

hotelga

Hotelga 2024 presenta su agenda completa de actividades

Buenos Aires, agosto 2024. – **La exposición cumbre del sector de hotelería, gastronomía y turismo ya confirmó el programa de actividades para su próxima edición que será del 28 al 30 de agosto en el Predio Ferial La Rural.**

Hotelga 2024 es el espacio adecuado para la actualización del sector, donde se mostrarán las tendencias, los productos novedosos, además habrá oportunidad para la profesionalización.

Allí se desarrollará la Gran Final del **“Torneo Federal de Chefs”**, organizado por FEHGRA, con el objetivo de poner en valor los productos regionales y el trabajo de los cocineros argentinos. Durante las tres jornadas, 22 equipos cocinan en vivo, representando a sus provincias. El Jurado, presidido por la chef Narda Lepes, seleccionará a los tres equipos ganadores.

Además, se podrá presenciar la Gran Final del **“Concurso de Hotelería Sustentable”**, organizado por Hoteles más Verdes, con el apoyo AHT, AIHPY y AHRU, un concurso que reconoce y premia a los alojamientos turísticos y las mejores ideas innovadoras que integran los principios de sustentabilidad en la cadena de valor de la hotelería de la región.

En el marco de la exposición, se dará lugar al espacio **Argentina Tierra de Vinos**, dedicado especialmente al turismo enológico que consolida la posición de Argentina como un destino de clase mundial en el mundo del vino. La iniciativa proviene de la Secretaría de Turismo, Ambiente y Deporte de la Nación y es una herramienta clave para impulsar las economías regionales y promover el crecimiento sostenible.

Una novedad que trae esta edición es **Hotelga Ar Design**, con la curaduría de 90+10, seis reconocidas marcas expondrán sus productos diseñados y producidos en el país. Pensando para abastecer a las demandas del sector, estos expositores mostrarán todo lo relacionado a vajilla, iluminación, mobiliario y decoración.

Por su parte, el **Auditorio Buenos Aires & AHRCC**, con el apoyo del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, tendrán un espacio con figuras destacadas de la gastronomía como el **Equipo Pampa**, campeones de América en Pastelería; los premiados en **Bocuse d’or**; Chef y restaurantes reconocidos con las estrellas **Michelin**, entre otros, que compartirán sus desafíos y proyecciones para este sector.

Los visitantes de la exposición, también podrán participar de **Hotelga Summit** donde reconocidos profesionales en diversas temáticas relevantes para el rubro disertarán en el auditorio principal.

Programa de actividades de Hotelga 2024*

Miércoles 28 de agosto:

- **Tendencias económicas para el sector**; de 14 a 14:45 h. en el Auditorio Principal, moderado por Santiago Bulat, los disertantes son el Secretario General de la Federación Iberoamericana de Bolsas, Socio Fundador y Director de Silver Cloud Advisors, Claudio Zuchovicki y la Directora Ejecutiva Eco Go Consultores, Consultora económico financiera, Marina Dal Poggetto.
- **La visión de los líderes sobre la actualidad y el futuro del sector hotelero**, de 14:45 a 16 h., en el Auditorio Principal. Moderado por Daniela Dini, y los disertantes serán el Area General Manager Sofitel / Mgallery Argentine & Uruguay, Frédéric Ribault; el Director de Tremun Hoteles, Daniel Suffredini; el Vicepresidente Ejecutivo Álvarez Argüelles, Matías Basanta Álvarez; la Directora Hotel Madero, Natalia Schargorodsky; y el Presidente de Amérian Hoteles, Roberto H. Amengual.
- **Los 10 mandamientos en la creación de un nuevo proyecto gastronómico. Un nutritivo panel de exitosos empresarios junto a los hacedores del ciclo @cerramelaochopodcast – Gastronomía & competitividad.** de 16 a 17:30 h., en el Auditorio Principal. Conducido por: el Director Moebius&Competitividad, Martin Blanco y el CEO Grupo RE, Almacén de Pizzas y Juan Valdez Café AR-UY, Sebastián Ríos. Los invitados a participar en la conversación son; la Fundadora & Directora Eat Catering, Josie Bridge; Fundador & Director Tostado Café Club, Frenando Goijman; el Socio Hitzig-Militello Arquitectos, Leonardo Militello y el Fundador Director Café Martínez, Marcelo Salas Martínez.
- **Acto Inaugural.** A las 18 horas en el Auditorio Principal.

