



Exposición Internacional de Tendencias e Innovaciones para Hotelería y Gastronomía

hotelga

28 – 30.8.2024

La Rural Predio Ferial



Índice

01 Hay una nueva Hotelga

- Información general
- Entidades y organizador
- Sponsors Perfil del
- visitante Grupos de
- productos

02 Propuestas de valor

03 Grupos de productos

04 Perfil del visitante

05 Eventos paralelos

06 Redes sociales + App

**Hay una
nueva
Hotelga
¡Descubríla!**

01



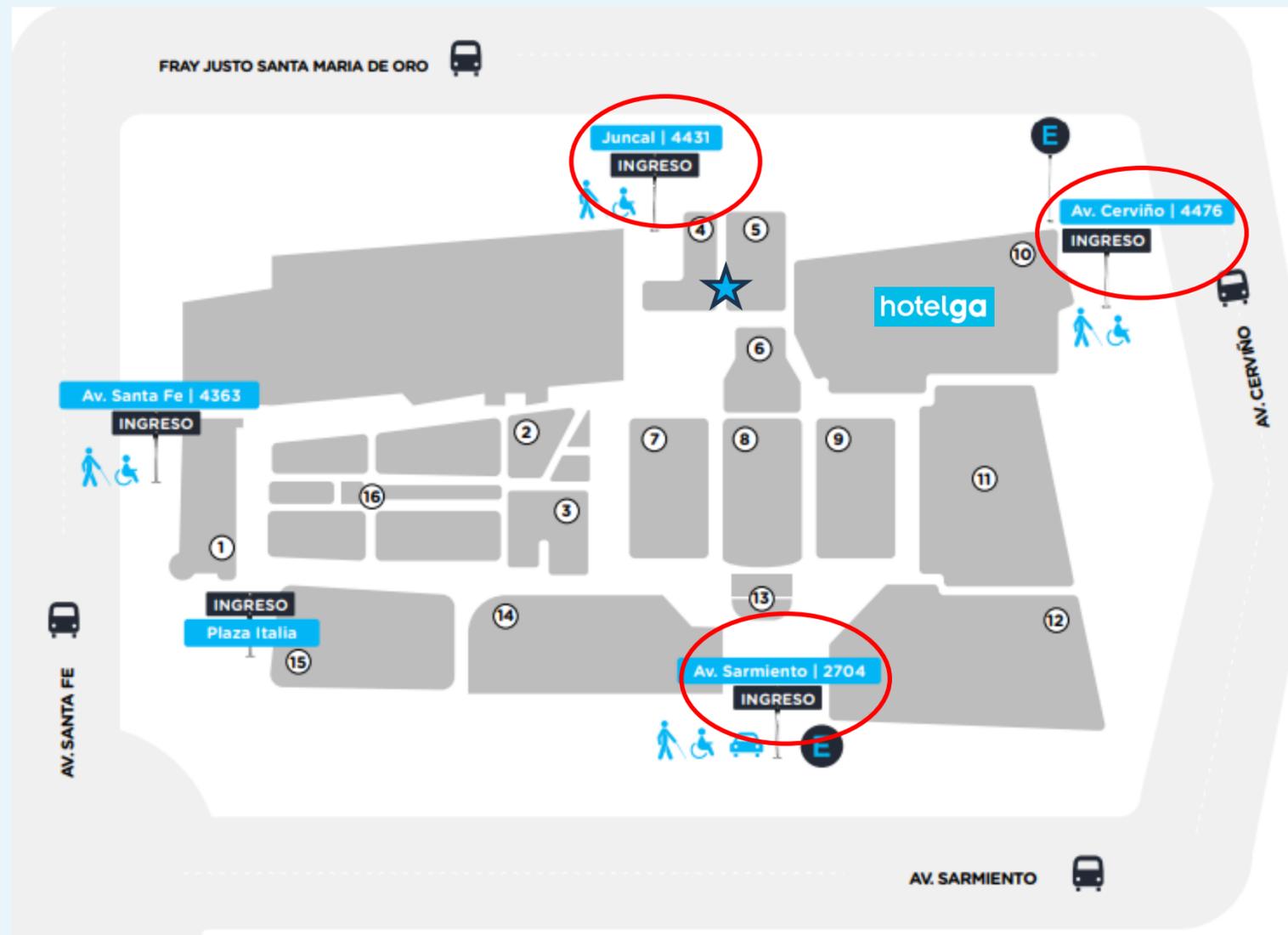
Información general

Exposición de Tendencias e Innovaciones para Hotelería y Gastronomía

¿Cuándo? 28 – 30 Agosto, 2024

¿Dónde? La Rural Predio Ferial

¿Horario? 13 a 20 hs.



