

# hotelga

## Hotelga 2024 fue un éxito absoluto

Buenos Aires, agosto 2024. – **Con más de 200 marcas exhibiendo sus últimas novedades en productos y servicios en una superficie de 13.000 m<sup>2</sup>, y más de 12.000 visitantes, la exposición líder del sector de la hotelería y gastronomía se convirtió en el epicentro de toda la cadena de valor.**

En una edición renovada, los organizadores AHT (Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina) y FEHGRA (Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina) junto a Messe Frankfurt Argentina presentaron Hotelga 2024 con grandes novedades y la incorporación de nuevas actividades con la sustentabilidad, inclusión e innovación como ejes centrales. Del 28 al 30 de agosto fue el escenario ideal donde se reunieron los principales actores de la industria, brindando la posibilidad de capacitación y de actualización profesional.

En el cierre del evento, la Presidente de AHT, Gabriela Ferrucci, resaltó: *“Sin dudas, estamos cerrando la mejor Hotelga de toda la historia, estamos felices por el resultado que tuvimos. Una experiencia única, por primera vez con Messe Frankfurt Argentina como socio estratégico. Hemos conversado con los expositores quienes nos aseguraron que ha superado las expectativas que tenían. Muy felices de estar haciendo esto de forma conjunta con un resultado tan exitoso”*.

Por su parte, el Presidente de FEHGRA, Fernando Desbots, señaló: *“El balance es altamente positivo, realmente tuvimos un salto de calidad. Hemos hecho algo distinto, innovador, con aportes muy importantes de profesionales y empresarios; y con la participación de importantes autoridades nacionales, regionales y entidades colegas de países de Sudamérica. Felicitaciones y gracias a todos los que participaron a lo largo de estos tres días e hicieron posible un evento de esta magnitud”*.

En su turno, el Presidente de Messe Frankfurt Argentina, Fernando Gorbarán, expresó: *“Somos una empresa internacional, hace más de 20 años que estamos en Argentina. Hacemos un montón de ferias, pero les puedo asegurar que Hotelga fue la más difícil para nosotros de llevar adelante por el espíritu que tiene este sector, su potencial y futuro; sabíamos que no podíamos fracasar. Pero fue mucho más que una cuestión comercial, fue una cuestión de sentimiento”*. Y agregó: *“Nos encontramos con dos dirigentes increíbles como Gabriela y Fernando que tienen la responsabilidad de representar al sector privado de Argentina de los sectores de gastronomía y hotelería. Hemos trabajado muy bien juntos y eso nos pone muy contentos”*.

A lo largo de las tres jornadas se desarrolló **Hotelga Summit**, un espacio de charlas y conferencias organizado en los siguientes ejes temáticos: Economía y actualidad, Sustentabilidad y Talento humano. Contó con la participación de destacadas figuras

nacionales e internacionales del ámbito empresarial, autoridades gubernamentales y representantes de asociaciones.

Los expositores también tuvieron un espacio exclusivo para potenciar sus negocios. Se trata de las **Rondas de Negocios** que se realizaron por primera vez en esta edición y tuvieron una gran convocatoria: se registraron más de 800 reuniones entre fabricantes y compradores nacionales. Tuvieron encuentros exclusivos donde los expositores pudieron tender redes entre la oferta y la demanda, captar potenciales clientes y mejorar el posicionamiento de las empresas. Una oportunidad para compartir ideas, planificar el futuro y estrechar lazos con los actores clave del sector HORECA. Además, se realizaron las **Conferencias de los Expositores**, donde tuvieron la oportunidad de presentar sus propuestas y contar su experiencia en el sector.

Otra novedad que trajo esta edición fue **Hotelga Ar Design**, con la curaduría de 90+10, donde seis reconocidas marcas expusieron sus productos diseñados y producidos en el país. Pensado para abastecer a las demandas del sector, estos expositores mostraron todo lo relacionado a vajilla, iluminación, mobiliario y decoración.

