



INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

17-21
OTTOBRE
2025

fieramilano

NEW SHAPES OF HOSPITALITY

In collaborazione con

madeinitaly.gov.it



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation



ITALIAN TRADE AGENCY



FIERA MILANO



HostMilano dove innovazione, internazionalizzazione e qualità diventano business globale

Giunta alla sua **44a edizione**, **HostMilano** conferma e consolida la sua leadership nell'industria dell'ospitalità professionale: cinque giorni dedicati al business e networking grazie a aziende, stakeholder, buyer internazionali e visitatori da tutto il mondo.

Un evento imprescindibile che nel **2025** farà convergere ancora una volta a Milano l'intero universo **Ho.Re.Ca.**: dalla Ristorazione Professionale al Bakery, Pizza e Pasta; dal Caffè, Tea, Bar, Macchine caffè, Vending, con lo storico SIC, Salone Internazionale del Caffè, al Gelato Pasticceria, passando per Arredo, Tecnologia e Tavola.



FOCUS ARTE BIANCA

Nell'edizione **Host25**, il mondo dell'arte bianca si amplia e si rinnova includendo tutti i processi della filiera: dal settore artigianale a quello semi industriale passando dall'impasto, lavorazione, lievitazione, cottura fino alla realizzazione del prodotto finito in tutte le sue sfaccettature.



Innovazione
Trend
Business
Eccellenza
Sostenibilità
Design
Qualità
Networking
Hub
Internazionalità

ESPOSITORI

2.100

da 50 Paesi

40%

internazionali

3 MACRO AREE

1.

Ristorazione professionale /
Bakery, Pizza, Pasta

2.

Caffè, Tea / Bar, Macchine caffè,
Vending / Gelato, Pasticceria, Bakery

3.

Arredo, Tecnologia / Tavola

Il giusto marketplace per:

CONFRONTO | NETWORKING | TENDENZE

INNOVAZIONE | FORMAZIONE

TOP 10 PAESI PER NUMERO DI PRESENZE

Germania

Spagna

Francia

USA

Svizzera

Paesi Bassi

Grecia

Portogallo

Regno Unito

Turchia

OPERATORI PROFESSIONALI

180.000

da 166 Paesi

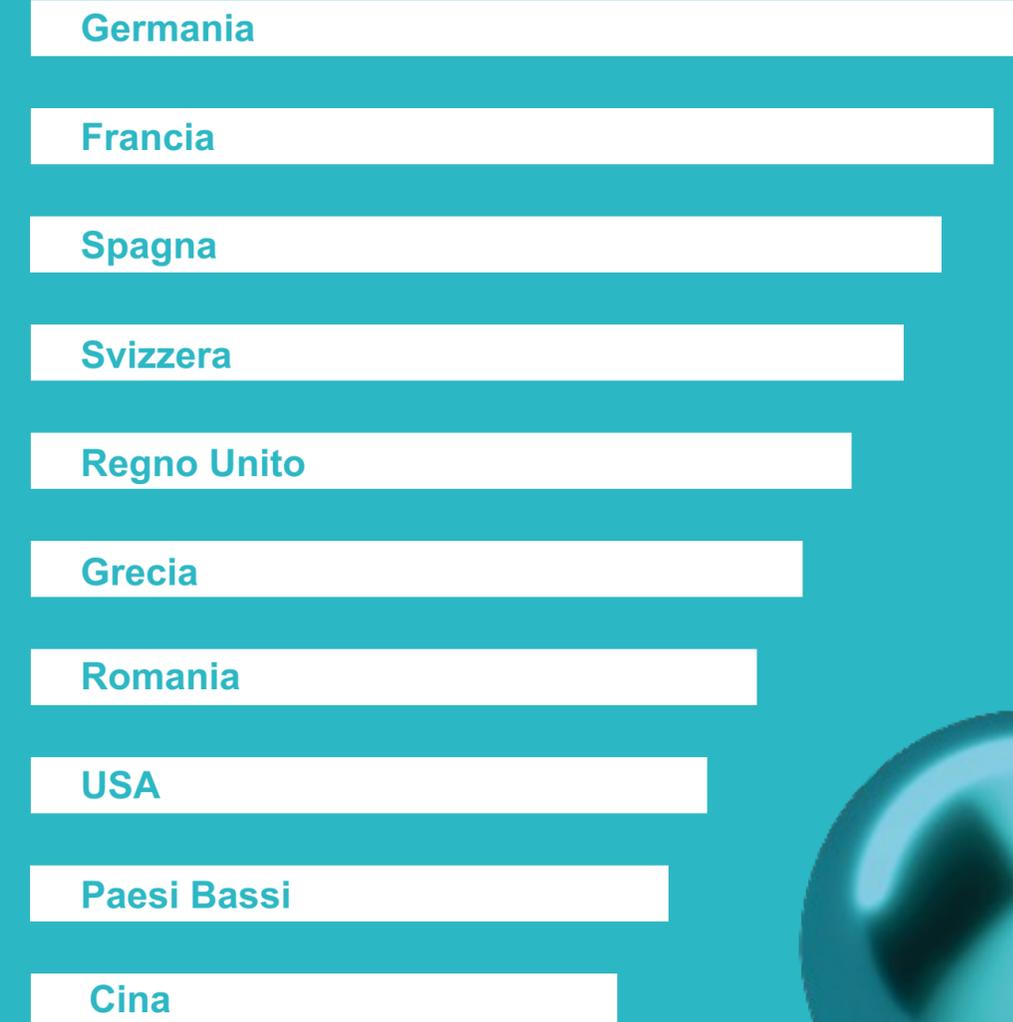
42%

internazionali

TARGET

- Distributori, rivenditori, esportatori, importatori
- Ristoranti, pizzerie, kebab, fast food, street food
- Self service, mense aziendali, ospedali, cinema, musei
- Bar, pasticcerie, gelaterie
- GDO, centri commerciali, convenience store
- Centri benessere, palestre, terme
- Consulenza, servizi
- Architetti, designer, contractor
- Macellerie, salumerie, panetterie
- Hotel, catene alberghiere, ricettività, crocieristi, aeroporti, stazioni
- Chef
- Installatori, tecnici
- Food&Beverage Manager