Organizadores

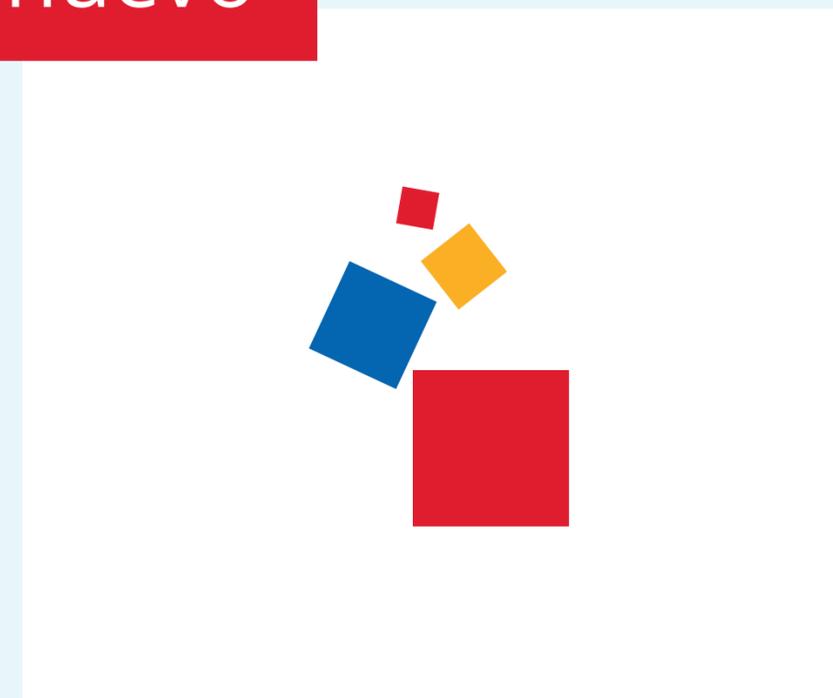


Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina



Federación Empresaria Hotelera Gastronómica

nuevo



Messe Frankfurt Argentina

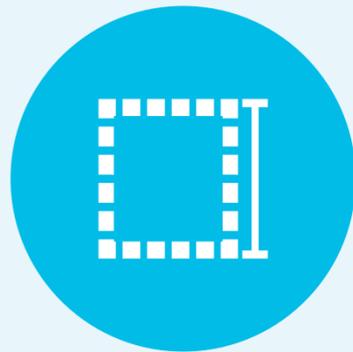
Auspicios

Institucionales





Lo que **se viene**



14.000 m²
de superficie



+10.000
visitantes
estimados



150
expositores



+600
reuniones
de
negocios



35%

**Nuevos
expositores**

02

Propuestas
de valor
Ejes y focos



TALENTO
HUMANO Y
CULTURA

ACTUALIDAD Y
DESAFÍOS DEL
SECTOR

SUSTENTABILIDAD

Ejes
temáticos

VISIÓN DE
LOS LÍDERES
DE LA
INDUSTRIA

NUEVAS
TENDENCIAS E
INNOVACIÓN

Foco en la
sustentabilidad
y la **inclusión**

LENGUA DE SEÑAS EN
ACTO INAUGURAL Y
CONCURSO DE HOTELERÍA
SUSTENTABLE - HOTELES
MÁS VERDES

PLANIMETRÍA
EN BRAILLE

PANELES
SOLARES EN
EL PREDIO

REUTILIZACIÓN Y
RECICLAJE DE
LONAS,
CARTELERÍA Y
CREDENCIALES

03

Grupos de
Productos



GRUPOS DE PRODUCTOS



- Alimentos e ingredientes
- Arquitectura y construcción
- Bebidas e infusiones
- Blanquería
- Climatización
- Colchones y somniers
- Decoración e iluminación
- Domótica y seguridad
- Equipamiento gastronómico
- Equipamiento para cocina, utensilios y vajilla
- Equipamiento para piscina, spa y gimnasio
- Lavandería, limpieza, higiene y amenities
- Mobiliario
- Tecnología y sistemas
- Uniformes e indumentaria
- Otros



04

¿Quiénes visitan Hotelga?