Jueves 29 de agosto:

- **Flexibilidad y transformación: Estrategias de diseño para una hospitalidad sostenible**, de 14 a 15 h. en el Auditorio Abierto, expondrán Jorge Conticello y Cecilia Salton.
- **Gastronomía sostenible con el sello Michelin.** En el Auditorio Principal de 14:30 a 15:30 h. La moderadora de la charla será la Directora Ejecutiva de Sistema B, Marina Arias y disertarán de Casa Vigil, *María Sance*; el Chef, propietario de Ricciatelli Bistró, *Juan Ventureyra*; de Carne Hamburguesas *Carolina Colagreco* y el Chef y propietario de *Crizia Restaurant*, *Gabriel Oggero*.
- **Hotelería y marketing digital**, de 15 a 16 h. en el Auditorio Abierto. A cargo de *Germán Olano*, Marketing Hotelero.
- **Hoteles sostenibles, en destinos que se gestionan para lograr: comunidades más felices**, de 15:30 a 16:15 h. en el Auditorio Principal. Disertará el Director para Latinoamérica del Global Sustainable Tourism Council (GSTC), *Jorge Moller*.
- **Transformá tu mensaje: comunicación efectiva de sostenibilidad para hoteles, generando valor de marco**, de 16 a 16:30 h. en el Auditorio Principal. Disertante: Directora de Comunicación del Global Sustainable Tourism Council (GSTC), *Estefanía Del Azar*.
- **Panorama global y regional de la industria hotelera**, en el Auditorio Abierto de 16 a 17 h. Disertará: Senior Area Director Central & South America, STR, *Patricia Boo*.
- **Gran Final del Concurso de Hotelería Sustentable – Hoteles más Verdes**, en el Auditorio Principal de 17 a 20 h.

Viernes 30 de agosto:

- **La cocina de la cultura (experiencias reales de la hotelería y la gastronomía)** en el Auditorio Principal de 14 a 15 h. Moderará; Country Manager, WeWork Cono Sur, y los disertantes serán: el Director of People and Culture de Four Seasons Buenos Aires, miembro de la Comisión Directiva y Representante de la Comisión Laboral de la AHT, Marcela Vita y la Presidenta de la Cámara de Turismo de Bariloche, ProTesorera a cargo del Departamento de Capacitación y Formación Profesional de FEHGRA, Belén García Bertone.
- **La fórmula del cambio en el cerebro y las organizaciones**, en el Auditorio Principal de 15:30 a 17 h. Disertará Estanislao Bachrach, PhD Biología Molecular, Master en Business, Administration, Master en Coaching Deportivo de Alto Rendimiento.
- **Accesibilidad en la industria de la hospitalidad: principio rector de la inclusión**, en el Auditorio Abierto de 16 a 17 h. Disertante: Fundadora y CEO de Noun Eventos & Capacitación Ejecutiva, Dra. Bettina Anzilutti.
- **De la inspiración a la acción. Mi viaje personal hacia la motivación**, en el Auditorio Abierto de 17 a 18 h. El speaker será el Director de Marketing, Four Seasons Hotel Buenos Aires, Gabriel Oliveri.
- **Gran Final Torneo Federal de Chefs**, en el Auditorio Principal de 18 a 20 h.

*Programa actualizado al 19 de agosto. Para conocer el calendario completo puede ingresar en <https://hotelga.ar.messefrankfurt.com/buenos-aires/es/eventos.html>

Quien desee pre acreditarse, debe ingresar a la web donde deberán completar un formulario con sus datos. Una vez finalizado el proceso recibirán una confirmación por mail a presentar en el ingreso de la exposición, junto con el DNI:
<https://hotelga.ar.messefrankfurt.com/buenos-aires/es/acreditacion.html>,

Hotelga 2024 tendrá lugar del 28 al 30 de agosto 2024 en La Rural Predio Ferial de Buenos Aires.

Información para periodistas:

<https://hotelga.ar.messefrankfurt.com/buenos-aires/es/prensa.html>

Material gráfico:

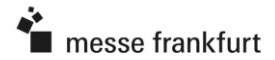
<https://hotelga.ar.messefrankfurt.com/buenos-aires/es/prensa/material-prensa.html>

Otros links:

facebook.com/hotelgaferia | x.com/hotelgaferia

instagram.com/hotelgaferia

hotelga.com.ar



Contacto:

Ignacio Pérez

Analista de Prensa y Comunicación

Tel: +54 11 7078 4844

ignacio.perez@argentina.messefrankfurt.com

Messe Frankfurt Argentina

Mariscal Antonio José de Sucre 530

1428 Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Camila Loch

Consultora de prensa

Mauro y Asociados

Tel: +54 2324 558730

cloch@mauroyassociados.com.ar

<https://mauroyassociados.com.ar/>

Información de Messe Frankfurt

www.messefrankfurt.com/background-information

Sustentabilidad en Messe Frankfurt

www.messefrankfurt.com/sustainability-information

