



INFORME
DE FERIA

2019



HOTELGA

Buenos Aires

3-5 de septiembre de 2019

ICEX

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Buenos Aires

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



INFORME
DE FERIA

15 de noviembre de 2019
Buenos Aires

Este estudio ha sido realizado por
Ángela Herrero Couto

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Buenos Aires

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E., M.P.

NIPO: 114-19-041-8



Índice

1. Perfil de la Feria	4
1.1. Ficha técnica	4
2. Descripción y evolución de la Feria	6
2.1. Organización	7
2.2. Expositores y visitantes	7
3. Tendencias y novedades presentadas	9
4. Valoración	11
5. Anexos	12
5.1. Direcciones de interés	12
5.2. Galería de imágenes	12





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

HOTELGA. ENCUENTRO ANUAL DE LA HOTELERÍA & GASTRONOMÍA

Ámbito: Internacional

Fechas de celebración: 3 al 5 de septiembre de 2019

Frecuencia: Anual

Fecha próxima edición: 1 al 3 de septiembre de 2020

Lugar de celebración: La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires. Av. Sarmiento 2704. Teléfono. 011 4777 5557

Horario de la feria: 14 a 21 horas.

Sectores y productos representados:

- Aberturas y perfiles
- Agua mineral
- Alimentos pre congelados
- Alimentos y bebidas
- Almohadas
- *Amenities*
- Arquitectura, decoración y ambientación
- Automotriz
- Bazar gastronómico
- Cafés y tes
- Capacitación
- Cartas de menú
- Cerraduras electrónicas
- Cerramientos y perfiles
- Climatización frío/calor
- Colchones y *sommiers*
- Consultoría
- Cortinas
- Electrodomésticos
- Empresas y seguridad
- Entidades y organismos
- Envasadoras
- Equipamiento e insumos hoteleros
- Equipamiento en seguridad
- Equipamiento para catering
- Equipamiento para gimnasios
- Equipamiento para lavaderas
- Equipamiento para oficinas
- Equipamiento para planchados
- Equipamiento para *wellness* piscinas y spa
- Equipamiento e insumos gastronómicos
- Frigobar
- Heladeras exhibidoras

- Iluminación
- Iluminación no convencional
- Ingeniería acústica
- Lavavajillas
- Limpieza industrial
- Mantelería
- Máquinas de café
- Medios de comunicación
- *Merchandising* y promoción
- Muebles
- Muebles de exterior
- Pantuflas
- Pisos
- Productos de limpieza
- Productos descartables
- Recursos humanos
- Ropa de cama y blanco
- Sanitarios
- Seguridad ante incendios
- Señalética
- Servicios
- Servicios bancarios
- Servicios inmobiliarios
- Sillas y mesas
- Sillones y sofás
- Sostenibilidad
- Tecnología y sistemas
- Telas y tapicería
- Uniformes
- Utensilios para la gastronomía
- Vajillas y cubiertos

Organizadores:

Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT)
Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA)
Ferias Argentinas SA

Contacto: FERIAS ARGENTINAS SA.

Viamonte 640. Piso 8 (C1053ABN). Buenos Aires | Argentina
Tel: 54 11 4394 1113
Email: hotelga@feriarg.com.ar



2. Descripción y evolución de la Feria

HOTELGA reúne cada año a toda la oferta y la demanda del sector de la hotelería y la gastronomía en Argentina. Se trata de la principal cita de proveedores de insumos para la hotelería y la gastronomía del país, donde cada año presentan las novedades en servicios y productos del sector.

La edición 2019 de HOTELGA, con una superficie de más de 15.000 metros ha superado los 25.000 visitantes, entre profesionales, proveedores, prensa y destacados políticos.

El evento se divide en varios sectores:

- **HOTELGA**

Esta edición de 2019 ha sido la XVII Feria Internacional de Equipamiento, Productos y Servicios para la Gastronomía y la Hotelería. Se trata del encuentro gastronómico y hotelero más importante de la región que cuenta ya con una gran trayectoria en Argentina.

En este encuentro están a disposición todo tipo de insumos para la hotelería y la gastronomía, se presentan las últimas novedades y, además, se hace hincapié en la formación con el fin de mejorar las prácticas y garantizar, así, el desarrollo sostenible del sector.

- **Espacio de Innovación Tecnológica.**

Es un espacio reservado para la difusión de proyectos innovadores en el sector de la hotelería y gastronomía. En este espacio se proponen diferentes proyectos como modelos de negocio vanguardistas, estrategias de promoción innovadoras etc. Todas las propuestas deben implicar la mejora de la competitividad, el liderazgo y la eficiencia del sector. Estas propuestas se exponen en un espacio expositivo reservado, así como en auditorios donde se llevan a cabo presentaciones, reuniones y encuentros específicos.