TOP 10 PAESI PER NUMERO DI PRESENZE



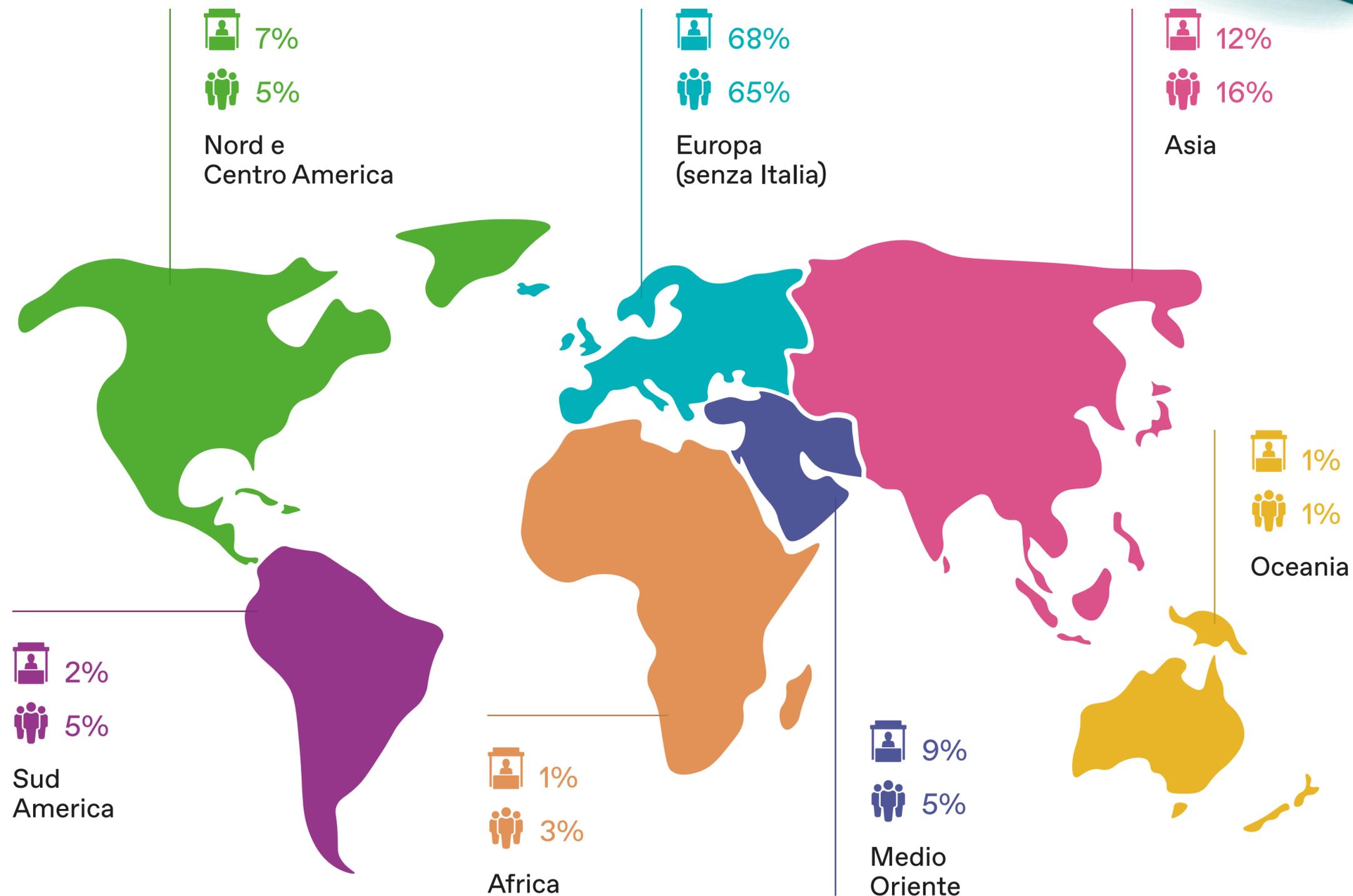
IL MONDO A HOST

166

Paesi partecipanti

 Operatori Professionali

 Espositori



TOP HOSTED BUYER

700
da 75 Paesi

PROFILO:
distributori/grossisti/rivenditori,
grande distribuzione, catene di
hotel/ristoranti/bar/gelaterie,
studi di design e architettura.

FOCUS CATEGORIE

- Gelaterie e Pasticcerie
- Distributori e Importatori
- GDO, Cash&Carry
- Centrali di Acquisto, Catene di Hotel, Ristorazione, Caffetterie, Panetterie
- Contract, Real Estate, Studi di Progettazione