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.
- Estudiantes y autoridades de Entidades Educativas



Eventos Paralelos

05





hotelga
summit

Hotelga Summit

Especialistas nacionales e internacionales y los temas que definen la agenda del sector.
Miércoles 28/8: Economía y actualidad

Jueves 29/8: Sustentabilidad

Viernes 30/8: Talento humano

Disertantes: Claudio Zuchovicki, Marina Dal Poggetto, Jorge Conticello, Jorge Moller, Germán Olano, Estefanía De Azar, Patricia Boo, Estanislao Bachrach, Betina Anzilutti, entre otros.

SALA NOGAL

16:30 Datos en Acción “Herramienta clave para la gestión Hotelera”
Exclusivo socios AHT

Disertante:

Patricia Boo - Senior Area Director Central & South America, STR.



Patricia Boo

**INSCRIPCIÓN
AQUÍ**

AUDITORIO PRINCIPAL

14:00 Tendencias económicas para el sector

Moderador: Santiago Bulat - Economista, Mg en Finanzas Corporativas y en Desarrollo Económico, socio de la consultora Invecoq.

Disertantes:

Claudio Zuchovicki - Secretario General de la Federación Iberoamericana de Bolsas, Socio Fundador y Director de Silver Cloud Advisors.

Marina Dal Poggetto - Directora Ejecutiva Eco Go Consultores, Consultora económico financiera.



Santiago Bulat



Claudio Zuchovicki



Marina Dal Poggetto

14:45 La visión de los líderes sobre la actualidad y el futuro del sector hotelero

Moderadora: Daniela Dini – Periodista y Consultora en Comunicación

Disertantes:

Frédéric Ribault – Area General Manager Sofitel / Mgallery Argentine & Uruguay

Daniel Suffredini – Director Tremun Hoteles;

Roberto H. Amengual - Presidente de Amérian Hoteles;

Matías Basanta Álvarez - Vicepresidente Ejecutivo Álvarez Argüelles;

Natalia Schargorodsky - Directora Hotel Madero



Daniela Dini



Frederic Ribault



Daniel Suffredini



Roberto H. Amengual



Matias Basanta Álvarez



Natalia Schargorodsky

16:00 Mandamientos en la creación de un nuevo proyecto gastronómico.

Un nutritivo panel de exitosos empresarios junto a los hacedores del ciclo
[@ceramelaochopodcast](#) - GASTRONOMÍA & COMPETITIVIDAD

Conductores:

Martin Blanco - Director Moebius Marketing&Competitividad

Sebastián Ríos - CEO Grupo RE, Almacén de Pizzas y Juan Valdez Café AR-UY

Invitados:

Josie Bridge - Fundadora & Directora Eat Catering

Fernando Goijman - Fundador & Director Tostado Café Club

Leonardo Militello - Socio Hitzig-Militello Arquitectos

Marcelo Salas Martínez - Fundador Director Café Martínez



Martin Blanco



Sebastián Ríos



Josie Bridge



Fernando Goijman



Leonardo Minitello



Marcelo Salas Martínez



Jueves 29/08

AUDITORIO ABIERTO

14:00 Tendencias de arquitectura y diseño en hospitalidad: sostenibilidad consciente

Disertantes:
Arq. Jorge Conticello - Fundador de Conticello Arquitectos, Estudio de Arquitectura y Diseño Gráfico.
Arq. Cecilia Salton - Conticello Arquitectos.



