

EL SALÓN H&T PREMIA A LAS SOLUCIONES MÁS INNOVADORAS Y A LA MEJOR ESTRATEGIA PARA LA RECUPERACIÓN, DEL 26 AL 28 DE ABRIL EN FYCMA

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, celebra la segunda edición de los 'H&T Awards' para reconocer a empresas y profesionales por su talento y espíritu emprendedor en los ámbitos hostelero, hotelero y turístico. Como novedad, el certamen incorpora dos nuevas modalidades para premiar a las soluciones más innovadoras y a la mejor estrategia para la recuperación

El evento, que está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), tendrá lugar en el recinto malagueño del 26 al 28 de abril

Málaga, 31 de marzo de 2021.- Los 'H&T Awards' alcanzan su segunda edición con un formato de participación mixto y con nuevas categorías. Se trata de un certamen puesto en marcha por H&T, Salón de Innovación en Hostelería, para reconocer el talento y la innovación dentro del ámbito de la hostelería, la hotelería, el turismo y sus industrias auxiliares. De esta manera, a través de la nueva modalidad 'H&T Innova', los interesados podrán optar a tres galardones diferentes, que premiarán las iniciativas más innovadoras en respuesta a la lucha contra la COVID-19, a la solución más sostenible y al desarrollo tecnológico con mayor impulso para el sector. Cabe destacar que los candidatos optan también a exponer sus propuestas en la zona de demostraciones del evento, que tendrá lugar del 26 al 28 de abril en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), organizador del salón.

También como novedad, y de convocatoria abierta, se puede concurrir en la categoría a la mejor estrategia para la recuperación con proyectos originales para contrarrestar el impacto de la pandemia y con apoyo a la reactivación de la hostelería, la hotelería y el turismo. Tanto para esta modalidad como para la de 'H&T Innova', la presentación de candidaturas ya está abierta a través de www.salonhyt.com, donde también se pueden consultar las bases de participación.

Los 'H&T Awards' tienen como objetivo poner en relevancia los procesos de transformación digital de los negocios de esta industria, así como su vinculación a otros aspectos transversales como la expansión internacional, su trayectoria de referencia turística innovadora, su aplicación de herramientas de promoción disruptivas, la originalidad gastronómica y el compromiso en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) impulsados por la Agenda 2030 de Naciones Unidas. Todas estas últimas categorías son de convocatoria cerrada, es decir, las candidaturas serán presentadas directamente por las entidades promotoras y colaboradoras del evento seleccionadas para este fin.

La resolución de los premios se dará a conocer durante la celebración del salón. El jurado, por su parte, está compuesto por representantes de entidades como la Academia Gastronómica de Málaga, la Asociación de Fabricantes y Distribuidores (AECOC), la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), la Asociación de Empresas de Playas de Málaga (Aeplayas), la Asociación Malagueña de Hosteleros (Mahos), Asociación Española de Profesionales del Turismo (AEPT), Andalucía Lab, el Ayuntamiento de Málaga a través del Área de Turismo, la Cámara de Comercio de Málaga, la Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA), la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), la Diputación Málaga a través del Área Desarrollo Económico y Social, la Facultad de Turismo (UMA), Gastroarte, Hostelería de Andalucía, Hostelería de España, ICEX, el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH), el Polo Nacional de Contenidos Digitales, la Sociedad Estatal de Gestión de la Información y las Tecnologías Turísticas (SEGITTUR), Tourism Data Driven Solutions (TDDS), la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, Turismo y Planificación Costa del Sol y Turistec. Durante la evaluación, el jurado valorará el contenido de las candidaturas presentadas según criterios como el sector del trabajo abordado y su relación con la temática del evento, la novedad, el grado de innovación, el alcance o el interés para los contenidos del salón.

H&T 2021 está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). La Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía. Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía es Premium Partner. Tiene como promotores institucionales al Ayuntamiento de Málaga, la Diputación de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol, la marca promocional 'Sabor a Málaga' y la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía -Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible-. Como promotores sectoriales participan 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). En el ámbito corporativo tiene como partners a Makro, San Miguel, Solan de Cabras y Unicaja Banco. Colaboran también el Centro de Innovación Turística de Andalucía Lab, área de la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía. Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía; Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo; Málaga TechPark, y el Instituto Tecnológico Hotelero. También son colaboradores junto a la Academia Gastronómica de Málaga y la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, la Asociación de Empresarios de Camping de la Costa del Sol (Aecamping), Gastroarte y La Cocina.

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

FYCMA, espacio seguro

FYCMA ha implementado un riguroso protocolo para que organizadores, expositores, proveedores, participantes y asistentes puedan llevar a cabo su actividad con las máximas garantías de seguridad durante los eventos presenciales celebrados en el recinto. Entre las medidas adoptadas destaca la adecuación de los espacios a través de delimitaciones y señalización para asegurar una distancia interpersonal, establecimiento de flujos de entrada y salida e itinerarios para una movilidad segura por el edificio, aforos limitados, diferenciación entre asientos habilitados e inhabilitados, intensificación de la limpieza y desinfección a través de la intervención permanente de personal cualificado durante el evento, se podrán encontrar puntos de dispensación de gel desinfectante distribuidos en diferentes zonas, apuesta por la digitalización para evitar elementos de necesaria manipulación y toma de temperatura a los asistentes a su llegada al recinto, entre otras.

Más información en www.fycma.com.