

Prensa +++ Hotelga 2025
27 al 29 de agosto de 2025



¡Récord de visitantes! Más de 13.000 empresarios y profesionales recorrieron Hotelga 2025

Buenos Aires, agosto 2025 – Después de tres jornadas con pasillos y auditorios colmados, el evento de gastronomía y hotelería selló una gran edición con más de 200 marcas expositoras.

Tras su renovación en 2024, Hotelga demuestra por qué es el evento líder del sector, y la edición 2025 no fue la excepción, **contó con una superficie de 15.000 m², un 35% más grande que la edición anterior.**

Entre pasillos con la más variada oferta de productos, insumos y servicios, y auditorios con una agenda cargada de actividades, charlas y conferencias, los visitantes se llevaron un panorama completo del sector. La exposición organizada por FEHGRA y AHT, junto a Messe Frankfurt Argentina, representa una gran oportunidad para repensar las estrategias e inversiones que permiten mejorar la calidad de la actividad HORECA.

Frente al éxito de la exposición, el **Presidente de FEHGRA, Fernando Desbots** destacó: “Estoy feliz y orgulloso por el resultado que conseguimos. Felicito a mis socios de AHT y Messe Frankfurt Argentina por el desarrollo de una feria impecable”. A su vez, **Gabriela Ferrucci, Presidenta de la AHT** agregó: “No imaginábamos superar la experiencia del año pasado, sin embargo, los resultados están a la vista: aumentamos la propuesta y el impacto en el sector”.

Por otra parte, el **CEO de Messe Frankfurt Argentina, Fernando Gorbarán** agradeció a los referentes de las cámaras y concluyó “Nos toca ser los maestros de ceremonia de esta gran fiesta que es Hotelga, donde tenemos la suerte de apoyar a la gastronomía y la hotelería del país y la región”.

Durante el evento se desarrolló la Gran Final del **Torneo Federal de Chefs**, organizado por FEHGRA, donde cocineros de toda la Argentina compartieron su talento y pusieron en valor la gastronomía regional. Durante tres días, 23 equipos de chefs profesionales cocinaron en vivo y compitieron para llevarse el título. Al cierre de la última jornada se anunciaron a los ganadores:

1. **Cartof** - Córdoba
2. **Presencia** - CABA
3. **Hotel Lahuen-Có** – Mendoza

Además, los siguientes establecimientos recibieron **menciones honoríficas**:

- **Sabor**: Los Pinos Resort: Río Hondo
- **Buenas prácticas y manufacturas**: Presencia Restaurant - CABA
- **Investigación y puesta en valor del producto**: Overo Lodge - Puerto Iguazú

Por su parte, en la Gran Final del **Concurso de Hotelería Sustentable**, organizado por Hoteles Más Verdes con el apoyo de AHT, AIHPY (Asociación Industrial Hotelera



del Paraguay) y AHRU (Asociación de Hoteles y Restaurantes del Uruguay) y Hoteleros de Chile, se reconoció a los establecimientos turísticos e ideas innovadoras que mejor integran los principios de sustentabilidad en la cadena de valor hotelera de la región. Allí, los ganadores de las dos categorías fueron:

- **Categoría Acciones que crean historia:** proyecto “Gracias, mi tierra roja” - hotel Loi Suites Iguazú (Puerto Iguazú).
- **Categoría Ideas Innovadoras:** proyecto “La Cocina Raíz como motor de transformación en hoteles sustentables” - Nanis Mitjans (Universidad Americana de Paraguay).

Sin dudas, un evento federal

En el evento estuvieron presentes diferentes provincias con proveedores locales de gastronomía y hotelería. Asistieron representantes de todo el país que participaron de charlas, conferencias y recorrieron el evento. Stands como el de Norte Grande y los de la provincia de Córdoba, y la Ciudad de Buenos Aires reflejaron el talento y la variedad y calidad de la oferta nacional.

Siguiendo esta línea, en el marco de **Hotelga Summit 2025 se desarrolló el panel “Programa de incentivos para el sector”**, donde nueve provincias —Jujuy, Tucumán, Entre Ríos, Santa Fe, Mendoza, San Luis, Chubut, Santa Cruz y Corrientes— presentaron sus propuestas y beneficios para fomentar la radicación de proyectos hoteleros y gastronómicos en sus territorios. Además, el programa contó con la charla **“Programa de incentivos a las inversiones federales”**, a cargo del Banco de Inversión y Comercio Exterior (BICE).

La IA fue uno de los temas transversales de los diferentes paneles y actividades académicas. Es por eso que en el último día de la exposición tuvo lugar la charla **Llegó la IA: ¿Y ahora qué hacemos?**, a cargo del empresario y tecnólogo Santiago Bilinkis.

Otro de los paneles destacados fue: **“Clima político y perspectivas económicas: nuevo escenario para el sector turístico”**, donde expusieron el analista y asesor político Jorge Giacobbe y el economista Esteban Domecq. En tanto, en **“Hotelería argentina en números: tendencias, rentabilidad y comparativas regionales”** Patricia Boo, directora regional de STR, presentó un panorama detallado del desempeño hotelero en Argentina.

El **TASTE CULINARY SUMMIT 2025** fue otra de las propuestas que llamó la atención de los visitantes. Organizado por AHRCC, reunió a referentes de la cocina con expertos de distintos ámbitos, con el propósito de explorar formas de colaboración en la hospitalidad y proyectar el futuro de la actividad. Allí disertaron chefs de distintas partes del país, como Juan Ventureyra, Gonzalo Aramburu, Gabriel Oggero, Damián Shizu, Walter Leal y Jorge Monopoli.

