

CLAUSURA LA EDICIÓN MÁS EXITOSA DE H&T CON LA PARTICIPACIÓN DE MÁS DE 15.000 PROFESIONALES Y EL RECONOCIMIENTO A UNA INDUSTRIA MOTOR

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha cerrado hoy su vigesimoquinta edición con una cifra récord de participación global, con más de 15.000 profesionales visitantes y cerca de 400 empresas representadas que han expuesto las últimas herramientas, tecnologías y conceptos de negocio para las industrias hostelera, hotelera y turística

Las empresas y entidades expositoras, por su parte, han transmitido una gran satisfacción por el alto nivel de negocio alcanzando, con acuerdos comerciales de ámbito internacional y un visitante con perfil de máxima calidad

En el marco de su última jornada, H&T ha premiado el talento y la innovación a través de sus H&T Awards y los Mejores Vinos H&T 2023. Además, ha albergado la entrega de premios de la IX edición del Concurso Provincial Cocina Joven Sabor a Málaga, que se falló el pasado día 26

Málaga, 8 de febrero de 2023.- Más de 15.000 profesionales de la hostelería y la industrias hotelera y turística han participado en la vigesimoquinta edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que ha clausurado hoy en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) con la presencia del alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; el presidente de la Diputación Provincial de Málaga, Francisco Salado, y la secretaria general de Turismo de la Junta de Andalucía, Yolanda de Aguilar. Han asistido también los vicepresidentes del Comité Organizador del salón, Javier Frutos y Manuel Villafaina, presidentes de Mahos y Aeplayas, respectivamente.

A tenor de las cifras de actividad, De la Torre ha insistido en que nos encontramos ante “una feria que se consolida de una manera muy clara”. Ejemplo de colaboración en los diferentes niveles, H&T “está en buena línea” y marchando en dirección hacia la búsqueda de “un turismo, producto y una ciudades sostenibles”, ha matizado el regidor. Además, en relación a los premios entregados en el acto, De la Torre ha señalado que “son un ejemplo de cómo la calidad es reconocida”, junto a la innovación y el talento.

Por su parte, Salado, que ha destacado que H&T “ha vuelto fuerte”, ha incidido en su consolidación como “referente nacional e internacional con las cerca de 400 empresas representadas”. El presidente de la Diputación Provincial ha subrayado que “uno de los componentes principales del salón es la gastronómica, que se ha convertido en un activo muy importante en nuestro destino” y es un pilar básico en la promoción turística.

De Aguilar ha puntualizado que “el salón ha consolidado una de las convocatorias de premios más reconocidas y prestigiosas del sector”, siendo “reflejo de la visión 360º que desde H&T se proyecta del sector hostelero, el canal Horeca, la industria hotelera y turística”. Por último, la secretaria general de Turismo de la Junta de Andalucía ha recalcado “el compromiso” de la Consejería de Turismo, Cultura y Deporte, pues “en H&T tenemos la mayor plataforma de promoción y proyección del valor de nuestra industria turística”.

Un visitante de gran calidad y acuerdos comerciales a nivel internacional

H&T ha cerrado hoy una edición histórica que en 2023 supera todos los indicadores de participación, desde visitantes -récord de inscritos-, hasta empresas -más de 380-, metros de exposición -más de 25.000- y países representados, que han sido 11 en total. Unas cifras que acompañan la buena sintonía del sector y que responden a la actualización de la convocatoria, con una apuesta muy específica por conectar con las oportunidades de la industria en términos de innovación, sostenibilidad, competitividad y negocio.

Por su parte, las empresas participantes han trasladado su satisfacción a la organización por el amplio número de contactos realizados, lo que muy probablemente se traducirá en acuerdos comerciales en las próximas semanas. Al respecto, han destacado también que este año han

percibido la gran calidad en el perfil de los visitantes, con mucha capacidad de compra e interés en la generación de negocio. Precisamente, y en línea con la decidida apuesta del salón por la convocatoria de compradores extranjeros, se han cerrado un alto número de acuerdos comerciales a nivel internacional, según han expresado los expositores.