Jorge Conticello



Cecilia Salton

AUDITORIO PRINCIPAL

14:30 Gastronomía sostenible con el sello de Michelin

María Sance - Científica, agricultora, gastronómica y directora de sustentabilidad de Casa Vigil
Juan Ventureyra - Chef, propietario de Ricciatelli Bistró
Carolina Colagrecó - Carne Hamburguesas
Gabriel Oggero - Chef, propietario de Crizia Restaurant



Marina Arias



Maria Sance



Juan Ventureyra



Carolina Colagrecó



Gabriel Oggero

AUDITORIO ABIERTO

15:00 Hotelería y marketing digital

Disertante:
Germán Olano - Marketing Hotelero (Hotelería y Marketing Digital)



Germán Olano

AUDITORIO PRINCIPAL

15:30 Hoteles sostenibles, en destinos que se gestionan para lograr: comunidades más felices.

Disertante:
Jorge Moller - Director para Latinoamérica del Global Sustainable Tourism Council (GSTC)



Jorge Moller

16:00 Transformá tu mensaje: comunicación efectiva de sostenibilidad para hoteles, generando valor de marca

Disertante:
Estefanía Del Azar - Directora de Comunicación del Global Sustainable Tourism Council (GSTC)



Estefanía Del Azar

AUDITORIO ABIERTO

16:00 Panorama global y regional de la industria hotelera

Disertante:
Patricia Boo - Senior Area Director Central & South America, STR.



Patricia Boo

AUDITORIO PRINCIPAL

17:00 Gran Final 11º Concurso de Hotelería Sustentable - Hoteles más Verdes





Viernes 30/08

SALAS CEIBO BC

10:30 ¿Cómo actuar ante una situación de acoso laboral en el hotel?

Comisión Laboral – Exclusivo socios plenos AHT

Disertante:

Dr. Nicolás Prieto López – Asesor Laboral



Nicolás Prieto López

INSCRIPCIÓN
AQUI

15:30 La fórmula del cambio en el cerebro y las organizaciones

Disertante:

Estanislao Bachrach – PhD Biología Molecular, Master en Business Administration, Master en Coaching Deportivo de Alto Rendimiento



Estanislao Bachrach

AUDITORIO PRINCIPAL - SUMMIT

14:00 La cocina de la cultura

Experiencias reales de la hotelería y la gastronomía

Moderadora:

Rocío Robledo - Country Manager, WeWork Cono Sur

Disertantes:

Marcela Vita – Director of People and Culture, Four Seasons Buenos Aires, Miembro de la Comisión Directiva y Representante de la Comisión laboral AHT

Belén García Bertone – Presidenta de la Cámara de Turismo de Bariloche, Protesorera a cargo del Departamento de Capacitación y Formación Profesional de FEHGRA



Rocío Robledo



Marcela Vita



Belén García Bertone

AUDITORIO ABIERTO

16:00 Accesibilidad en la industria de la hospitalidad: principio rector de la inclusión

Disertante:

Betina Anzilutti - Fundadora y CEO de Noun Eventos & Capacitación ejecutiva, Abogada (UNL - Argentina) y Master en Accesibilidad y Diseño de Smart Cities (Univ. Jaen -España).



Betina Anzilutti

17:00 Panel inspiración: de la inspiración a la acción. Mi viaje personal hacia la motivación

Disertante:

Gabriel Oliveri - Director de Marketing de Four Seasons Hotel Buenos Aires.



Gabriel Oliveri

AUDITORIO PRINCIPAL - SUMMIT

18:00 Gran Final - Torneo Federal de Chefs





Rondas de Negocios Nacionales

28 al 30 de agosto 13 a 20 hs.
La oferta y la demanda se
reúnen en un espacio
desarrollado y especialmente
para satisfacer las necesidades
de ambas partes.

