

hotelga

28 – 30.8.2024
La Rural Predio Ferial

DATOS CLAVES

Fecha: 28 – 30 agosto, 2024

Predio: La Rural Predio Ferial de Buenos Aires

Organizan: Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT), Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) y Messe Frankfurt Argentina.



ACERCA DE

Hotelga es un evento exclusivo para empresarios y profesionales del sector hotelero y gastronómico que reúne la amplia variedad de proveedores que integran la cadena de valor de ambos sectores.

La Exposición de Tendencias e Innovaciones para Hotelería y Gastronomía es un evento organizado por la **Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA)** y la **Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT)**.

A partir de 2023, **Messe Frankfurt Argentina** se incorporó al comité organizador para presentar una nueva Hotelga, impulsada por un **proceso de rebranding y relanzamiento de la imagen de marca**, que se tradujo en un éxito absoluto. Para el 55% de los visitantes, 2024 fue su primera vez en Hotelga. Por su parte, **el 100% de los expositores evalúa participar nuevamente en la próxima edición**, lo que permite proyectar un nuevo récord de convocatoria.

Además, se registraron más de **800 reuniones entre fabricantes y compradores nacionales** y se desarrollaron **más de 40 conferencias** entre el Auditorio Abierto, Auditorio Buenos Aires & HRCC y Hotelga Summit, un espacio que hizo foco en tres grandes ejes temáticos: Economía y actualidad, Sustentabilidad y Talento humano.

De esta manera, **Hotelga logró mantener su liderazgo**, impulsando el desarrollo sostenible del sector. Mejorar la experiencia del cliente fue el gran objetivo de la **nueva Hotelga** que supo adaptarse a los tiempos que corren y junto a ella, a las necesidades y superar las expectativas del público.



PERFIL DE LOS VISITANTES

Hotelga recibe visitantes profesionales de diferentes provincias y países. Entre los principales decisores se encuentran:

- Gerentes, directivos y profesionales pertenecientes a hoteles, hosterías, hostels, restaurantes, confiterías, bares, fast food, catering.
- Inversionistas, emprendedores y propietarios de pequeños negocios.
- Prensa, representantes de asociaciones, cámaras y organismos del estado relacionados al sector.





récord de visitantes

+12.000

(empresarios y profesionales nacionales e internacionales)



120
expositores

100%
evalúa participar nuevamente en la próxima edición

EXPOSITORES

↑ 15%
de crecimiento
con respecto a la edición anterior

+200 marcas



↑ 20%
de incremento
con respecto a la edición anterior

13.500m²
de superficie



+40
conferencias

800
reuniones
entre fabricantes y compradores nacionales



¡Te esperamos en la edición 2025!

La Rural Predio Ferial de Buenos Aires

HOTELGA SUMMIT

Espacio de actualización que abordó el panorama del sector hotelero nacional, regional y global. Presencia de propietarios y directivos de los más importantes hoteles y establecimientos gastronómicos; autoridades de Global Sustainable Tourism Council (GSTC) y las tendencias en arquitectura y de gastronomía, con el aval de Michelin.

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE CON EL SELLO DE MICHELIN Y EMPRESA B



GRAN FINAL DEL CONCURSO DE HOTELERÍA SUSTENTABLE

Distinguió a alojamientos turísticos y a estudiantes de grado de carreras relacionadas con la actividad turística. En esta edición participaron Argentina, Uruguay y Paraguay.

GRAN FINAL DEL TORNEO FEDERAL DE CHEFS

Se desarrolló en vivo durante las tres jornadas de la exposición, con la participación récord de 22 equipos de todo el país. Tres de ellos llegaron al podio y serán distinguidos por un jurado de destacadas personalidades, entre las que se destaca la presencia de Narda Lepes.

ARGENTINA GUSTAR + TIERRA DE VINOS

Con la iniciativa de la Secretaría de Turismo, Ambiente y Deporte de la Nación, se presentaron el programa Gustar y también Argentina Tierra de Vinos, un proyecto basado en la colaboración público-privada que busca impulsar las economías regionales y promover un crecimiento sostenible en todo el país.

RONDAS DE NEGOCIOS

El encuentro de la oferta y la demanda, donde proveedores y comparadores se ponen en contacto para generar nuevos negocios. El objetivo: reforzar la enorme red comercial que alimenta a la hotelería y la gastronomía.

TASTE culinary forum

TASTE CULINARY FORUM

En el Auditorio Buenos Aires & AHRCC (Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías y Cafés) el encuentro contó con la presencia de destacadas personalidades de la alta gastronomía quienes disertaron sobre las Estrellas Michelin como sello de la más alta cocina y cómo se preparan los campeones para grandes certámenes internacionales.

HOTELGA AR DESIGN

Espacio de deco y tendencias con la curaduría de 90+10 y destacadas marcas de vajilla, iluminación, mobiliario y decoración; de diseño y producción nacional.



Para detalles e información respecto de tu participación como expositor o sponsor, por favor ingresá a hotelga.com.ar o contactate con nuestro Equipo Comercial hotelga@argentina.messefrankfurt.com