Además, **Argentina Tierra de Vinos** tuvo su lugar dedicado especialmente al turismo enológico que consolida la posición de Argentina como un destino de clase mundial en el mundo del vino. Allí estuvieron presentes 30 bodegas. Es una iniciativa 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.

Por su parte, el **Auditorio Buenos Aires & AHRCC** (Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés), con el apoyo del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, tuvo su 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, quienes compartieron sus desafíos y proyecciones para el sector.

## **Dos finales muy esperadas para hoteleros y gastronómicos**

Por un lado, tuvo lugar la Gran Final de la **11° Edición del Concurso de Hotelería Sustentable** organizado por Hoteles más Verdes, con el apoyo de AHT (Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina), Asociación Industrial Hotelera del Paraguay (AIHPY) y Asociación de Hoteles y Restaurantes del Uruguay (AHRU). El concurso busca reconocer y premiar a los alojamientos turísticos y a estudiantes con las mejores ideas innovadoras que integran los principios de sustentabilidad en la cadena de valor de la hotelería de la región. Los ganadores de esta edición fueron:

- Categoría *Acciones Que Crean Historia*: Hotel Cerrito, de Paraguay (Benjamín Aceval, Dpto. Pte Hayes). Historia: El hotel que elimina la pobreza.
- Categoría *Ideas Innovadoras*: Universidad Americana, de Paraguay. Idea: TURISVISION – Participante: Ana Laura Acosta.
- Distinciones *“Inclusión Para un Futuro”*:
  - Alejandro I: Historia “Escuchando con el Corazón, Hablando con las Manos”.
  - Hotel Kosten Aike: Historia “Hospitalidad accesible es pensar en grande”.
  - NH Hotel Group – Minor Hotels: Historia “La inclusión no es pasajera”.

Por su parte, la Gran Final de la **8° Edición del Torneo Federal de Chefs**, organizado por FEHGRA, convocó a 21 equipos que cocinaron en vivo durante las tres jornadas de la feria del sector. Tras evaluar originalidad, presentación, métodos de elaboración, orden de secuencia de la preparación, utilización de producto identitario regional, entre otros criterios, resultaron ganadores:

- **Primer Puesto:** Comodoro Rivadavia. Del Marqués. Chef Enzo Maximiliano Mayorga. Ayudante Josefa Margarita Herrera Vega.
- **Segundo Puesto:** El Calafate. Restaurant La Bahía, Mirador del Lago Hotel: Chef Daniel Alberto Ríos y Ayudante David Olivera.
- **Tercer Puesto:** Paraná. Justo Restaurant. Chef Miguel Ángel Sartori. Ayudante Claudio Emanuel González.

## **Entidades y autoridades sectoriales tuvieron su propia agenda en el marco de la exposición**

Hotelga 2024 fue el lugar elegido para la firma de la **Carta de intención para ratificar el compromiso con el Código de Conducta para la Protección de Niños, Niñas y Adolescentes en Viajes y Turismo**, entre la Subsecretaría de Turismo, AHT y FEHGRA. Participaron de la firma: Yanina Martínez, Subsecretaria de Turismo del Ministerio del Interior; la Presidente de AHT, Gabriela Ferrucci y el Presidente de FEHGRA, Fernando Desbots.

Además, se firmó el **Compromiso para una Hotelería Sustentable en Latinoamérica** donde participaron AHT y FEHGRA junto al Consejo Global de Turismo Sostenible (GSTC) y las asociaciones sectoriales de la región, Asociación de Hoteles y Restaurantes del Uruguay (AHRU); Asociación Industrial Hotelera del Paraguay (AIHPY); Asociación Hotelera y Turística de Colombia (COTELCO); Hoteleros de Chile; y Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines (AHORA Perú). Acompañaron Daniel Scioli, Secretario de Turismo, Ambiente y Deportes de la República Argentina; Yanina Martínez, Subsecretaria de Turismo del Ministerio del Interior; Subsecretaría de Ambiente de la Nación, Ana Lamas.