H&T Awards y Mejores Vinos H&T 2023

En la última jornada de H&T, y como broche de oro, se han otorgado los premios de la cuarta edición de los H&T Awards, unos galardones que tienen como objetivo reconocer el talento y la innovación en el ámbito de la hostelería y de las industrias hotelera y turística. Así, y con 23 candidaturas presentadas, han resultado ganadores Amadeus en la categoría de mejor empresa internacionalizada del sector; Nivimu, por la mejor solución innovadora para la hostelería, hotelería, industria turística, equipamiento y servicios y gastronomía, en la que también han sido finalistas Winerim y Velada; y, por la mejor solución sostenible y comprometida con los ODS, ha resultado ganadora Artiem Fresh People Hotels, siendo finalistas también las empresas Winterhalter y Garden Hotels.

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 al hostelero Adolfo Jaime por su destacada trayectoria en el ámbito de la hostelería y la industria hotelera, que ha sido finalista junto al Hotel La Garganta y Jesús Gatell, vocal de la Junta Directiva del Instituto Tecnológico Hotelero. Y la mención a la empresa expositora H&T 2023 por su compromiso con la innovación ha sido para Rational, habiendo sido finalistas además Inhospan y Macrun.

Por otra parte, hoy también se han entregado los premios de los Mejores Vinos H&T 2023, que, tras seis ediciones, es uno de los galardones más consolidados del salón. Así, tras la cata final que ha estado compuesta por los expertos Silvia García, David Comino, Andrea Alonso, Custodio López Zamorra y Juanmi Rubio, han resultado ganadores Gurdos Rosado 2022 de las Bodegas Gordonzello, por el expositor Distribuciones Gourmet 340, en la categoría vinos rosados; Cygnus Albireo de las bodegas U mes U, por el expositor Distribuciones Paco Gamero, en la categoría vinos espumosos; Attis Lías Finas 2021 de Bodegas Attis por el expositor Grupo López Pardo, en la categoría vinos blancos jóvenes; Casar de Burbia fermentado en barrica 2020 de Bodegas Casar de Burbia, por el expositor Grupo López Pardo, en la categoría vinos blancos fermentados y/o criados en barrica; Botijo Rojo 2021 de Bodegas Frontonio, por el expositor PEBAR, en la categoría vinos tintos jóvenes; Vizconde de la Villa 2019 de Bodegas Covitoro, por el expositor MAKRO en la categoría vinos tintos roble; Arcos de Moclínejo Dulce de bodegas DIMOBE, por el expositor Sabor a Málaga, en la categoría vinos dulces, y Marqués de Vargas Gran Reserva 2015 de Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas, por el expositor PEBAR, en la categoría vinos tintos con crianza.

Concurso Provincial Cocina Joven Sabor a Málaga

Durante este último día, se ha hecho entrega además del premio del Concurso Provincial Cocina Joven Sabor a Málaga, que organiza la Diputación Provincial a través de su marca promocional de productos agroalimentarios. El certamen, que reconoce el trabajo y esfuerzo de los alumnos y alumnas de las escuelas de hostelería de la provincia, en su novena edición ha contado con la participación de las escuelas La Cónsula, la Fonda y el Centro de Estudios Superiores de Hostelería de Málaga (CESHMA). Así, un jurado de expertos falló el pasado 26 de enero el premio, que ha recaído en María Teresa Aybar de La Cónsula. Los finalistas han sido Federico Lorenzo del Centro de Estudios Superiores de Hostelería de Málaga y Alejandra Garrido de La Fonda.

H&T ha estado organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). La Consejería de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía ha sido Premium Partner. Ha tenido como promotores institucionales al Área de Promoción de la Ciudad y Captación de Inversiones, y al Área de Turismo del 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 de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos). Makro ha sido proveedor oficial. Además, han actuado como Silver Partners Cervezas San Miguel y Solán de Cabras. Por su parte, la Asociación Española de Directores y Directivos de Hotel y Restauración (AEDH), Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo, y el Círculo Internacional de Directivos de Hotel han sido Bronze Partners.

Más información en www.salonhyt.com, en la página de [Facebook](#) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](#).