vinetur

# VOLF redobla su presencia en Hotelga 2026 con dos stands, una experiencia que une gastronomía y diseño

La vajilla y los artículos de mesa serán presentados en situaciones reales de uso, una puesta contemporánea y natural

jueves 27 de agosto de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Buenos Aires, agosto de 2026 - Con más de 100 años de trayectoria y una sólida presencia en el mundo gastronómico y hotelero, VOLF se ha convertido en sinónimo de calidad, diseño y servicio. Su catálogo abarca cubiertos, vajilla, cristalería, piezas para

el momento del café y el té y elementos para la cocción, ofreciendo soluciones integrales para hogares, restaurantes y hoteles de todo el país. Este año, la marca redoblará su presencia en Hotelga con dos stands y una propuesta que ampliará la experiencia presentada en la edición anterior.

**Del 2 al 4 de septiembre, de 13 a 20 h, Hotelga reunirá en La Rural a empresarios y profesionales de la hotelería, la gastronomía y el turismo. Organizada por FEHGRA, AHT y Messe Frankfurt Argentina, la feria será nuevamente uno de los principales puntos de encuentro del sector HORECA y contará con actividades como el Hotelga Summit, la Gran Final del Torneo Federal de Chefs, el Concurso de Hotelería Sustentable y el Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada, entre otras iniciativas**.

La participación de VOLF se desplegará en dos espacios especialmente diseñados para acercar su universo al público desde la gastronomía, el diseño y la experiencia de marca. La propuesta partirá de una estética cálida, contemporánea y natural, en la que una gran estructura arquitectónica negra convivirá con tonos neutros, materiales claros y una importante presencia de vegetación. Pensados como ambientes abiertos y pensados para recorrer, los stands contarán con diferentes sectores de exhibición, mesas armadas y áreas de encuentro que invitarán a detenerse y descubrir las distintas líneas de VOLF. En el centro, una gran isla funcionará como corazón del espacio, integrando productos, vegetación y gastronomía. A su alrededor, las piezas se presentarán tanto en exhibición como en situaciones reales de uso, permitiendo apreciar cómo la vajilla cobra vida una vez puesta en escena.



Además, Hotelga será el marco elegido para presentar nuevos productos y nuevas líneas de vajilla, porcelana, cubiertos y cristalería, ampliando el catálogo de soluciones de la marca para los sectores gastronómico y hotelero.La iluminación cálida, las lámparas colgantes y los detalles cuidadosamente seleccionados completarán una atmósfera más cercana a la de un espacio gastronómico y de encuentro que a la de un stand tradicional. El objetivo será mostrar no solamente las características de cada producto, sino también las múltiples posibilidades que ofrece al momento de vestir una mesa y construir una experiencia. **Uno de los stands funcionará durante los tres días de la feria como Café VOLF, un lugar concebido para hacer una pausa, encontrarse y disfrutar de los productos de la marca en uso. Allí se servirá café de especialidad y habrá un mostrador con una selección de preparaciones dulces y saladas, presentadas íntegramente en vajilla VOLF.**

Además, el espacio será escenario de una propuesta especial de fine dining con la participación de reconocidos chefs invitados. Cada uno presentará un plato de su autoría especialmente seleccionado para la ocasión y servido en piezas VOLF, generando un encuentro en el que la gastronomía, el diseño y la puesta en escena dialogarán en una misma experiencia. **Como sponsor de cristalería de Hotelga**

**2026, VOLF reafirmará su vínculo con la industria y su rol como aliado estratégico del sector. Su participación será una oportunidad para acercarse a profesionales y empresarios, generar nuevos vínculos y mostrar cómo el diseño, la durabilidad y la funcionalidad pueden transformar la presentación y el servicio gastronómico.**

Hotelga 2026

Días: 2, 3 y 4 de septiembre.

Horario: de 13 a 20 h.

Lugar: La Rural, Palermo, Ciudad de Buenos Aires.

Ingreso: exclusivo para empresarios y profesionales del sector, con acreditación previa.

Por Mariana Bergutz Prensa enpecializada Food and Wines para Travel Gourmet y Vinetur @revistatravelgourmet