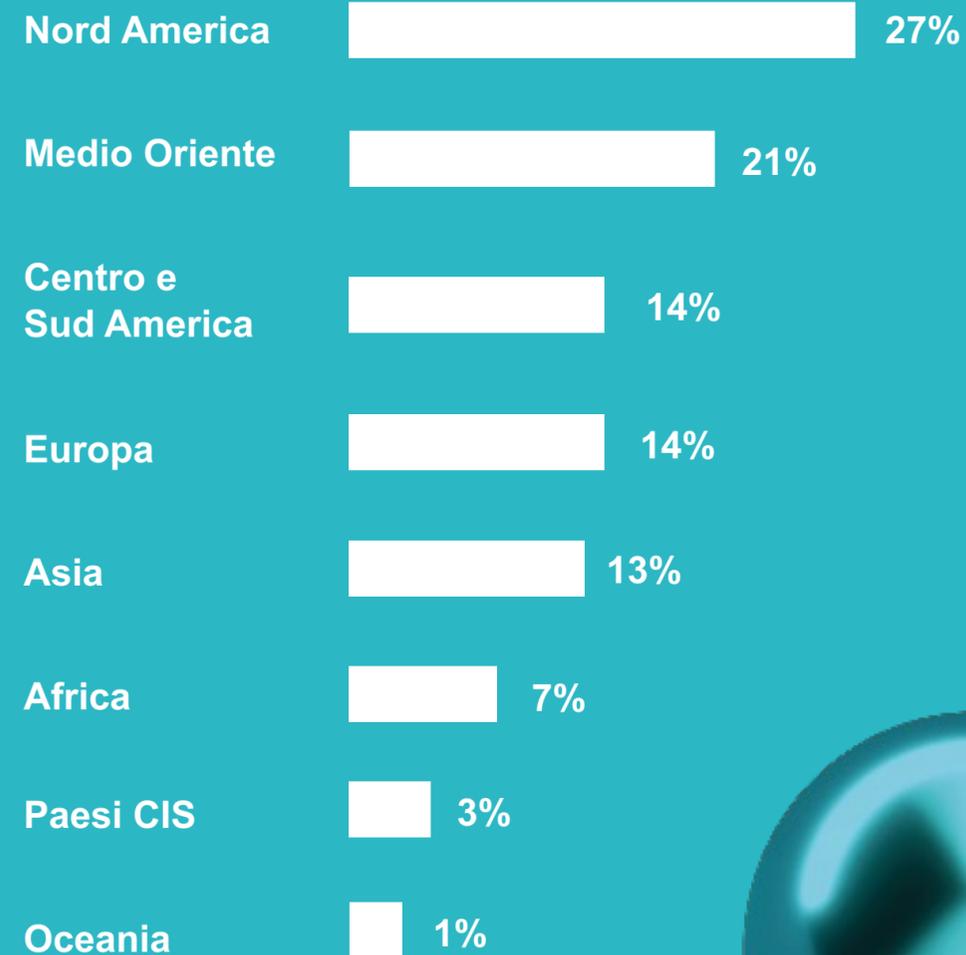
BUYER PROGRAMME: MY MATCHING



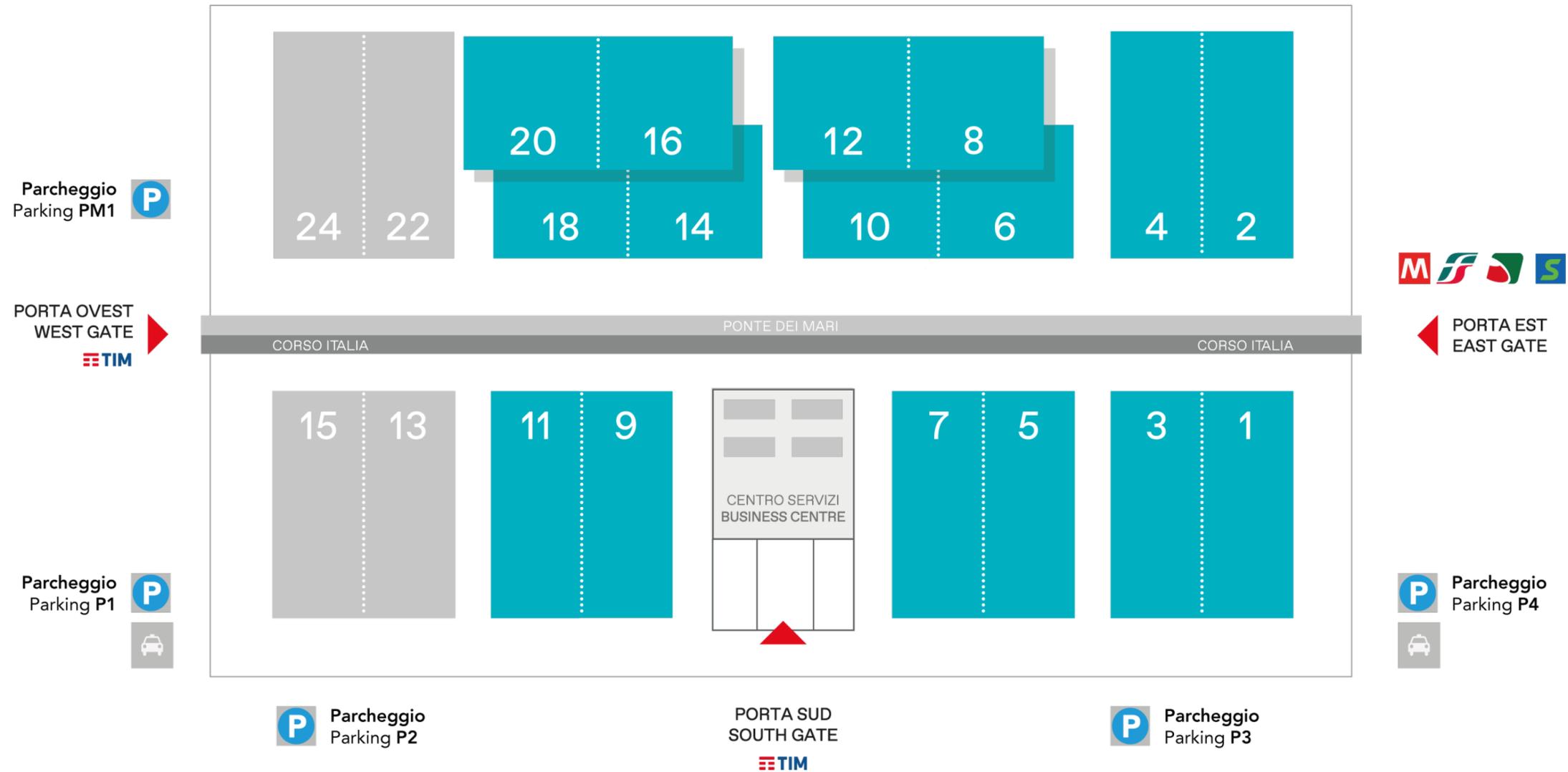
MY MATCHING

Agenda di incontri mirati e pianificati prima dell'evento per creare occasioni di business durante i giorni di mostra.