A continuación, se firmó la **Carta de intención para validar la homologación entre la Ecoetiqueta Hoteles más Verdes y las Directrices de Sostenibilidad para empresas turísticas** de la Secretaría de Turismo, Ambiente y Deportes de la nación. Más tarde tuvo lugar la firma del **Convenio de Cooperación** entre COVIAR y la Secretaría de Turismo, Ambiente y Deportes.

## **Hotelga 2024 en números**

- Más de 12.000 visitantes se nutrieron con las últimas novedades del sector.
- Se desarrollaron más de 40 conferencias entre el Hotelga Summit, Auditorio Abierto y Auditorio Buenos Aires & HRCC.
- Más de 800 reuniones en Ronda de Negocios.
- 600 estudiantes de escuelas técnicas, universidades y terciarios recorrieron los pasillos de la exposición.

## **Cómo vivieron los expositores Hotelga 2024:**

### **La Cardeuse, Daniel Bottini, Gerente Comercial**

*“Hace muchísimos años que venimos a Hotelga y estamos muy contentos de estar en esta feria nuevamente. Un evento que para nosotros es muy importante y muy representativo para la industria, en especial para el mercado hotelero que es*

*básicamente a lo que nosotros nos dedicamos. Pudimos generar nuevos clientes, nuevas relaciones con hoteles que están en búsqueda de cambiar su confort y eso nos genera también ventas que es sumamente importante más allá de la relación. El evento es muy bueno y esperamos que se repita pronto”.*

**Volf, Leandro Vainberg, Director de la firma.**

*“Nosotros participamos todos los años, estamos felices de la concurrencia, que tuvo la exposición, vimos un montón de colegas, amigos, clientes y proveedores. Muy felices de estar una vez más, en este caso también organizada por otra empresa que es Messe Frankfurt Argentina. Deseando que el año que viene continúe”.*

**Rheem, Pablo Majorovich, vendedor del área de Obra, Hoteles, Construcción.**

*“Es la primera vez que la compañía está en la exposición y recibimos muy buena aceptación en lo que es la parte hotelería, donde podemos ofrecer nuestros productos de nuestras tres marcas. Un gusto estar en Hotelga”.*

**PxSol, Nicolas Wegher, Gerente Comercial**

*“Es nuestra primera participación en Hotelga, veníamos con mucha expectativa de conocer a clientes por primera vez porque siempre trabajamos virtual; y la verdad que ha sido todo un éxito, lleno de hoteles conociendo esta tecnología, conociéndonos a nosotros. La verdad que estamos muy contentos y queremos repetir la experiencia el próximo año”.*

**Fermabras S.A., Evelyn Pereyro, Comercial**

*“Nos presentamos en Hotelga 2024 con nuestras marcas Rational, Cambro, Krupps, y Robot Coupe. Estamos muy contentos, les agradecemos a cada uno de los que visitaron nuestro stand”.*

**Krosno, Gastón Moses**

*“Estamos muy contentos de poder estar en esta exposición donde pudimos conectar con potenciales clientes y obtener todos los beneficios que este tipo de exposición genera”.*

**Sediana, Mariano Valotta**

*“La verdad que es una muy buena experiencia, tuvimos muchas consultas acerca del producto, mucha gente del interior. Creemos que hay mucha potencialidad en cuanto a ventas, posibles clientes e incluso la posibilidad de desarrollar productos nuevos a partir de esas consultas, así que la verdad que es una experiencia muy positiva”.*

**MB Vajilla Fábrica, Lorena Babenco**

*“Hotelga 2024 es un punto de encuentro con todos los gastronómicos y hoteleros. Somos parte de todos los gastronómicos y hoteleros que se acercan y apuestan por algo seguro y estratégico como es la vajilla de MB. Desde ya, muchas gracias por participar en esta edición y nos veremos en próximas”.*

**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](http://www.messefrankfurt.com/background-information)

**Sustentabilidad en Messe Frankfurt**

[www.messefrankfurt.com/sustainability-information](http://www.messefrankfurt.com/sustainability-information)



messe frankfurt