

**Ufficio stampa
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti
Simone Zavettieri
+39 0249977457
+39 335 6992328
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 Host 2023 tendenze e tecnologia dialogano animando un mercato da 178 miliardi di euro

- *La domanda legata alla ripresa del fuoricasa spinge l'innovazione tecnologica, con il commercio mondiale nei settori rappresentati a HostMilano che ha superato i 178 miliardi di euro nel 2022*
- *Il comparto più rilevante in numeri assoluti è l'Arredo-Tavola con 94 miliardi di euro (+35% rispetto al 2019). Quello che cresce di più è la Ristorazione Professionale (+45% sul 2019), sfiorando l'anno scorso i 75 miliardi di euro*
- *Nell'ambito della Ristorazione Professionale, con 4,6 miliardi di euro la produzione italiana vale più del 10% dell'intero mercato globale, stimato in 44 miliardi di dollari*
- *Alla crescente domanda di esperienze lifestyle si risponde con la creatività, ma anche con tecnologie di punta come l'AI e il machine learning in attrezzature iperconnesse*
- *Le occasioni e i luoghi di consumo sfumano sempre più l'uno nell'altro, favorendo sistemi multifunzione e ibridazione di tecnologie*

Milano, 13 ottobre 2023 – **Host 2023 – a fieramilano a Rho fino a martedì 17 ottobre prossimi** – si conferma come l'appuntamento di riferimento per scoprire le tendenze che influenzeranno nei prossimi anni lo sviluppo del business.

Il dato trasversale più interessante che emerge dal costante dialogo e confronto di **HostMilano** con gli attori delle filiere è che mai come oggi **le nuove abitudini di consumo e l'innovazione tecnologica si influenzano reciprocamente**, generando una domanda che alimenta gli **investimenti in Ricerca & Sviluppo** e fa crescere gli scambi internazionali.

L'impatto economico dell'innovazione

La galassia industriale presente a **HostMilano** è caratterizzata da una forte internazionalità, con importanti scambi commerciali globali. Secondo dati di **Export Planning**, il commercio mondiale delle filiere rappresentate ha toccato nel 2022 un nuovo massimo, pari a **178,3 miliardi di euro**, a livelli ampiamente superiori a quelli pre-pandemici: **38 punti percentuali** superiore al 2019.

Il comparto più rilevante è **l'Arredo-Tavola**, che l'anno scorso ha registrato un valore prossimo ai **94 miliardi di euro (+35% rispetto al 2019)**. La Ristorazione Professionale ha invece espresso la maggiore crescita rispetto ai livelli pre-pandemici (**+45% rispetto al 2019**), sfiorando l'anno scorso i **75 miliardi di euro**.

Mostrano rilevanti incrementi rispetto al 2019 anche i comparti **Macchine da Caffè-Vending (+5,9%, quasi 19 p.p.)** e **Macchine per Panificazione e Pasticceria (+3,4%, circa 11 p.p.)**. Di grande interesse anche le forniture per il mondo **Gelato**, che vede leader la produzione italiana con esportazioni per più di **2,3 miliardi di**

**Ufficio stampa
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti
Simone Zavettieri
+39 0249977457
+39 335 6992328
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

euro nel 2022 (oltre un quarto di tutto l'export UE), che diventeranno **3,2 miliardi nel 2026** grazie a un CAGR del **+4,4%**.

Nello scenario 2026 formulato da **ExportPlanning**, il commercio mondiale dell'insieme di prodotti rappresentati a **HostMilano** crescerà a un ritmo medio annuo (CAGR) del **+3,4%** fino a superare la soglia dei **200 miliardi di euro** a fine periodo.

Nel dettaglio di alcuni tra i principali mercati, l'anno scorso la **Germania** ha vantato con l'Italia un interscambio di prodotti HostMilano per quasi **1,37 miliardi di euro**, dei quali **due terzi (927 milioni di euro)** in esportazioni italiane. Di grande interesse i **Paesi del Golfo**, che registrano verso l'Europa un interscambio da **1,2 miliardi di euro**. Ancora più globale la proiezione degli **Stati Uniti**, che lo scorso anno hanno scambiato con il resto del mondo prodotti HostMilano per un valore di ben **47,8 miliardi di euro**.

Quanto all'industria italiana, leader mondiale in molti comparti del settore, secondo stime dell'**Ufficio Studi ANIMA Assofoodtec** a fine 2023 il food service equipment Made in Italy supererà i **4,6 miliardi di euro**, a cui l'export contribuisce per **più di 3 miliardi**. L'Italia dunque, rappresenta da sola **oltre il 10% di tutto il valore della produzione mondiale** di questo segmento all'interno della Ristorazione Professionale che, a livello globale, è stimato da **Future Market Insights** in circa **44 miliardi di dollari** (76 miliardi nel 2032, **+5,6%** medio).