BUYER PER AREA GEOGRAFICA



MAPPA QUARTIERE ESPOSITIVO



PORTA EST
EAST GATE



RISTORAZIONE PROFESSIONALE

LA CUCINA AL CENTRO

La ristorazione professionale è un business in costante bisogno di innovazione e flessibilità. HostMilano è l'hub di riferimento per distributori, rivenditori, esportatori, importatori che incontrano in manifestazione le aziende leader del settore e le macchine e attrezzature più all'avanguardia per il loro business.

FOOD EQUIPMENT: SOLUZIONI PER OGNI ESIGENZA

Presente una vasta scelta di macchine e attrezzature specializzate nel trattamento degli alimenti e nel lavaggio, insieme a soluzioni innovative progettate appositamente per soddisfare le esigenze della ristorazione professionale, inclusi servizi di catering, ristoranti, catene di ristorazione e punti di vendita al dettaglio del settore alimentare.

LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE: IL METODO COME RISORSA

La differenza in cucina è data dai metodi di lavorazione e conservazione degli alimenti, insieme agli accessori, sia grandi che piccoli.

DELIVERY

Il cambiamento delle abitudini di consumo out of home ha evidenziato la necessità di un continuo aggiornamento del settore. HostMilano ha intercettato fin dall'inizio questo processo e presenta al mercato un'offerta dedicata con il supporto dei principali leader.

L'ARTE CULINARIA: L'INCONTRO CON IL SAPORE

Momenti di formazione e confronto con la presenza di chef di fama internazionale e delle figure di spicco del settore per scoprire e approfondire nuove tecniche di lavorazione e i trend del futuro.



BAR | MACCHINE CAFFÈ | VENDING

IL FUTURO È PRONTO PER ESSERE GUSTATO

Eccellenza nel prodotto e innovazione del servizio si combinano per creare un'esperienza distintiva nell'universo del bar. Attraverso l'introduzione di nuove tendenze, strumenti e tecniche, si favorisce il dialogo tra diverse realtà produttive, promuovendo così una continua evoluzione del settore.

IL BAR: UN VIAGGIO EMOZIONANTE

Il cuore del bar palpita in ogni istante del giorno, dall'alba al tramonto. Con una vasta gamma di macchinari, attrezzature e accessori che rendono ogni spazio funzionale e versatile; un rifugio accogliente, vibrante e potenzialmente ideale per ogni occasione di consumo.

MACCHINE E ACCESSORI: L'ECCELLENZA È L'INGREDIENTE SEGRETO

Le ultime tecnologie nel mondo delle macchine da caffè, delle attrezzature e degli accessori professionali lavorano in sintonia per garantire la qualità essenziale di un servizio di eccellenza.

VENDING MACHINE: DOVE LE NOVITÀ DI OGGI INCONTRANO LE ESIGENZE DEL FUTURO

Una costante analisi ricerca sulle aziende leader nella produzione, in un settore in continua espansione e sempre più focalizzato su fattori attuali come sicurezza e qualità. Obiettivo primario è garantire alla clientela una pausa impeccabile, adattabile a ogni contesto: dai piccoli uffici alle grandi realtà, dalle scuole agli aeroporti, dalle palestre a qualsiasi ambiente lavorativo o ricreativo, sia pubblico che privato.

PRODOTTI E ATTREZZATURE PER IL BEVERAGE

Dal prodotto base (sciroppi, succhi, bevande, acque) fino alle attrezzature più innovative.



CAFFÈ | TEA

LA COMBINAZIONE PERFETTA TRA AROMA E GUSTO

Torrefattori selezionati, importatori, produttori, operatori professionali e le migliori aziende a livello mondiale. HostMilano è il punto d'incontro per l'intero business che ruota intorno al mondo del caffè e del tè.

L'AROMA DELLE MISCELE SI DIFFONDE

Il caffè e la sua antica tradizione incontrano perfetta rappresentazione all'interno della manifestazione dove è possibile trovare miscele, prodotti, contenuti, approfondimenti e formazione professionale che valorizzano l'eccellenza di questo prodotto.

