

LA PRIMERA EDICIÓN DE LOS H&T AWARDS RECONOCE EL TALENTO Y LA INNOVACIÓN DENTRO DEL SECTOR HOTELERO, HOSTELERO Y TURÍSTICO

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, premia a empresas y profesionales por sus iniciativas innovadoras en los ámbitos hostelero, hotelero y turístico a través de los H&T Awards. Se trata de una convocatoria pionera que pretende reconocer el talento del tejido en las modalidades *startup* de innovación en servicios aplicados al turismo, internacionalización del expositor, trayectoria de referencia turística innovadora y/o rompedora en Andalucía, herramientas de promoción innovadoras, gastronomía de vanguardia y una mención específica a una empresa expositora que acredite, a través de su presencia en el evento, su compromiso decidido con la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, otorga hoy los galardones de la primera edición de sus H&T Awards. De esta forma, en la categoría de herramientas de promoción innovadoras, el premio ha recaído en el chef 'Estrella Michelin' Ángel León; por su trayectoria de referencia turística innovadora/rompedora en Andalucía, Grupo Peñarroya; en cuanto a la innovación en gastronomía, el chef del restaurante Bardal, Benito Gómez; el premio a la empresa expositora de H&T 2020 por su compromiso con la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas, Coca Cola European Partners; a la *startup* más innovadora en servicios aplicados al turismo, Dreamed Solutions, y por su internacionalización, Pilsa.

A través de esta iniciativa que nace con vocación de continuidad, H&T pretende reconocer el talento y la innovación dentro del ámbito de la hostelería, la hotelería, el turismo y sus industrias auxiliares. Está entendida como una plataforma para poner en valor los procesos de transformación digital de los negocios hostelero, hotelero y turístico, así como su vinculación a otros aspectos transversales al sector como la expansión internacional, la apuesta por la sostenibilidad, la innovación como palanca de cambio y el compromiso en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) impulsados por la Agenda 2030 de Naciones Unidas.

El jurado ha estado formado por representantes de organismos, instituciones y empresas con implicación en el salón y afines a los sectores involucrados en el mismo, caso de AEHCOS, Andalucía Lab, el Instituto Tecnológico Hotelero, Turismo y Planificación Costa del Sol, Mahos, Icxex Málaga, Unicaja Banco, la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga, SEGITTUR, Turismo Andaluz, el Polo Nacional de Contenidos Digitales, la Confederación de Empresarios de Andalucía, la Diputación de Málaga, la Academia Gastronómica de Málaga, Aeplayas y el propio FYCMA. Para la valoración de las propuestas concurrentes, los miembros del jurado han priorizado criterios como el sector del trabajo abordado y la relación con las temáticas del evento, su novedad, el grado de innovación, difusión y alcance; el interés para los contenidos del salón, y su repercusión.

Premios mejores vinos H&T 2020

Por otra parte, el salón ha acogido esta mañana la tercera edición de los premios H&T a los mejores vinos participantes en el marco del programa que se está desarrollando en la Sala de Catas. Así, en la categoría de vinos espumosos, el galardón ha recaído en el vino Tartratos de Bodegas Dimobe con el expositor Sabor a Málaga; en vinos blancos jóvenes, a Altanza Blanco de la bodega Altanza con Grupo López Pardo; en vinos blancos con barrica, Launa Selección Familiar Blanco de Bodega Launa con Distribución Mainake XXI; en vino rosados, Aixa de Bodegas Fontedei con Sabor Granada; en vinos tintos jóvenes, Pontifex Ronda de Bodegas Málaga Virgen con Sabor a Málaga; en vinos tintos roble, Gandul Roble de Bodegas Málaga Virgen con Bodegas Málaga Virgen; en vinos tintos con barrica, Mirto de la bodega Ramón Bilbao con Distribuciones Narbona Solís; en vinos dulces, Don Pablo PX de la bodega William&Humbert con Makro, y en vinos especiales, Dulce Delicia Nº 12 de la bodega Cortijo la Fuentes S.C. con Sabor a Málaga.



H&T se celebra en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) -organizador- hasta el miércoles 5 con más de 300 empresas especializadas en la zona expositiva y un completo programa de contenidos con chefs 'Estrella Michelin' y la innovación como protagonista.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). 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 marca promocional Sabor a Málaga de la Diputación de Málaga, y Turismo y Planificación Costa del Sol. 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, Pira, San Miguel y Solan de Cabras. Colaboran también la Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH), el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab –Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía-, Iberia y Unicaja Banco. También son colaboradores la Academia Gastronómica, la Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol (Aecamping), Gastroarte, Gastromarketing, Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo; La Cocina y Winterhalter. Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, en la página de [Facebook](#) y en el perfil de Twitter [@salonhyt](#).