nuevo

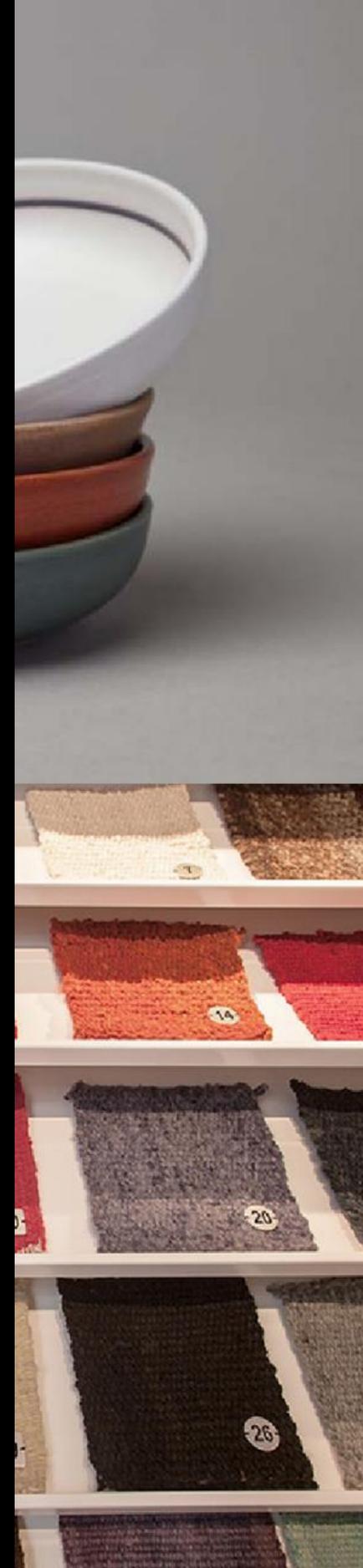


nuevo

Ar Design

Con la curaduría de 90+10, seis marcas de reconocida trayectoria expondrán sus productos diseñados y producidos en el país, pensados para abastecer las demandas de los sectores de la gastronomía y la hotelería. Nos referimos a Criollo, Elementos Argentinos, iMdi, La Feliz, Ana Manghi y Crayón.

Además, invitan a una charla para compartir más detalles sobre sus producciones.





CONCURSO DE
**Hotelería
Sustentable**

— • —
ARGENTINA - PARAGUAY - URUGUAY

— 2024 —
11ª EDICIÓN

Concurso de Hotelería Sustentable - Hoteles más Verdes La Gran Final

Jueves 29 de agosto, 17 a 20 hs.
Auditorio Principal En el marco del Programa Hoteles más Verdes de AHT, el certamen busca premiar a hoteles y proyectos de innovación vinculados a la sustentabilidad. En esta edición participan proyectos de Argentina, Uruguay y Paraguay.



Torneo Federal de Chefs La Gran Final

Organizado por FEHGRA, el certamen se propone promocionar y difundir la cocina argentina, la mejora continua de la calidad y el compromiso por el perfeccionamiento profesional. Del 28 al 30 de agosto, competirán más de 20 equipos finalistas de todo el país. El viernes 30 de 18 a 20 hs., en el Auditorio Principal, será la Gran Final.



TORNEO FEDERAL
DE CHEFS



Conferencias de los expositores

Las últimas novedades del mercado, por sus protagonistas 28 al 30 de agosto, 13 a 20 hs. Un completo programa de disertaciones ofrecido por los expositores. Actualización profesional, experiencias, últimas tendencias y todas las temáticas relevantes para la industria de la mano de los principales actores del mercado.





Argentina, Tierra de vinos

28 al 30 de agosto, 13 a 20 hs.
Se trata de un espacio
exclusivamente dedicado al
turismo enológico que consolida
la posición de Argentina como un
destino de clase mundial.

La iniciativa de la Secretaría de
Turismo, Ambiente y Deporte de
la Nación es una herramienta
esencial para impulsar las
economías regionales y
promover un crecimiento
sostenible en todo el país.





06

Redes
sociales + App



**Toda la info que
necesitás está
en la app de
Hotelga
¡Descargala!**

Catálogo online





**El día a día se
encuentra en
nuestras redes
sociales.**

¡Seguinos!

#Hotelga

Apoya



**Secretaría de Turismo,
Ambiente y Deportes**
Vicejefatura del Interior

**Subsecretaría
de Turismo**

Sponsors

ceta Capital Humano

emergencias

¡Muchas gracias por su atención!
Los esperamos en Hotelga 2024

fehgra
ARGENTINA
FEDERACIÓN EMPRESARIA HOTELERA GASTRONÓMICA

