

H&T CONVOCA LA QUINTA EDICIÓN DE SUS PREMIOS A LA INNOVACIÓN Y EL TALENTO EN EL ÁMBITO DE LA HOSTELERÍA Y LA INDUSTRIA TURÍSTICA

La quinta edición de los H&T Awards, que abre hoy el plazo de presentación para su nueva convocatoria, premiará las mejores iniciativas en materia de innovación en el ámbito de la hostelería y la industria turística. Las candidaturas se podrán presentar hasta el 10 de diciembre de 2023

Los galardonados se darán a conocer en la próxima edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que tendrá lugar los días 5, 6 y 7 de febrero de 2024 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), organizador del evento

Málaga, 25 de octubre de 2023.- H&T, Salón de Innovación en Hostelería, convoca la quinta edición de sus galardones H&T Awards, que premiarán a los mejores proyectos por su talento e innovación dentro del ámbito de la hostelería y la industria turística. La convocatoria, que estará abierta hasta el 10 de diciembre de 2023, está dirigida a empresas y emprendedores cuyas iniciativas, soluciones, prototipos, equipamiento y/o plataformas estén al servicio de estos sectores.

De esta manera, en el apartado de categorías públicas, se reconocerá la labor de grandes empresas y pymes, así como micropymes y *startups*. Sobre estas últimas será premiada la mejor solución innovadora para la hostelería, la industria hotelera y turística, equipamiento, servicios y gastronomía. Cabe destacar que la organización realizará una preselección previa de las candidaturas con el fin de exponer su solución, plataforma, equipo o prototipo en la zona expositiva durante la celebración del evento, y el ganador recibirá un premio metálico de 500 euros. Por su parte, serán reconocidos los mejores proyectos en los ámbitos hostelero y hotelero, así como la mejor empresa internacional del sector entre las grandes empresas y pymes participantes.

Además de lo anterior, el jurado también otorgará menciones especiales a una trayectoria destacada en el ámbito de la hostelería y la industria hotelera, así como a la empresa expositora H&T 2024 por su compromiso con la innovación.

Para la valoración de los proyectos, el jurado de los H&T Awards tendrá en cuenta, entre otros criterios, el grado de innovación y tecnología, el valor añadido que aporten a los usuarios, el modelo de negocio, el potencial de impacto y mercado, la escalabilidad y la contribución a la sostenibilidad. La entrega de los galardones se realizará en el marco de H&T, que se celebrará los días 5, 6 y 7 de febrero de 2024 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga).

Cabe destacar que el jurado estará conformado por representantes de entidades y asociaciones sectoriales del plano nacional como son la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo (AAGT); la Academia Gastronómica de Málaga; la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos); la Asociación de Empresas de Playas de Málaga (Aeplayas); el Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga; la Cámara de Comercio de Málaga; la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT); el Área Desarrollo Económico y Social de la Diputación Málaga; la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte en Andalucía; Andalucía TRADE-Agencia Empresarial para la Transformación y el Desarrollo Económico; la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga; Gastroarte; Hostelería de Andalucía; Hostelería de España; ICEX; el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH); la Asociación Malagueña de Hosteleros (Mahos); Málaga Digital Acceleration Centre; el Polo Nacional de Contenidos Digitales; la Sociedad Estatal de Gestión de la Información y las Tecnologías Turísticas (Segittur) y Turismo y Planificación Costa del Sol.

Las bases y toda la información de los galardones se pueden consultar en www.salonhyt.com.

Premiados 2023

En la pasada edición de los H&T Awards resultaron 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; y, por la mejor solución sostenible y comprometida con los ODS, la ganadora fue Artiem Fresh People Hotels.

Además, el jurado hizo dos menciones especiales, siendo una al hostelero Adolfo Jaime por su destacada trayectoria en el ámbito de la hostelería y la industria hotelera. Y la mención a la empresa expositora H&T 2023 por su compromiso con la innovación fue para Rational.

H&T está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga. La Consejería de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía es Premium Partner. Tiene 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 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). Makro es proveedor oficial. Por su parte, participan como Silver Partners Nespresso, 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 son Bronze Partners.

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