

## **H&T 2026 DISTINGUE LA TRAYECTORIA DE ANTONIO GUEVARA Y REFUERZA SU PAPEL COMO PLATAFORMA DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL**

**H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha cerrado su vigesimosexta edición reforzando su papel como plataforma de innovación y desarrollo empresarial para los sectores hostelero, hotelero y turístico. Durante el acto de clausura se ha distinguido la trayectoria profesional de Antonio Guevara por su compromiso con el avance del sector desde una visión estratégica, innovadora y vinculada a la formación y al conocimiento. El encuentro ha convocado a más de 19.000 visitantes profesionales**

*Málaga, 4 de febrero de 2026.-* H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha reconocido en su acto de clausura la destacada trayectoria profesional en el ámbito de la industria hostelera, hotelera y turística de Antonio Guevara por su compromiso con el desarrollo del sector desde una visión estratégica, innovadora y vinculada a la formación y al conocimiento. Su labor al frente de la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga (UMA) -desempeñó el cargo de decano hasta el año pasado- y su papel como representante de los decanos de Turismo a nivel nacional, han contribuido decisivamente a reforzar la formación como eje del progreso del sector. Actualmente, forma parte del equipo directivo del Instituto Andaluz de Investigación e Innovación en Turismo (IATUR), impulsando la investigación y la innovación aplicada al turismo y consolidando iniciativas de referencia en el ámbito académico y científico. Asimismo, es miembro de la Mesa del Turismo de España.

La entrega de esta distinción se ha llevado a cabo durante la entrega de los 7ª H&T Awards, unos premios que reconocen el talento y la innovación dentro del ámbito del canal HORECA, la industria turística, equipamiento, servicios y gastronomía. En la categoría dirigida a grandes empresas y pymes, el galardón ha sido para Winterhalter y ha quedado finalista Bunzl; en la categoría dirigida a pymes andaluzas internacionalizadas en el ámbito turístico, la empresa ganadora ha sido Ly Company Group, resultando finalistas las firmas Hutesa y Sigfrido Fruit; el premio dirigido a micro pymes, emprendedores, spin-offs y startups ha recaído en AMALia by Rebeldía Tech, con los finalistas Qamarero y Suitesnature Factory. Asimismo, se ha entregado la Mención Especial a la Empresa Expositora H&T 2026 por su compromiso con la innovación a Koppert Cress.

El acto de clausura de H&T también ha acogido la entrega de los galardones de la novena edición de los premios Mejores Vinos H&T 2026, en los que se escogen los mejores caldos con presencia en el salón. Makro España se ha alzado como ganador en tres categorías, a saber, 'vinos espumosos' con Veuve Palletier Brut de Champagne de Castelnau, 'vinos blancos jóvenes' con Axarco de Bodegas Quitapenas, y 'vinos dulces' con Fleur de Tokaj de Bodega Magyar Termek. De igual forma, PEBAR ha logrado imponerse en tres categorías, en 'vinos secos de licor' gracias a Harveys Oloroso de Bodegas Harveys, 'vinos blancos fermentados y/o criados en barrica' con Finca Montico de Bodegas Marqués de Riscal, y 'vinos rosados' con Casa del Valle Rosado de Bodegas Casa del Valle. Entre los demás ganadores se encuentran Linaje Garsea Roble de Bodegas y Viñedos del Linaje Garsea (Diputación de Burgos), en la categoría de 'vinos tintos roble', y La Selvanella Chianti Classico Riserva de Cantina Melini (La Contadina), en 'vinos tintos con crianza'.

Asimismo, el Comité Organizador, junto a la dirección de H&T, ha decidido otorgar este año un reconocimiento póstumo a Antonio Criado, fundador y presidente de King's Buffet, expositor emblemático del salón, como muestra de agradecimiento por su aportación al desarrollo del sector y a su estrecha vinculación con dicha feria a lo largo de los años.

Cabe mencionar que el salón ha concluido con las intervenciones del alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; el presidente de la Diputación Provincial de Málaga, Francisco Salado, y la directora general de Promoción y Fomento del Turismo y la Hostelería de la Junta de Andalucía, Gemma del Corral.

### **Más de 19.000 visitantes profesionales**

H&T 2026 ha experimentado un crecimiento de los asistentes durante sus dos primeras jornadas, superando en total los 19.000 visitantes profesionales. Una cifra que confirma el interés y la solidez de H&T como punto de encuentro del sector, teniendo en cuenta además que la afluencia global se ha visto condicionada por las inclemencias meteorológicas registradas en el día de hoy.

La vigesimoctava edición de H&T ha contado con la participación de más de 600 empresas y entidades especializadas de los ámbitos de equipamiento y servicios, y de gastronomía, esto es, un centenar más que en la pasada edición, lo que refleja el creciente interés que genera el salón entre los colectivos profesionales de la industria hostelera, hotelera y turística. En línea con esa tendencia, la cita ha dado también un salto en cuanto a dimensión, alcanzando los 29.500 metros cuadrados, lo que supone un crecimiento de 1.000 metros cuadrados más que en 2025, distribuidos entre la zona expositiva y el resto de espacios destinados a actividades y contenido.

Pese al incremento de espacios se ha vuelto a alcanzar una ocupación del 100% en los tres pabellones, en los que se han presentado las últimas soluciones en equipamiento, servicios y gastronomía. El salón ha contado con una representación de 15 países entre empresas expositoras, delegados, compradores internacionales, expertos y periodistas, a saber Argentina, Colombia, Ecuador, Egipto, Emiratos Árabes Unidos, España, Estados Unidos, Grecia, Holanda, Italia, México, Portugal, Reino Unido, República Checa y Suecia.

Para ello, ha contado con socios estratégicos como la Consejería de Turismo y Andalucía Exterior de la Junta de Andalucía, con la cofinanciación del Programa Feder Andalucía 2021-2027, que ha impulsado una misión con una delegación internacional formada por 30 compradores interesados en la adquisición de equipamiento tradicional e innovador en el ámbito de los servicios de hostelería y en la compra de gastronomía española para exportación a sus países de origen.

Por otra parte, han acudido seis periodistas y prescriptores internacionales a través de una iniciativa organizada por la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de la provincia de Málaga cofinanciada con Fondos Feder. Además de acceder a todas las tendencias que se han presentado en H&T, han descubierto de primera mano todo lo que ofrece el destino Málaga. Cabe destacar también que a través de la Cámara y HUB Málaga Export las empresas participantes han accedido a un servicio exclusivo de asesoramiento personalizado para impulsar su internacionalización.

H&T ha estado organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga. La Consejería de Turismo y Andalucía Exterior de la Junta de Andalucía ha sido Premium Partner. Ha tenido como promotores institucionales al Ayuntamiento de Málaga así como a la Diputación Provincial de Málaga a través de Turismo y Planificación Costa del Sol y la marca promocional 'Sabor a Málaga'. Como promotores sectoriales han participado la Asociación de Empresarios de Playas Málaga-Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos). Por su parte, han participado como Golden Partners Cajamar, Makro y Nespresso Professional. Cervezas San Miguel y Solán de Cabras han sido Silver Partnes. Además,



Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo ha sido Bronze Partner.

Toda la información del salón se puede consultar en [www.salonhyt.com](http://www.salonhyt.com), y en los perfiles de [Facebook](#), [Instagram](#), [X](#) y [Linkedin](#).