



**FIERA MILANO**



Ufficio stampa  
Fiera Milano

Rosy Mazzanti  
Simone Zavettieri  
+39 0249977457  
02 36596033

press.host@fieramilano.it

Ufficio stampa  
Il Quadrifoglio

Italia  
Mirella Mosca  
+39 02 36596033  
ufficiostampa@quacom.it  
Estero  
Francesca Legnani  
+ 39 02 36596033  
press@quacom.it

Fiera Milano S.p.A.  
+39 02.4997.7134  
fieramilano@fieramilano.it  
fieramilano.it

## Ufficio stampa / Press office

### A HOSTMILANO L'HO.RE.CA GUARDA GIÀ ALLA "NUOVA NORMALITÀ": TRA BEST PRACTICE, NUOVI TREND E UNA VOCAZIONE SEMPRE PIÙ INTERNAZIONALE

- *Dati incoraggianti per il ritorno all'Away From Home: 8 Italiani su 10 vogliono tornare a frequentare bar e ristoranti*
- *La "Nuova Normalità" sarà all'insegna di consumi individuali e di una socialità più intima, da trascorrere in locali conosciuti*
- *Allo studio soluzioni e format capaci di rispettare distanze e iperpersonalizzazione del servizio*
- *Come durante l'emergenza, Hostmilano mantiene la sua vocazione di hub dell'equipment globale, partner a 360° di tutta la filiera Ho.Re.Ca.*

Milano, 14 Maggio 2020. - Per l'universo Ho.Re.Ca è arrivato già il momento di ripartire. Tra mille ipotesi e una certezza. Quali che saranno i protocolli da rispettare, gli spazi da riformulare o le attività da riprogettare, le sfide da affrontare per arrivare alla "Nuova Normalità" non potranno fare a meno di due parole chiave: qualità e innovazione. Proprio quelle che da sempre formano il dna di **Hostmilano, la manifestazione in programma a fieramilano (dal 22 al 26 ottobre 2021)**, che durante le ultime settimane non solo è stata in grado di confermare il suo ruolo di piattaforma leader a livello mondiale per l'ospitalità professionale, ma anche di porsi al fianco degli operatori del settore come un partner a 360°.

#### **Fuoricasa: 8 Italiani su 10, vogliono tornare a frequentare bar e ristoranti**

Secondo un'indagine di **Tradelab 8 Italiani su 10** ritengono che **torneranno a frequentare bar e ristoranti**, anche se con cautela e in totale sicurezza. Del resto, per i nostri connazionali la voglia di normalità è tale che **oltre 7 italiani su 10 sono disposti a rinunciare alla propria privacy**, almeno nella fase iniziale di "restart" (con picchi di consenso nelle fasce della popolazione più colpite dall'emergenza Covid-19, oltre che naturalmente tra Gen Z e Millennials).

All'interno di quella che sarà il "New Normal", cambieranno alcune abitudini di consumo. Ad essere premiati saranno i **locali in grado di garantire la presenza di pochi avventori in contemporanea (75%), una perfetta pulizia (59%), il rispetto delle norme (53%) e la distanza tra i tavoli (50%)**. Risultato: nella fase di riapertura ci sarà un **Away From Home più intimo**, fatto di consumi individuali o di gruppi ristretti, dove si sceglieranno locali conosciuti o già frequentati in passato

Una voglia di normalità che accende qualche luce di speranza sull'effetto Covid-19 sulle diverse filiere dell'ospitalità professionale che a causa del lockdown ha visto mandare in fumo un quarto del giro d'affari annuo dell'intero settore dei consumi fuori casa; **un mercato che nel 2019 ha superato quota 86 miliardi di euro**, frequentato da circa 40 milioni di Italiani.

#### **Arriva l'epoca della distanza**

L'epoca della distanza. La chiamano così i sociologi, l'era del post-pandemia. Quando ad affermarsi sarà un nuovo paradigma, composto da valori che vanno dalla sostenibilità alla competenza, passando per una **nuova qualità del tempo e dello spazio**.



