos y tres Estrellas Michelin en Francia o el Reino Unido, y Paco del Castillo que, experto en análisis sensorial y docente en innumerables cursos de sumillería, es una de las personalidades más reputadas del panorama vitivinícola español. Ambos participarán en ponencias-catas y en la segunda edición de los premios H&T a los mejores vinos participantes.

Por otra parte, el profesional dispondrá de un programa técnico especializado con la innovación como eje vertebrador de los nuevos retos del sector. Así, la sostenibilidad en los establecimientos de restauración, y el diseño y el desarrollo de marca en el entorno digital en hostelería desarrollarán en torno a diversos talleres. Andalucía Lab impartirá el día 5 de febrero de la mano de Sextaplana la jornada 'BrandingBar. Diseño y desarrollo de marca en el entorno digital en hostelería', dirigido a empresas y profesionales del sector que estén interesados en reforzar su imagen de marca de cara a tener una presencia más sólida. Asimismo, el seminario 'Los restaurantes serán sostenibles o no serán', organizado por el movimiento colaborativo Restaurantes Sostenibles, ofrecerá el día 6 de febrero un conjunto de sesiones dirigidas a informar y difundir a los restaurantes de Andalucía la importancia de alinearse con los principios del desarrollo sostenible.

H&T está organizado por FYCMA. Tiene 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, 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 partners a Makro, San Miguel, Solan de Cabras y Pira Ovens. Colaboran 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 y La Cocina.

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](#).