



H&T 2024 SUPERA TODAS LAS EXPECTATIVAS AL REUNIR A MÁS DE 18.000 PROFESIONALES EN UNA EDICIÓN QUE HA HOMENAJEADO A GABRIEL ESCARRER

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha cerrado hoy su vigesimosexta edición con más de 18.000 visitantes profesionales y más de 400 empresas y entidades representadas en la que ha sido la mayor convocatoria de su historia

Las firmas participantes aplauden el alto volumen de negocio y sinergias generadas, así como el nivel del perfil profesional de los asistentes, con intención real de compra y capacidad de decisión

H&T, en su compromiso con la industria, ha reconocido de nuevo la innovación y la excelencia a través de sus H&T Awards y los Mejores Vinos H&T 2024. Además, ha albergado la entrega de premios de la X edición del Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga. La mención especial a la destacada trayectoria en el ámbito de la hostelería y la industria hotelera ha recaído en Gabriel Escarrer, presidente y fundador de Meliá Hotels International

Málaga, 7 de febrero de 2024.- Más de 18.000 profesionales de la hostelería y las industrias hotelera y turística han participado en la vigesimosexta edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se ha clausurado hoy en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) posicionado como un referente sectorial a nivel nacional. La edición de 2024 ha sido la mayor de su historia tanto por número de empresas participantes como por volumen de visitantes profesionales, datos a los que se suma también una importante proyección de negocios y acuerdos generados por las marcas más influyentes del sector. Junto a ello, H&T ha vivido una última jornada muy especial en la que se ha reconocido a una de las figuras más relevantes de la industria hotelera mundial como es Gabriel Escarrer, fundador de Meliá Hotels International.

Este reconocimiento se ha producido en el marco de los H&T Awards, que ha entregado hoy sus galardones junto a los Mejores Vinos H&T 2024 y el X Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga. Además, y tras la entrega de estos premios, el alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; el presidente de la Diputación Provincial de Málaga, Francisco Salado, y la delegada territorial de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía, Gemma del Corral, han destacado el nivel de los productos, proyectos y profesionales reconocidos, ejemplos de un nivel de excelencia y calidad plenamente alineados con los objetivos de H&T. Cabe mencionar que el acto ha contado con la participación del cómico Leo Harlem.

H&T Awards y Mejores Vinos H&T 2024, compromiso con la innovación y calidad

La última jornada de H&T ha estado marcada por la entrega de premios de dos distinciones claves para el salón por su compromiso con la innovación, saber y calidad, tanto en los ámbitos hostelero, hotelero y turístico, como en un producto que es clave de estos subsectores, el vino.

En los H&T Awards, cuyo objetivo es reconocer el talento y la innovación dentro del ámbito de la hostelería y la industria turística, se han reconocido la labor de grandes empresas y pymes, así como micropymes y *startups* desde distintas ópticas. Con 39 candidaturas presentadas, el premio a la mejor empresa internacionalizada del sector ha sido para Ly Company Group, en la que también han sido finalistas Grupo Infrico y Paraty Tech. Mientras que los premios al mejor proyecto hotelero y hostelero han recaído en NIVIMU y Welbilt Iberia SAU, respectivamente. Como proyecto hotelero han quedado como finalistas Jaydo Landscape Services y Ly Company Group, y, en el ámbito hostelero, han sido Foodtic y Dish by Makro.

Por su parte, la mejor solución innovadora para la hostelería, hotelaría, industria turística, equipamiento y servicios y gastronomía ha ido a parar a Ghop, siendo finalistas también AiManager, HarBest Market y Visitas Virtuales.

La presidencia de la feria, refrendada por el jurado profesional del certamen, ha propuesto dos menciones especiales como ya hicieran en la edición anterior. Por un lado, a la empresa expositora de H&T 2024 por su compromiso con la innovación, que en esta ocasión ha recaído en Winterhalter. Y, de otro, la mención especial a la destacada trayectoria en el ámbito de la hostelería y la industria hotelera a Gabriel Escarrer, fundador de Meliá Hotels Internacional y uno de los grandes nombres del sector en el ámbito internacional.

Asimismo, hoy también se ha hecho entrega de las distinciones a las siete categorías de la séptima edición del Premio Mejores Vinos de H&T, certamen consolidado en el salón y que apuesta por la calidad del sector vitivinícola. Así, la categoría de vinos espumosos ha recaído en Panot Gaudí Brut Reserva de Cavas Hill, presentado por el expositor Delicias Wines. En blancos jóvenes, Montespejo Blanco Joven 2022 de Bodegas Carpe Diem, por el expositor Sabor a Málaga. En blancos fermentados y/o criados en barrica el vino ganador ha sido Hermanos Lurton Cuesta de Oro 2022 elaborado por Hermanos Lurton, del expositor PEBAR. En vinos rosados, Conde de San Cristobal 'Flamingo Rosé' 2022 de Conde de San Cristóbal, por el expositor PEBAR. En la categoría de tintos roble ha resultado ganador Finca Ernite 2021 de Bodegas Quitapenas, por el expositor Sabor a Málaga. En el tinto con crianza se ha alzado con este premio Valle de Nabal 2020 de Bodegas Nabal, por la Diputación de Burgos. En vinos dulces el galardón ha recaído en Piamater de Bodegas DIMOBE, cuyo expositor era Sabor a Málaga.

Estos galardones fueron seleccionados en la cata final celebrada durante la primera jornada de H&T 2024 por un jurado compuesto por los expertos y sumilleres Custodio López Zamorra; Francisco Ríos Oña, propietario de Distintos Vinos; Rafa Bellido, director académico del MBA de Sumillería, Enología y Gestión de Bodega de la Cámara de Comercio de Sevilla; Juan Miguel Rubio Márquez, CEO de Seiton Business Consulting, y Diego Tornel Gómez, sumiller de Meliá.

El X Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga

En este último día también se ha premiado y reconocido el trabajo y esfuerzo de los alumnos y alumnas de las escuelas de hostelería de la provincia, objetivo fundamental del Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga que organiza la Diputación Provincial a través de su marca promocional de productos agroalimentarios.

El certamen, en su décima edición, ha contado con un jurado de expertos para el fallo del premio, que ha recaído en Inmaculada Ortega representando al Centro de Estudios Superiores de Hostelería de Málaga (Ceshma). Asimismo, han participado la Escuela de Hostelería de Benalmádena (La Fonda), IES Rosaleda, la Escuela de Hostelería Benahavís y el Hotel Escuela Convento Santo Domingo.

H&T ha estado organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga. Fondos Europeos: Ministerio de Hacienda. Junta de Andalucía.

Ha tenido como promotores institucionales 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. Por su parte, han participado como Silver Partners Nespresso Profesional, Cervezas San Miguel y Solán de Cabras. Además, Foodtic y Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo han sido Bronze Partners.

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