Expo Gastronómica, más que una expo, la plataforma para conectar, hacer negocios y conocer las innovaciones de la industria HORECA.

En un contexto donde la industria gastronómica y de hospitalidad evoluciona a gran velocidad, Expo Gastronómica se consolida como el punto de encuentro clave para los profesionales del sector HORECA en México. Más que una exhibición, este evento se ha convertido en una plataforma estratégica donde convergen innovación, conocimiento y oportunidades reales de negocio, reuniendo a empresarios, chefs, restauranteros, hoteleros y proveedores en un mismo espacio diseñado para impulsar el crecimiento de la industria.

A lo largo de nueve años, Expo Gastronómica ha fortalecido su posicionamiento gracias a una oferta integral que combina experiencias, capacitación y networking de alto nivel. Con una creciente participación de expositores y visitantes, la edición 2026 promete superar expectativas al presentar espacios especializados, contenidos relevantes y actividades que reflejan las tendencias actuales del mercado, consolidándose como un referente indispensable para quienes buscan mantenerse competitivos en el sector.



+700 marcas
+11,500 visitantes
+80 actividades en vivo
+55% son decisores de compra

Nuestras actividades y espacios temáticos:

Cooking Show

En este espacio se muestran las diferentes tendencias y productos de marcas enfocadas 100% al *food service*. Cuentan con un área para degustación con maridaje. Disfruta de clases magistrales en vivo con chefs reconocidos con quienes aprenderás técnicas avanzadas, tendencias gastronómicas y degustaciones de platillos exclusivos preparados al momento.

Foro de Conferencias

Un espacio de aprendizaje enfocado en expertos del sector en donde comparten su visión sobre innovación, tendencias y desafíos en la industria gastronómica. Son 20 conferencias impartidas por grandes ponentes de marcas y profesionales de la industria alimentaria compartiendo temas e información relevante para los distintos negocios.

Pabellón Bar & Drinks

Un espacio para promover diferentes marcas de licores y destilados con un programa de catas exclusivas.

Lab de Bebidas

Un espacio dedicado a las bebidas sin alcohol como los schorles, fermentos (kombucha y kéfir), además de infusiones, café y tés.



Made In Italy

Un espacio para la promoción de la grandeza de productos y marcas italianas. Aquí habrá degustaciones y grandes chefs compartiendo sus conocimientos, técnicas e ingredientes de la cocina del país de la bota.

Premios Expo Gastronómica

Tienen como objetivo principal reconocer e impulsar a los actores primarios de la gastronomía nacional que están trabajando y desarrollando acciones que fortalecen la plataforma profesional de la industria gastronómica.

Restaurant Experience

Es una experiencia inmersiva con el propósito de promover el food service mientras los participantes realizan networking. Esta actividad es por invitación para decisores de compra y dueños de negocios del sector.

Cinco concursos gastronómicos

Mediante estos certámenes organizados por nuestro aliado Club Vatel de México, promovemos los nuevos talentos. Somos el espacio en donde estos concursos de talla internacional suceden en tiempo real, por lo que el visitante se puede acercar y ver el proceso de los mismos. Los concursos con: Disciples Escoffier, Copa Vatel Profesional Culinaria, Championnat du Monde de Pâté-Croûte y Copa Mexicana de Barismo - 8ª Edición.

Recuerda que para ingresar necesitas registrarte en nuestro sitio oficial expogastronomica.com.mx . El acceso será gratuito hasta el 24 de junio.