- **Gran Foro del Conocimiento.**

Bajo este programa se llevan a cabo diferentes conferencias y seminarios sobre temas aplicados al desarrollo de la Hotelería y la Gastronomía.

Además, se llevaron a cabo los siguientes concursos y torneos:

El **Torneo Federal de Chefs** reúne a los principales chefs y empresarios gastronómicos de Argentina donde comparten sus conocimientos, técnicas y sus experiencias en primera persona y se exponen a un jurado formado por 15 expertos.



El **Concurso de Hotelería Sustentable-Argentina** premia la labor de establecimientos hoteleros que han incorporado en su gestión principios de sostenibilidad e ideas innovadoras a través de su ya conocido sello **Hoteles Más Verdes**. El concurso tiene dos categorías “Acciones que crean historia” e “Ideas Innovadoras”. **Ideas innovadoras** está dirigido a alojamientos turísticos en Argentina que desean compartir su experiencia en la implementación de acciones en su proceso de gestión sostenible a través de un video que se puede ver y votar en una plataforma. Por otro lado, la categoría **Ideas Innovadoras**, va dirigido a estudiantes de todo Argentina que presenten trabajos aplicables a la industria hotelera que desarrollen ideas creativas que ayuden al desarrollo sostenible de la industria. Se participa, de la misma manera, a través de un video que se sube a la plataforma y a través de la cual se vota.

2.1. Organización

La feria está organizada por la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina AHT, la Federación Empresarial Hotelera Gastronómica de la República Argentina FEHGRA y Ferias Argentinas S.A. Colabora, además, la Universidad del Salvador.

2.2. Expositores y visitantes

Alrededor de 25.000 personas visitaron la feria en esta edición de 2019, en su mayoría profesionales del sector turístico, además de proveedores, prensa y destacados políticos.

Esta edición contó con 205 expositores, 25 menos que la edición anterior de 2018 y se concretaron más de 2.300 citas de negocios.

A continuación, se puede observar el plano del sector expositivo



3. Tendencias y novedades presentadas

La ceremonia de inauguración de la XVI edición de HOTELGA estuvo encabezada por el Ministro de Turismo de la Nación Gustavo Santos; el presidente del Ente de Turismo de la Ciudad de Buenos Aires, Gonzalo Robredo y los organizadores del evento, Graciela Fresno, presidente de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA); Aldo Elías, presidente de la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina y presidente de la Cámara Argentina de Turismo (CAT) y Gonzalo Páez, director de Ferias Argentinas S.A. Junto a ellos acudieron también autoridades tanto nacionales como de distintas provincias, así como presidentes y directivos de entidades del sector turístico.

Roberto Amengual, presidente de la Asociación de Hoteles de Turismo (AHT) fue el encargado de dar la bienvenida a la nueva edición de la feria y remarcó la importancia del sector hotelero como generador de empleo en Argentina y la necesidad que tiene el país de implementar políticas para su desarrollo.

En la segunda jornada se conocieron los ganadores del **Concurso de Hotelería Sustentable Argentina 2019**. El jurado estuvo conformado por Sergio Bergman, secretario de Ambiente y Desarrollo Sustentable de La Nación; Germán Bakker, subsecretario de Calidad Turística – Sector; Gabriela Ferrucci, directivo de AHT y Jorge Vallina Crespo, director Global – Consultoría Turística. En la categoría para **Acciones que crean historia** el primer premio fue para “Domos Sustentables” de Estancia Huemules, el segundo premio para “El Agua, esa molécula única” del Hotel UTHGRA Los Cocos en Córdoba y el tercer premio para “Yo Reciclo” del Hotel Pulmma City Center Rosario. Por otro lado, en la categoría de **Ideas Innovadoras 2019** el primer premio fue para “Eco Juegos” de dos estudiantes de la Universidad Blas Pascal en Córdoba, el segundo premio para “Gimnasio Sustentable” de estudiantes del Instituto Santo Tomás de Aquino y el tercer premio para “Tu Eco Viaje” de estudiantes de la Universidad de Córdoba.

Durante la segunda jornada de la feria tuvo lugar el **Torneo Federal de Chefs** en el cual participaron chefs profesionales de Bariloche, Buenos Aires, Colón, El Calafate, La Plata, Mar del Plata, Mendoza, Neuquén, Puerto Iguazú, Río Gallegos, Rosario, San Martín de los Andes, Salta, Santiago del Estero y Villa La Angostura. En esta edición, el jurado estuvo formado por 15 expertos, y fue presidido por Paulo Airado y María Podesta, presidente de la Academia Argentina de Gastronomía.

El **primer premio** fue para el Hotel Hilton de Buenos Aires con los Chefs Eugenio Basso y Facundo Navarro Belli, segundo premio para Palacio Duhau Park Hyatt, de los chefs Darío Edgardo Seco y Martín Gerónimo Luchetti Granados y el tercer premio para Neuquén Tower Hotel de los chefs



Sebastián Patricio Caliva y Emanuel Nicolás Sotelo. Todos ellos realizaron un plato principal a base de cordero.