IL TÈ: L'INFUSIONE NEL CALORE DELLA TRADIZIONE

Il tè può essere trattato in vari modi per produrre una vasta gamma di gusti e aromi, che dipendono principalmente dal processo di lavorazione, dalla varietà della pianta e dalla regione di provenienza. E' una bevanda che sprigiona salute, benessere e tradizione e che accompagna ogni momento della giornata, sia leisure che business, grazie alla sua vasta diffusione presso resort, hotel, pasticcerie, ristoranti, spa, bar e tea house.

MERCATI E PROSPETTIVE

Eventi esclusivi, creati in collaborazione con i più importanti rappresentanti del settore e associazioni di alto profilo, esaminano da vicino il variegato universo del caffè e del tè, analizzando dettagliatamente ogni aspetto di un'offerta sempre più diversificata, che si espande e si rinnova costantemente.



ARREDO | TECNOLOGIA

QUANDO LO SPAZIO SI TRASFORMA IN LUOGO D'INCONTRO

HostMilano celebra l'arte dell'ospitalità ponendola in primo piano. Attraverso format esclusivi, nuove idee e soluzioni sorprendenti, si creano spazi originali, funzionali e coinvolgenti, plasmati con la collaborazione di architetti e designer di elevato profilo professionale.

ARREDO: BINOMIO SPAZIO-VIVIBILITÀ

Materiali inediti, innovativi e sostenibili per garantire un ambiente confortevole e funzionale: tavoli e sedute indoor e outdoor, illuminazione e complementi d'arredo, ma anche idee, nuovi format e allestimenti "ibridi" per rappresentare al meglio ogni esigenza sul tema arredo.

TECNOLOGIA: HUB INNOVATIVO PER PRODOTTI E IDEE

Uno spazio dedicato ai software gestionali per il mondo della ristorazione professionale, alle applicazioni per la customizzazione, alla personalizzazione e all'efficienza dei processi e dei macchinari. Un palcoscenico ad alto contenuto innovativo, non solo di prodotti ma anche di nuove idee che si fondono con innovazione, sostenibilità, digitalizzazione e intelligenza artificiale per dare vita a soluzioni che anticipano il futuro in termini di risparmio energetico, impiego materiali riciclabili e utilizzo nuove tecnologie.



TAVOLA

MISE EN PLACE D'ECCELLENZA

L'esperienza nel mondo del tableware si muove tra la costante ricerca della qualità e l'incessante spinta verso l'innovazione. Questo dinamico equilibrio si manifesta attraverso una variegata gamma di elementi che uniscono l'eleganza della classicità e della tradizione con le soluzioni più originali.

PROTAGONISTI IN TAVOLA

Posate, piatti, bicchieri, tovagliato, vassoi, argenteria, porcellane e caraffe non sono semplici utensili, ma veri e propri protagonisti che prendono posto sulle tavole di tutto il mondo. Questi componenti non solo contribuiscono alla creazione di una mise en place impeccabile, ma sono anche capaci di adattarsi alle esigenze di ogni contesto, stagione e atmosfera sempre all'insegna dello stile, della qualità e della cura del dettaglio.

ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE PER OGNI OCCASIONE

Non solo tableware, ma anche abbigliamento per il personale professionale di sala e cucina: divise e accessori originali, eleganti e sempre curati nei minimi dettagli per interpretare al meglio ogni stile.



GELATO

GELATO PROIETTATO AL FUTURO

Eccellenza del Made in Italy in costante espansione geografica e di crescente ibridazione con altri settori quali caffè, pasticceria e mixology. Il mondo del gelato è rappresentato a HostMilano in tutta la sua filiera: prodotti semilavorati, macchine, banchi refrigerati e vetrine di design.

PRODOTTI SEMILAVORATI: LA QUALITÀ PRIMA DI TUTTO

Un ventaglio di proposte volte a soddisfare tutte le necessità: prodotti semilavorati per il gelato artigianale, aromatizzanti per miscele base, semilavorati pronti all'uso e prodotti per le decorazioni.

LE MACCHINE: SCENDE IN CAMPO LA LAVORAZIONE

Macchine sempre più efficienti e performanti per la gelateria artigianale: mantecatori, pastorizzatori, maturatori e macchine specializzate per prodotti come la panna e lo yogurt gelato.

BANCHI REFRIGERATI E VETRINE: IL DESIGN AL SERVIZIO DELL'EFFICIENZA

Efficienza, risparmio energetico ma anche qualità e design sono le parole chiave per soddisfare ogni esigenza di conservazione e presentazione al pubblico.