**FIERA MILANO**



**Ufficio stampa  
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti  
Simone Zavettieri  
+39 0249977457  
+39 335 69992328  
press.host@fieramilano.it

**Ufficio stampa  
Il Quadrifoglio**

Italia  
Mirella Mosca  
+39 02 36596033  
ufficiostampa@quacom.it  
Estero  
Francesca Legnani  
+ 39 02 36596033  
press@quacom.it

**Fiera Milano S.p.A.**

+39 02.4997.7134  
fieramilano@fieramilano.it  
fieramilano.it

In questo contesto, sarà la città a dover essere ripensata nel suo complesso, locali e spazi pubblici compresi. Per i designer però, il compito non sarà tanto di **progettare il distanziamento**, ma piuttosto di immaginare oggetti e ambienti diversi, in linea con la nuova vita della fase 3, e la sua inevitabile tendenza al decongestionamento.

Dal punto di vista architettonico, lo sottolineano in molti, diminuirà il numero delle superfici, perché tutti avremo meno cose intorno, e saremo molto attenti a non sprecare quelle risorse che, in altri momenti, potrebbero risultare fondamentali. Con il risultato che si tenderà a **privilegiare la pulizia** - reale e metaforica - degli spazi, anche di quelli che condividiamo con gli altri. E gli oggetti? Quelli che sopravviveranno alla pandemia saranno per forza di cose "intelligenti", in grado di svolgere funzioni diverse a seconda dell'esigenza; proprio come i sistemi domotici, capaci di sfruttare la tecnologia per evitare i contatti non necessari.

**Attenzione al cliente e sicurezza: le nuove regole per i locali di domani**

Nella nuova era - aziende e professionisti sono tutti d'accordo - a cambiare saranno anche, se non soprattutto, le strutture dedicate all'ospitalità. A cominciare dagli hotel, dove la distanza sociale condiziona la ri-organizzazione di hall, aree comuni e perfino di procedure come check-in e check-out. Spazio dunque all'**automazione e all'Internet of Things**, per favorire le comunicazioni con gli ospiti in modo diretto, oltre che alla ricerca di materiali nuovi che possano essere igienizzati velocemente e senza rovinarsi. Nei punti vendita invece, al posto delle tracce sul pavimento che indicano la distanza da mantenere, domani potrebbero arrivare **schermi o superfici trasparenti** attraverso cui dialogare, con la giusta distanza. Al ristorante poi, oltre a separare i tavoli con pareti leggere in plexiglass, andrà rivoluzionato anche il servizio; e addirittura potrebbe cambiare anche la forma stessa dei piatti, per evitare ogni possibilità di contatto tra il cameriere e la pietanza da portare in tavola.

Anche sul fronte dei format, le ipotesi allo studio sono molte: dalle casse automatiche per la gestione del menu e del pagamento, all'elaborazione di tunnel che, oltre alla sanificazione di persone e cose, misurano la temperatura corporea e verificano la presenza di mascherina e guanti. Per non parlare della possibilità di inserire **murales caldi all'interno del locale**, ideali per mantenere i cibi alla giusta temperatura in attesa che siano gli stessi clienti a ritirarli, riducendo al contempo gli spazi dedicati agli arredi.

Tutte da esplorare, infine, le opportunità di sviluppo per il **mondo del packaging**, grazie alla realizzazione di prodotti ecosostenibili sia per il consumo in loco che per il delivery. Perché nella fase della ripartenza, anche i bar e non solo i ristoranti, dovranno integrare la propria offerta con la consegna a domicilio. Il tutto all'insegna dell'**iper-personalizzazione del servizio**, per dei consumatori che durante il lockdown hanno imparato ancora di più ad apprezzare l'home delivery, spesso affidandosi a quello svolto dagli esercizi vicini a casa e già conosciuti.

**A Host 2021 va in scena la manifestazione leader mondiale dell'hospitality**

Sarà ancora una volta la vocazione all'internazionalizzazione a fare di **Hostmilano 2021** l'appuntamento irrinunciabile a livello mondiale per tutti gli attori della filiera Ho.Re.Ca. Un ruolo, quello di hub dell'equipment globale, che la manifestazione di Fiera Milano ha confermato una volta di più con l'**edizione chiusasi lo scorso ottobre**.

Tutti gli aggiornamenti sono disponibili su: [www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it), @HostMilano, #Host2021