

H&T PREMIA LA INNOVACIÓN, LA SOSTENIBILIDAD Y LA INTERNACIONALIZACIÓN COMO PREVIA A SU VIGESIMOCUARTA EDICIÓN QUE EMPIEZA MAÑANA EN FYCMA

H&T, Salón de Innovación en Hostelería ha fallado sus galardones 'H&T Awards' que reconocen el talento, la sostenibilidad, la internacionalización y la innovación de las empresas y entidades de la hostelería y las industrias hotelera y turística. En su tercera edición han resultado ganadores Cervezas San Miguel, Deliverect, Vinarama, Hutesa Agroalimentaria y Pilarbox, así como Makro y Soho Boutique Hoteles han recibido una mención especial

El salón comienza mañana en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) con la participación de más de 250 firmas representadas que estarán mostrando las últimas novedades en productos, servicios y equipamiento para estos sectores. Además, hasta el miércoles 9, H&T ofrecerá un amplio programa de contenidos con los temas más destacados para la industria en el 'Foro de Innovación', con la participación de 26 chefs de referencia y estrellas Michelin en 'The Kitchen' y 'Aula Makro', así como un recorrido sensorial por las singularidades del vino en la 'Sala de Catas'

Mañana también abre sus puertas de manera paralela a H&T, Ginebra y el Salón del Licor, Whisky y Ron, el evento más importante en torno al mundo de la ginebra a nivel nacional. Y tendrán lugar el II Foro Nacional de Hostelería y el IV Foro Aehcos Clúster de Subvenciones

Málaga, 6 de febrero de 2022.- H&T, Salón de Innovación en Hostelería ha fallado la tercera edición de sus 'H&T Awards', unos galardones que tienen como objetivo reconocer la labor y el trabajo llevado a cabo por los profesionales, empresas y entidades de la hostelería y de las industrias hotelera y turística en materia de desarrollo innovador, por la aplicación de criterios sostenibles en sus procesos y por su expansión internacional. Así, y con una treintena de candidaturas presentadas, han resultado ganadores Cervezas San Miguel en la categoría mejor solución sostenible y comprometida con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS); Deliverect, sistema de pedidos online, por la mejor solución innovadora para la hostelería y la industria hotelera; Vinarama, una iniciativa que tiene como objetivo dar a conocer los vinos de denominación de origen de la región de Málaga, a la mejor solución innovadora en la gastronomía; Hutesa Agroalimentaria, envasado y exportación de aceitunas de mesa, como mejor empresa internacionalizada del sector, y Pilarbox, que desarrolla servilleteros digitales, por el mejor producto innovador para la hostelería desarrollado por una startup.

Además, el jurado, compuesto por representantes de las principales administraciones y entidades dinamizadoras de la industria, ha hecho dos menciones especiales en esta edición. Una a Makro, distribución a hostelería, como la empresa H&T 2022 por su compromiso con la innovación y otra a Soho Boutique Hoteles por su trayectoria de referencia turística innovadora y disruptiva en Andalucía. Cabe destacar que los ganadores presentarán sus proyectos e iniciativas en el marco del 'Foro de Innovación' mañana lunes por la tarde.

Mañana comienza H&T 2022

H&T abre mañana las puertas de su vigesimocuarta edición con una oferta integral de servicios, productos y soluciones para estos sectores de la mano de más de 250 empresas y entidades representadas de países como España, Portugal, Italia, Reino Unido, Francia y Holanda. Se trata de firmas especializadas e innovadoras gran protagonismo del canal Horeca, conformando el tejido proveedor más completo y variado para la provisión de servicios y equipamiento con soluciones en el ámbito de la alimentación y bebidas, maquinaria, mobiliario, menaje o tecnología aplicada. Una oportunidad única para la renovación y actualización de los establecimientos y para explorar nuevos acuerdos comerciales con socios estratégicos.

Cabe destacar que, entre la amplia oferta expuesta, tendrán presencia, por un lado, más de 90 compañías y productores del ámbito agroalimentario con gran protagonismo del producto

autóctono, y, por otro lado, empresas y entidades proveedoras de tecnología e innovación para la hostelería y las industrias hotelera y turística. Es el caso de soluciones robóticas como el primer bar robotizado del mundo o el uso de automatización para servir las comandas en mesas. También otras aplicaciones de softwares de gestión, *marketplace*, servicios de compra online para huéspedes de casas rurales o tecnología para el control de pedidos y comandas, reservas y pagos.

Por otra parte, y continuando en esta misma línea, H&T albergará una nueva edición del 'Foro de Innovación' que mañana arranca con paneles temáticos sobre automatización y datos en hostelería, innovación sostenible y experiencias para el futuro del sector turístico o la promoción gastronómico y territorial con la participación de las diputaciones de Málaga, Badajoz, Burgos, Jaén y Almería. Entre los expertos que estarán mañana en el foro se encuentran José María de Juan Alonso, vicepresidente de la European Alliance for Responsible Tourism and Hospitality (EARHT) y miembro del Consejo Directivo de la International Social Tourism Organization (ISTO); Edouard du Coudray, International Partnerships Manager de la Associazione Startup Turismo (Italia); Martha Gómez, digital Solutions Sales Manager de Makro, o Diego Olmedilla, director general de la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (Facyre), entre otros.

En el apartado gastronómico, mañana inauguran los fogones de 'The Kitchen' chefs como Paco Roncero -dos estrellas Michelin-, Samuel Naveira -restaurante MU.NA, una estrella Michelin-, Víctor Quintillà -Lluerna, una estrella Michelin y una estrella verde Michelin-, Juanlu Fernández -Cañabota, una estrella verde Michelin- y Pablo Sánchez -Los Marineros José, dos soles Repsol-. El 'Aula Makro', por su parte, congregará a chefs como Daniel Moreno -Restaurante Tragatá-, Pablo Terrón -Puerto Escondido- o Tue García -Restaurante Doce Tapas-.

En la 'Sala de Catas', mañana se deliberará los ganadores de los mejores vinos H&T, así como tendrán lugar la ponencia-cata 'Maridaje con vinos espumosos: entre ciencia y fantasía' de la mano de Ferrán Centelles, Premio Nacional de Gastronomía 2011 y Premio al Mejor Sumiller de España 2006 de Ruinat. También la ponencia-cata 'Sakes de culto: de lo desconocido a lo reverenciado' con Pablo Alomar Salvioni, una de las figuras españolas más destacadas en el conocimiento de esta bebida japonesa.

Mañana también comienza Ginebralia y el Salón del Licor, Whisky y Ron, el evento más importante en torno al mundo de la ginebra a nivel nacional, que se estará celebrando hasta el martes 8. Así, como tendrán lugar el II Foro Nacional de Hostelería y el IV Foro Aehcos Clúster de Subvenciones.

H&T permanecerá abierto en las instalaciones de FYCMA mañana lunes 7 y el martes 8 de 10.00 a 19.00 horas y el miércoles 9 de 10.00 a 16.30 horas.

El salón está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) con el patrocinio principal de la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía. Tiene como promotores institucionales al Área de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol y la Diputación de Málaga a través de la marca promocional 'Sabor a Málaga'. Como promotores sectoriales participan la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos) y la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos). En el ámbito corporativo tiene como patrocinadores oficiales a Cervezas San Miguel, Solán de Cabras y Unicaja Banco. Makro es proveedor oficial.

Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, en la página de [Facebook](https://www.facebook.com/salonhyt) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](https://twitter.com/salonhyt).