En el auditorio **Gran foro del Conocimiento** este 2019 se llevaron a cabo distintas charlas entre la que destacaron la conferencia ofrecida por José Luis Yzuel, Presidente de Hostelería de España quien habló *sobre “Cómo gestionar la restauración en la era digital”* o la ofrecida por Lasse Rouhiainen, experto en marketing digital e inteligencia artificial, que habló sobre *“El nuevo cliente y el nuevo marketing digital”*

Además, en esta edición, la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) presentó el lanzamiento del **Primer Premio Nacional al Diseño e Innovación de Sectores Públicos en la Hotelería y Gastronomía Argentina 2020**. Se trata de un programa cuyo objetivo es fomentar la relación entre la cultura y la economía y fomentar el papel del sector de la gastronomía en el turismo.

icex



4. Valoración

Con más de 19.000 visitantes en la última edición de 2019, HOTELGA sigue siendo el encuentro de referencia del sector hotelero y gastronómico en Argentina. Es una feria reservada exclusivamente para profesionales y empresarios del sector, de manera que cada año se dan cita para conocer las novedades del sector y establecer reuniones de negocios.

HOTELGA es una feria donde se encuentran los equipos y productos para la gastronomía y hotelería de proveedores, en su mayoría argentinos, por lo que tiene un marcado enfoque local. Está enfocado a la generación de negocios y la capacitación de los profesionales hacia un desarrollo más sostenido del sector.

Apenas hay participación de empresas extranjeras ya que están muy afectadas por las restricciones a las importaciones en Argentina sin embargo destaca la presencia de la empresa española AdQuiver, especializada en Data Driven Marketing para la generación de ventas directas en el sector turístico.

Cada año la feria premia las buenas prácticas sostenibles y se promueve el cuidado de los recursos. Este año se centró en el compromiso con la sostenibilidad ofreciendo nuevos procesos y productos donde se fomenta la aplicación de la tecnología y la automatización para mejorar la experiencia del cliente. Por ejemplo, los expositores comunican a través de la plataforma HOTELGA Market sus ofertas diarias y precios especiales.

FIT continúa siendo el gran referente en cuanto a ferias de turismo, sin embargo, HOTELGA está totalmente enfocado al sector de la restauración y la hotelería. En general la reacción de los participantes fue positiva en esta nueva edición, donde destacaron la gran participación y las reuniones de negocio que se han podido llevar a cabo.

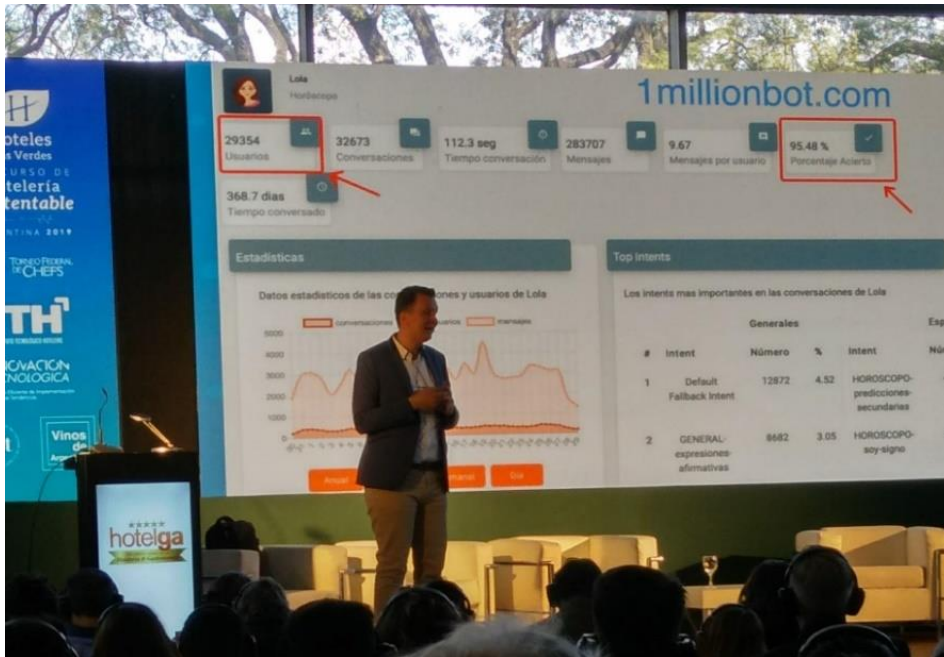
5. Anexos

5.1. Direcciones de interés

- Dirección expositores: <https://hotelga.com.ar/catalogo-de-expositores/>
- Facebook: <https://www.facebook.com/hotelgaferia/>

5.2. Galería de imágenes





ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

900 349 000 (9 a 18 h L-V)
informacion@icex.es

www.icex.es