TRA IBRIDAZIONE E APPLICAZIONI

Ibridazione di prodotto e di servizio come trend in continua crescita: il gelato sempre più di frequente viene utilizzato nel mondo bar, caffè e mixology per presentare creazioni sempre più gustose e innovative in linea con le esigenze del mercato.



PASTICCERIA

FORME, COLORI E DOLCEZZA PRENDONO VITA

HostMilano è il palcoscenico internazionale per il settore della pasticceria in tutte le sue forme. Qualità, innovazione e tecnica prendono vita grazie a importanti realtà nella produzione di materie prime, accessori e attrezzature per il settore del dolce.

MATERIE PRIME: LE FONDAMENTA DELLA QUALITÀ

Presenza di tutte le materie prime della miglior qualità per dare spazio alla fantasia e permettere di dar vita a creazioni di ogni tipo: prodotti semilavorati, ingredienti di base, confetture, cacao e derivati, amidi, farine, lieviti e surrogati.

ACCESSORI E ATTREZZATURE: IL PROCESSO CHE FA LA DIFFERENZA

Qualità, design e Made in Italy si fondono, nel rispetto della tradizione pasticceria, per offrire il miglior prodotto possibile: forni, impastatrici, abbattitori, sfogliatrici e ogni tipo di attrezzatura necessaria in un laboratorio di pasticceria.

COMPETIZIONI ED EVENTI: SI ALZA IL SIPARIO

Cake designer, maestri pasticceri, cioccolatieri e gelatieri di fama internazionale si sfidano in competizioni ad alto contenuto innovativo e artistico ma anche in showcooking e masterclass con best practice sia della più antica tradizione sia delle sperimentazioni più recenti e all'avanguardia.



BAKERY | PIZZA | PASTA



HUB INTERNAZIONALE DELL'ARTE BIANCA A MILANO

HostMilano si conferma hub internazionale di riferimento per tutta la filiera dell'arte bianca dove trovano perfetta rappresentazione materie prime, prodotto finito, macchine, forni e attrezzature. Qualità e innovazione sono le parole chiave per presentare una gamma completa di prodotti.

IL PROCESSO COME INNOVAZIONE

Nuove tecniche di lavorazione, cottura e conservazione attraverso l'utilizzo di soluzioni naturali, genuine e innovative.

TUTTI I SEGMENTI AL COMPLETO

Tutti i segmenti del mondo dell'arte bianca, sia artigianale che semi-industriale, trovano perfetta rappresentazione garantendo qualità e versatilità per ogni esigenza.

ASSAPORARE IL FUTURO

Un ricco calendario di appuntamenti di formazione, approfondimenti tecnici e tematici, networking e competizioni per anticipare il cambiamento e i nuovi trend del settore.



LE ASSOCIAZIONI PARTNER

ITALIA

Ristorazione Professionale:

- APPLIA

Gelato Pasticceria:

- ACCADEMIA MAESTRI DEL LIEVITO MADRE

Pane Pizza Pasta:

- APPAFRE Associazione Produttori Pasta Fresca Affiliata
- ASSOCIAZIONE PANIFICATORI MILANO
- SIPAN Produttori di materie prime e attrezzature per il mondo della Panificazione

Bar/Caffè:

- ALTOGA Associazione Torrefattori e Grossisti Alimentari

USA

- SEFA Supply & Equipment Foodservice Alliance
- FEDA Foodservice Equipment Distributors Association

CANADA

- RESTAURANTS CANADA
- CAMA-ACAD Canadian Automatic Merchandising Association
- CICC Convenience Industry Council of Canada
- BAC Baking Association of Canada
- IDC Interior Designers of Canada

SUD AMERICA

- ACHIGA (Chile) Asociación Chilena de Gastronomía
- ACODRES (Colombia) Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica
- CANIRAC (Messico) Cámara Nacional de la Industria Restaurantera
- FEHGRA (Argentina) Federación Empresaria Hotelera Gastronómica Argentina

SPAGNA

- AFEHC Asociación de Fabricantes Españoles Hosteleria y Colectividades

INTERNAZIONALE

- NEWH The Hospitality Industry Network
- WCE/SCA Specialty Coffee Expo
- EFCEM European Federation of Catering Equipment Manufacturers
- FCSI Foodservice Consultants Society International



EVENTI E FORMAZIONE

HostMilano è un palcoscenico dove si fondono innovazione, formazione e competizione.

