



LE RENDEZ-VOUS DES PROFESSIONNELS DE
L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
DU 5 AU 8 NOVEMBRE 2025 - AU CENTRE DE CONVENTIONS D'ORAN.

PRESENTATION HOSTEX

ORGANISÉ PAR

**MOD
EVENT**



SOUS LE HAUT PATRONAGE DU MINISTÈRE
DU TOURISME ET DE L'ARTISANAT



Présentation du HOSTEX Expo

HOSTEX Expo est le rendez-vous professionnel incontournable en Algérie, dédié aux secteurs de l'hospitalité, de la restauration, du design, du bien-être et de la gastronomie.

Il se tiendra du 5 au 8 novembre 2025 au Centre de Conventions d'Oran, et réunira les principaux acteurs de la chaîne de valeur : hôteliers, restaurateurs, architectes, designers, industriels, distributeurs, startups et institutions.





Un salon tourné vers l'avenir et la transformation

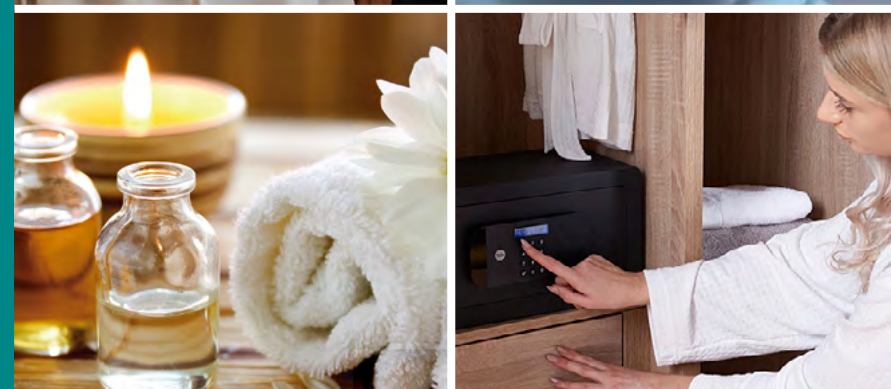
HOSTEX se positionne comme un moteur de modernisation du secteur CHR (Café-Hôtel-Restaurant) en Algérie, en réponse aux grandes évolutions mondiales :

- **Digitalisation des services** : solutions de gestion intelligente, IA au service de l'expérience client, automatisation des opérations.
- **Durabilité et écoresponsabilité** : équipements à faible consommation énergétique, gestion optimisée des déchets et des ressources.
- **Personnalisation et branding** : nouvelles approches du design hôtelier, storytelling de marque, intégration des codes du luxe.
- **Bien-être et expérience immersive** : spas, soins, fitness, voyages transformationnels, architecture sensorielle.
- **Formation et montée en compétences** : masterclasses, concours culinaires, ateliers métiers, networking interdisciplinaire.

HOSTEX, PLATEFORME D'INNOVATION

Le salon mettra en lumière les solutions les plus avancées pour relever les défis du secteur :

DOMAINES	INNOVATIONS CLÉS PRÉSENTÉES
Hôtellerie	Tarification dynamique et autorisation des PMS
Restauration	Digitalisation; Gestion des tables; Commandes en ligne ; Paielements mobiles
Design & architecture	Espaces immersifs, matériaux durables et branding sensoriel
Bien être	Technologies pour spas, soins e équipements connectés
Gastronomie	Cuisine professionnelle et animation culinaire





Investissement hôtelier en Algérie : État des lieux & perspectives

Chiffres clés

- 13 projets hôteliers en cours, représentant 2.603 chambres (2024)
- 727 projets touristiques inscrits, dont 90 opérationnels en 2025
- Modernisation de 38 hôtels publics finalisée
- 1 800 hôtels existants, totalisant 151 000 lits

Classement continental

- 9^{ème} place en Afrique pour le développement hôtelier
- Présence dans le rapport Hotel Chain Development

Perspectives

- Objectif : 10 millions de touristes d'ici 2030
- Création de 150 000 à 200 000 nouveaux lits
- Développement de zones d'expansion touristique (ZET) dans les Hauts Plateaux et sur le littoral



Restauration en Algérie : tendances et innovations

Évolution du marché

- 7,6 % des dépenses alimentaires des Algériens sont consacrées à la restauration
- Croissance rapide de la restauration rapide avec l'arrivée de marques internationales :
 - KFC (en cours d'installation via Azadea Group, déploiement dans les grandes villes côtières)
 - Domino's Pizza (expansion via master franchisé régional)
 - Dreams Donuts (franchise dynamique, ciblant les jeunes urbains)
 - Chicken Street (concept algérien inspiré des standards US)
 - Ben & Florentine, etc.
- Forte demande pour la livraison à domicile et les services numériques.



Digitalisation du secteur

- Menus interactifs, QR codes, bornes de commande,
- Optimisation des flux en cuisine, réduction des erreurs, personnalisation des commandes,
- Solutions comme ClickOrder pour le service à domicile et les prestations additionnelles en hôtellerie.

Enjeux à venir

- Trouver l'équilibre entre technologie et contact humain,
- Former le personnel aux outils numériques,
- Rendre la digitalisation accessible aux petites structures.



Objectifs du Salon HOSTEX Expo

- Rassembler les professionnels de l'hospitalité, de la restauration, du design et du bien-être autour d'un événement de référence.
- Présenter les dernières innovations en équipements, services, technologies et solutions digitales.
- Encourager les partenariats public-privé et les échanges intersectoriels.
- Valoriser les savoir-faire algériens et internationaux, notamment dans la gastronomie, le design hôtelier et les services MICE.
- Créer un espace d'échanges et de formation grâce à des conférences, masterclasses, démonstrations et concours culinaires.
- Accompagner la mutation du secteur face aux nouvelles attentes du marché : durabilité, digitalisation, expérience client.



Conclusion

L'Algérie connaît une transformation profonde de son secteur hôtelier et de restauration, portée par :

- Des investissements publics et privés ambitieux.
- Une diversification touristique affirmée.
- Une digitalisation progressive des services.
- Une ouverture aux standards internationaux.

Pourquoi le Centre des Conventions d'Oran ?

- Infrastructure haut de gamme : salles modulables, équipements audiovisuels modernes, grands espaces d'exposition.
- Capacité logistique : milliers de visiteurs, stands professionnels, zones de démonstration, espaces VIP.
- Réputation confirmée avec l'accueil de forums internationaux et salons spécialisés. Synergie avec les hôtels et services à proximité.



Pourquoi Oran ?

- Accès international facilité par l'aéroport Ahmed Ben Bella et les liaisons maritimes.
- **Écosystème économique en expansion** : BTP, design, restauration, bien-être.
- Contribution à la décentralisation en valorisant les pôles économiques régionaux.

Positionnement stratégique

- Salon transversal et multisectoriel, au croisement de l'hôtellerie, de la restauration, du design, du bien-être et de la gastronomie.
- Plateforme B2B premium pour décideurs, acheteurs, prescripteurs et porteurs de projets.
- Vitrine de l'innovation algérienne et tremplin international pour les marques locales.
- Événement structurant pour le secteur MICE en Algérie.





Discover hospitality's trend

Organisé par



SOUS LE HAUT PATRONAGE DU
MINISTÈRE DU TOURISME ET DE
L'ARTISANAT



CCO ORAN
05 AU 08 NOVEMBRE 2025.



hostexpo.org
contact@hostexpo.org
+213 670 712 030
+213 670 752 030