Esta edición llegó con nuevos espacios para recorrer

Otra atracción fue el **nuevo Espacio Café de Especialidad**, diseñado en conjunto por Motofeca y Caffettino, donde profesionales del sector brindaron charlas y se exhibieron productos e innovaciones como accesorios, cafeteras, equipamiento industrial y métodos de preparación pensados para cafeterías, restaurantes, tostadores y hoteles.

En tanto, en esta edición se inauguró un espacio exclusivo de **Vinos de Argentina**, donde se presentaron bodegas reconocidas mundialmente. Un lugar ideal para descubrir etiquetas, conocer proveedores, y aprender de la mano de sommeliers y enólogos destacados que transmitieron todos los secretos del maridaje

Otro espacio cargado de innovación fue **Hotelga Ar Design**, donde diseñadores de todo el país desplegaron su talento combinando las tradiciones y las nuevas tendencias del diseño argentino, en función de las necesidades de la gastronomía y la hotelería. Bajo la curaduría de Marcela Fibbiani de 90+10, seis marcas de distintos puntos del país compartieron sus últimos proyectos de mobiliario, decoración, textiles, iluminación, accesorios y vajilla.

Nuevos lazos estratégicos

Cientos de empresarios participaron de las **Rondas de Negocios**, con compradores de Argentina, Uruguay y Chile, incluyendo hoteles y restaurantes de 11 provincias argentinas. Se encontraron con el objetivo de generar nuevos lazos comerciales, en un espacio pensado para reforzar el trabajo en conjunto y la creación de redes.

Hotelga 2025 en palabras de los expositores:

El **Gerente Comercial de Ingeniería Gastronómica, Marcelo Picón**, celebró: “Nuestra presencia en Hotelga 2025 ha sido muy buena, agradecemos muchísimo el volumen de participantes y la excelencia de la organización”.

La **Community Manager de JCL, Guadalupe Lascano**, opinó: “Hotelga representó una oportunidad excelente para reunirse con los clientes y fomentar el vínculo”.

El **Director Comercial de Baires Cocina, Maximiliano Boto De Matos**, destacó: “La exposición nos permite encontrarnos con mucha gente y exponer toda nuestra oferta. Fue una edición hermosa, estamos muy felices”.

El **Representante de Harus para Latam, Anibal Asrilevich**, sostuvo: “Es nuestro segundo año consecutivo en Hotelga, y vivimos una experiencia fabulosa. Contactamos nuevos clientes y fidelizamos relaciones, ya estamos esperando la próxima edición”.

El **Gerente de La Motofeca, Walter Mitre**, sostuvo: “Junto con Caffetino llevamos adelante el stand de Café de Especialidad en Hotelga, un producto muy importante para la gastronomía y la hotelería. Estamos muy agradecidos a la organización por el espacio”.

Redes sociales:

<https://www.facebook.com/hotelgaferia>

<https://x.com/Hotelgaferia>

https://www.instagram.com/hotelga_feria

Hashtags

#Hotelga #Hotelga2025

Contactos:**Natalia Porta**

Gerente de Comunicación y Prensa

Carolina Del Pozo

Jefa de Comunicación y Prensa

Camila Loch

Consultora de prensa - Mauro y Asociados

Tel: +54 2324 558730

cloch@mauroyasociados.com.ar

Información sobre Fehgra

Desde 1941, la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina representa a toda la actividad del país. Su objetivo es defender los intereses del sector y colaborar en el desarrollo de la hotelería, la gastronomía y el turismo. La entidad agrupa a más de 84.000 empresas, nucleadas en sus Entidades. Son 17.000 establecimientos hoteleros y 67.000 gastronómicos.

Más información en <https://fehgra.org.ar/>

Información sobre AHT

La Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina es una organización sin fines de lucro con amplia trayectoria, reconocimiento y presencia en todo el territorio nacional fundada en febrero de 1977. Agrupa y representa a los hoteles más importantes del país, distinguidos por la calidad de sus instalaciones y la excelencia de los servicios brindados a sus huéspedes. La AHT apoya los intereses del sector hotelero y turístico conjuntamente con el sector público y privado, para fortalecer la competitividad de sus asociados y dar respuesta a sus necesidades.

Más información en <https://www.ahtra.com.ar/>

Información sobre Messe Frankfurt Argentina

Es la filial local de Messe Frankfurt GmbH, la empresa líder en organización de exposiciones profesionales del mundo. El objetivo de sus eventos es promover encuentros de negocios reales que estimulen a los mercados regionales, alienten al mercado interno y a su vez insten al desarrollo del polo tecnológico en cada área. Actualmente el portfolio de eventos de Messe Frankfurt Argentina incluye las exposiciones: Automechanika Buenos Aires, BIEL Light + Building Buenos Aires, Emitex, Simatex, Confemaq, ExpoFerretera, Hotelga, Intersec Buenos Aires, Salón Moto, Tecno Fidta y Arminera. Además, realiza numerosos congresos y eventos especiales para terceros, como Argentina Oil & Gas Expo Buenos Aires, Argentina Oil & Gas Expo Patagonia y ExpoEFI, entre otras.

Más información en www.ar.messefrankfurt.com

Más información sobre el Grupo Messe Frankfurt

www.messefrankfurt.com/background-information