vinetur

Hotelga 2026: innovación, gastronomía y nuevas tendencias se encuentran en La Rural

Del 2 al 4 de septiembre, Hotelga 2026 reunirá en Bs. As.a los principales protagonistas de la hotelería y la gastronomía

jueves 27 de agosto de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Del 2 al 4 de septiembre, Hotelga 2026 reunirá en Buenos Aires a los principales protagonistas de la hotelería y la gastronomía. Con más de 200 marcas expositoras, dos pabellones, competencias gastronómicas, espacios de diseño y tecnología, vinos, vermut y cerveza, la nueva edición propone

tres jornadas para descubrir hacia dónde evoluciona el universo HORECA.

Buenos Aires volverá a convertirse en punto de encuentro de la industria hotelera y gastronómica con una nueva edición de Hotelga, que se realizará del 2 al 4 de septiembre de 2026, de 13 a 20 horas, en La Rural. Organizada por FEHGRA, la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT) y Messe Frankfurt Argentina, la exposición llega este año con una propuesta ampliada y una clara apuesta por la innovación, los negocios y la capacitación profesional.



La edición 2026 ocupará 14.000 metros cuadrados, tendrá más de 200 marcas expositoras y sumará más de 40 empresas que participarán por primera vez. Una de las novedades será la organización de la muestra en dos pabellones: uno dedicado a gastronomía y otro especialmente orientado a hotelería. (Messe Frankfurt Argentina) El crecimiento acompaña la importancia que Hotelga adquirió como plataforma para conocer productos y servicios, descubrir tendencias, establecer contactos profesionales y generar nuevas oportunidades comerciales dentro del sector. Gastronomía, hotelería y negociosMás allá de la exposición comercial, Hotelga busca funcionar como un gran laboratorio de ideas alrededor de la hospitalidad. Equipamiento gastronómico, tecnología, alimentos, bebidas, vajilla, cristalería, mobiliario, decoración, iluminación, soluciones para cocinas profesionales, hotelería, sustentabilidad y servicios forman parte de un recorrido que permite observar cómo está evolucionando el mercado. A

esto se suma una intensa agenda de actividades en paralelo, pensada para combinar capacitación, competencias, innovación y networking.



Uno de los espacios centrales será el Hotelga Summit, donde especialistas y referentes analizarán los principales desafíos que atraviesan actualmente a la industria. Entre los ejes anunciados se encuentran la coyuntura económica y sus perspectivas para hotelería y gastronomía; las oportunidades de inversión; el impacto del contexto internacional sobre el turismo; el desafío de atraer, formar y retener talento; y la incorporación de inteligencia artificial y nuevas tecnologías en la experiencia del cliente. También habrá un panel dedicado a la agenda pública y al desarrollo de la hotelería y la gastronomía en Argentina. (hotelga.ar.messefrankfurt.com)

Los chefs vuelven a competirLa cocina tendrá nuevamente un lugar protagónico. Hotelga será escenario de la 8ª edición de la Gran Final del Torneo Federal de Chefs, una competencia que pone en valor la técnica, la creatividad y el trabajo de profesionales gastronómicos provenientes de diferentes puntos del país.

También se realizará la segunda edición del Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada, organizado por APYCE, que reunirá a profesionales alrededor de dos preparaciones profundamente vinculadas con la identidad gastronómica argentina. (hotelga.ar.messefrankfurt.com) La agenda gastronómica se completa con nuevas experiencias y espacios dedicados al vino, el vermut y la cerveza, ampliando el

recorrido de sabores dentro de la exposición. (Messe Frankfurt Argentina)

Diseño y tecnología: dos protagonistas de la nueva hospitalidadLa experiencia de un restaurante o un hotel ya no depende únicamente de aquello que llega al plato o de la comodidad de una habitación. Diseño, ambientación, tecnología, sustentabilidad y servicio forman parte de una misma construcción. Hotelga 2026 profundizará esta mirada con Hotelga ArDesign, dedicado al diseño argentino, y un Hub tecnológico, concebido para acercar nuevas herramientas y soluciones al sector. (Messe Frankfurt Argentina) También tendrá lugar la Gran Final del Concurso de Hotelería Sustentable, destinado a reconocer proyectos y alojamientos capaces de incorporar prácticas innovadoras y criterios de sustentabilidad a su operación.

VOLF: del producto a la experiencia gastronómicaDentro de este escenario, VOLF llegará a Hotelga con una presencia especial a través de dos espacios en los que buscará mostrar sus productos no solamente en exhibición, sino integrados a la experiencia de una mesa. Con más de cien años de trayectoria, la marca presentará novedades en vajilla, porcelana, cubiertos y cristalería destinadas especialmente a los sectores gastronómico y hotelero. Uno de sus espacios funcionará durante los tres días como Café VOLF, con café de especialidad y preparaciones dulces y saladas servidas en piezas de la firma. La propuesta sumará encuentros de fine dining con reconocidos chefs invitados, que presentarán platos de autor servidos en vajilla VOLF. Una manera diferente de mostrar cómo el diseño, la gastronomía y la puesta de mesa pueden dialogar dentro de una misma experiencia. Además, la firma será sponsor de cristalería de Hotelga 2026, reforzando su relación con el universo profesional HORECA.

Mucho más que una exposición: En un momento en el que hoteles y restaurantes necesitan responder a consumidores cada vez más atentos a la experiencia, la tecnología, la sustentabilidad y la calidad del servicio, Hotelga funciona también como un espacio para observar hacia dónde se dirige la hospitalidad. La exposición busca conectar empresas con profesionales, difundir innovaciones y nuevos productos, promover capacitación y generar oportunidades comerciales dentro de toda la cadena de valor. Durante tres días, La Rural reunirá así cocineros, hoteleros, empresarios, proveedores, diseñadores, especialistas y referentes de diferentes áreas. Una oportunidad para descubrir novedades, pero también para entender cómo están

cambiando la gastronomía, la hotelería y la manera de recibir.

Hotelga 2026: Cuándo: 2, 3 y 4 de septiembre de 2026

Horario: 13 a 20 h

Dónde: La Rural Predio Ferial, Buenos Aires

Ingreso: Av. Sarmiento 2704

Admisión: sin cargo, con acreditación previa y acreditación de pertenencia al sector. Evento exclusivo para empresarios y profesionales de hotelería, gastronomía y turismo. No se permite el ingreso a menores de 18 años. (hotelga.ar.messefrankfurt.com) Por Mariana Bergutz Prensa especializada Travel, Food & Wines Travel Gourmet | Vinetur