I più grandi chef, i maestri del caffè e gli esperti del gelato, del cioccolato e della pasticceria si sfidano in gare di elevato contenuto innovativo e artistico.

Eventi che non solo dimostrano l'elevata qualità, la professionalità e l'efficienza delle attrezzature, ma fungono anche da catalizzatore per l'evoluzione e la ricerca nel settore ho.re.ca.

Seminari di formazione dedicati agli architetti, offrono l'opportunità di approfondire le ultime tendenze nel design e nell'arredamento per il settore dell'ospitalità.

127 Convegni

195 Laboratori
e showcooking

6 Campionati

SMART Label - HOST Innovation Award

Innovazione, tecnologia e design.

Giunto alla sua settima edizione, Smart Label – Host Innovation Award è il prestigioso premio all'innovazione nel settore dell'ospitalità organizzato in collaborazione con POLI.Design Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di ADI - Associazione Italiana per il Disegno Industriale.

L'award viene attribuito a prodotti/servizi/progetti, presentati dalle aziende espositrici, che emergono per caratteristiche distintive in termini di funzionalità, tecnologie, sostenibilità ambientale, etica o risvolti sociali.

Il riconoscimento è suddiviso in tre categorie: Innovation SMART Label, Green SMART Label e SMART Label.

I membri della giuria vengono selezionati tra docenti, professionisti ed esperti internazionali nell'ambito del Design, dell'ospitalità e del risparmio energetico. La giuria valuta i prodotti/servizi/progetti sulla base di una serie di elementi come l'efficienza delle funzioni, l'efficacia delle prestazioni, l'innovatività delle modalità di fruizione e delle tecnologie.

SMART
LABEL



ROAD TO HOST 2025

Medio Oriente

Riyadh, Jeddah, Dubai, Qatar

America Latina

Brasile, Messico

Asia

Singapore, Giappone, Cina

Europa

Turchia, Danimarca

Stati Uniti

Las Vegas, Chicago, Colorado Springs, Atlanta

Canada

Toronto, Montreal



INVESTIMENTO HOSTMILANO 2025

3.000.000

 euro investiti

POTENZIAMENTO

su mercati più ampi e diversificati
CANADA, USA, SUD AMERICA,
MEDIO ORIENTE e ASIA.



CONSOLIDAMENTO

mercati tradizionali.



SCOUTING

di operatori qualificati di alto
profilo e new business.



SVILUPPO

di partnership con istituzioni
e associazioni nazionali
e internazionali per la creazione
di un network strategico forte
e business oriented.



COMUNICAZIONE

declinata per target e paese
(newsletter in più lingue, email
marketing one to one, ecc...).



MEDIA

relazioni privilegiate con giornalisti
di settore internazionali e nazionali.



AMBASSADOR

giornalisti, blogger e influencer
internazionali monitorano l'evoluzione
del mondo Ho.re.Ca. e Retail.



OSSERVATORIO

sullo status della filiera: cambiamenti,
modelli di consumo e nuovi format.



EVENTI

oltre 20 eventi nazionali e
internazionali per aggiornare il
mercato sulle nuove tendenze.



PIANIFICAZIONE MEDIA

Investimento testate

40%

Italia

60%

Estere



Trade
Italia



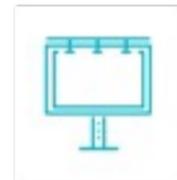
Trade
estero



Generalista



Radio



Outdoor



TV



Decordinamica

Investimento testate Estere

39% USA

42% Europa

4% Asia

15% Medio Oriente

Investimento testate Europa

41% Germania

28% UK

21% Spagna

10% Francia

PROGRAMMA AMBASSADOR: BE MY HOST

Ritorna anche nel 2025 “Be my Host” il programma di partnership con giornalisti, blogger e influencer che da tutto il pianeta monitorano per HostMilano l’evoluzione del mondo Ho.re.Ca. e Retail. Gli Host Ambassador rappresentano delle vere e proprie “antenne” che, in anteprima, raccontano sui canali digitali di HostMilano nuovi punti di vista, storie e curiosità dei loro paesi di origine, innovazioni e tendenze, attivando così una conversazione globale del comparto.

ECCO DOVE SONO GLI HOST AMBASSADOR:

Australia, Brasile, Canada, India, Spagna, Francia, Austria, UK, Italia, USA, Cina, Svezia, Emirati Arabi Uniti, Turchia, Messico





INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

PER INFORMAZIONI

sales.host@fieramilano

<https://host.fieramilano.it/>



FIERA MILANO