



Home > Analisi di mercato > A HostMilano ...

[ANALISI DI MERCATO](#)
[BAR CAFFETERIA](#)
[NOTIZIE](#)
[FIERAMILANO](#)
[SENZA CATEGORIA](#)

A HostMilano per capire dove sta andando il fuoricasa internazionale

4 dicembre 2017

CONDIVIDI



MILANO – Grandi e piccoli, lussuosi e spartani, su strada o in cima ai monti, sulla spiaggia o su una nave da crociera, vegani o gluten free, temporanei o vecchi di secoli, crudisti o che propongono solo dessert: sembra non esserci limite alla varietà dell'offerta ristorativa presente oggi in ogni dove, nel mondo.

Del resto, c'è chi stima che i ristoranti siano 15 milioni nei cinque continenti. Quello che è certo è che tutti, bene o male, sono sotto i riflettori, sempre più frequentati da una popolazione in aumento e sempre più desiderosa di mangiare fuoricasa, e hanno bisogno, per funzionare, di macchinari e attrezzature. Proprio quelle che costituiscono il cuore pulsante (anzi, ronzante) di HostMilano da 40 edizioni.

"Venire a Milano e partecipare a HostMilano è fondamentale per capire dove sta andando il fuoricasa internazionale – commenta Ingrid Yllmark, VP Corporate Communication di Electrolux Professional -. Gli italiani sono imbattibili nel creare 'storie' intorno ai prodotti, come parte di uno stile di vita, e noi come multinazionale siamo impegnati a trasformare questi spunti in opportunità di business per i clienti di tutto il mondo. Soprattutto valorizzando i punti di contatto tra ristorazione e beverage, settore nel quale abbiamo



appena acquisito un'azienda".



Anche qui i settori si ibridano, le macchine diventano multifunzionali e le mode culinarie transitano dall'haute cuisine all'arte bianca, passando per panificazione e pasticceria:

"Assistiamo a un connubio sempre più stretto fra ristorazione e panificazione, e a un numero crescente di concetti misti di locali che propongono insieme bakery e gastronomia.

È una tendenza globale, ma riguarda anche l'Italia, dove gli operatori cercano di bilanciare l'innovazione e la tradizione. Qui a HostMilano stiamo vedendo particolare riscontro da Europa e Asia, anche se noi siamo storicamente molto presenti anche in Italia" conferma Giovanni Gaibazzi, Export Manager di Tagliavini.

Ancora più in primo piano

In questo mondo multiforme Arredo e Tavola, tra i padiglioni più glamour e suggestivi dell'International Hospitality Exhibition, sono balzati ancora più in primo piano quest'anno. Per personalizzare un locale e renderlo accogliente e confortevole. Nel nome, anche qui, dell'innovazione.

"Anche in un settore tendenzialmente tradizionale come il tableware si può innovare – spiega Barbara Cincotto, Marketing & Sales Director di Arcturus Group, capogruppo di aziende quali Sambonet e Rosenthal -. Abbiamo presentato nuove finiture dove il ristoratore può scrivere un hashtag, un sito web, una ricetta del giorno o qualsiasi altra informazione. Abbiamo introdotto anche una lavorazione che permette di realizzare posate con l'esatta tonalità di colore desiderata, in modo che sia perfettamente in tinta con qualsiasi altro elemento di design del locale si desideri. Innovazioni che stanno riscontrando molto successo in questa edizione di Host, dove notiamo particolare attenzione verso il design".

"Più che nel design nei singoli prodotti, è nella filosofia di progettazione che la nostra ricerca dialoga con l'innovazione, in progetti a tutto campo dove la tecnologia della luce, l'utilizzo delle forme e i colori, la scelta dei materiali tutti contribuiscono a offrire al visitatore del locale un'esperienza immersiva di 'food entertainment' – aggiunge Mauro Alzetta, Amministratore Delegato di Tecnoarredamenti -. Questo è il concetto che guida la nostra presenza a Host 2017, dove abbiamo puntato su uno stand emozionale e coinvolgente. Quest'anno, infatti, riscontriamo sicuramente una maggiore focalizzazione sul design e sui format da parte dei visitatori professionali".

Fonte: HOSTMILANO
 Tags: FUORICASA, HOSTMILANO, RISTORAZIONE, TENDENZE

CONDIVIDI Facebook Twitter G+ Mi piace 0 tweet