Di particolare rilievo le **attrezzature frigorifere e compressori**, con **1.835 milioni di euro** dei quali **1.052** dalle esportazioni; le **macchine e forni per pane, biscotti, pasticceria e pizza**, che valgono **695 milioni di euro (460 dall'estero)**; e le **macchine per caffè espresso** con **550 milioni (415 dall'export)**.

Le esperienze lifestyle richiedono tecnologie smart

Un valido esempio di come innovazione e tendenze di consumo si influenzino a vicenda è l'evoluzione del **food delivery**, che in manifestazione sarà rappresentato da diversi tra i più significativi top player: non più percepito semplicemente come "buono e veloce", ma anche e soprattutto come "gourmet, pratico e sicuro", il delivery è supportato da **macchinari e prodotti sempre più smart**, fino all'**intelligenza artificiale** che progetta nuove ricette sulla base dei consumi.

Una novità riguarda "dove" si consuma il cibo "da portar via": sempre meno a casa propria e **sempre più in spazi all'aperto**, in particolare i parchi. Dai ristoranti gourmet alle food hall, molti ristoratori stanno seguendo questa tendenza creando **nuove ricette** pensate specificamente per consumatori che vogliono socializzare all'aperto con amici o famigliari: anche in questo caso, generando **una domanda di accessori e servizi specificamente progettati**.

Il rafforzamento del **trend esperienziale** nato alcuni anni fa, in cui il consumatore ricerca nel fuoricasa **esperienze lifestyle immersive e multisensoriali**, si traduce in



FIERA MILANO



**Ufficio stampa
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti
Simone Zavettieri
+39 0249977457
+39 335 6992328
press.host@fieramilano.it

**Ufficio stampa
Il Quadrifoglio**

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

Fiera Milano S.p.A.

+39 02.4997.7134
fieramilano@fieramilano.it
fieramilano.it

un **maggiore impatto del design**: alta qualità nelle parti visibili, anche considerando la cottura a vista e al tavolo, ma anche **tableware** pensato per la condivisione e per presentazioni di eccellenza, dove dominano il **contrasto tra l'all white e il colore e gli abbinamenti insoliti di materiali**, ad esempio preziose porcellane con **innovative plastiche riciclate di qualità**.

In questo scenario, gli operatori dedicano sempre più attenzione alla **cura dei format e dei concept** dei loro esercizi, ma anche **con una particolare attenzione alla sostenibilità**: ad esempio con pannellature realizzate **riciclando sottoprodotti vegetali**, arredi in **materiali iper-durevoli** che allungano i tempi di sostituzione, integrazione di tecnologie IoT che monitorano i consumi o adozione di **strategie di economia circolare** che seguono il cliente lungo tutto il ciclo di vita del prodotto per poi assicurarsi che venga riciclato o smaltito in modo sostenibile a fine ciclo.

L'esperienzialità stimola l'innovazione tecnologica

Un'altra conferma è il desiderio di **sperimentare cucine diverse**: i sapori delle cucine globali continuano a seguire una rapida traiettoria di crescita, con i consumatori sempre più interessati ai piatti tipici delle **diverse tradizioni** culinarie. Cresce quindi in parallelo la domanda di **attrezzature flessibili e multifunzione** come forni combinati e griglie piane, oltre ad attrezzature specializzate come wok, forniture per sushi, griglie 'robata', forni tandoori e piastre per crêpes. Al bar, il caffè e specialmente lo **specialty coffee** sono un fenomeno in costante crescita, ed ecco quindi le **macchine iperconnesse** che utilizzano il **machine learning** per "imparare" come fare il caffè, guidando poi passo passo i *baristas* con tutti i fattori per un'estrazione perfetta.

Cambiano i consumi, si evolve il food equipment

La **razionalizzazione dei menu**, inoltre, sta diventando una soluzione all'aumento dei costi e a un mercato statico, anche valorizzando l'innovazione per utilizzare ingredienti meno costosi nei piatti. Questo si traduce, per esempio, nell'uso di tagli di carne meno costosi, ma soprattutto nell'automazione della cucina con **soluzioni modulari, attrezzature plug-and-play e sistemi connessi**. Le attrezzature multiuso come forni combinati e forni a cottura rapida possono contribuire ad adattarsi a menu in rapido cambiamento.

Infine, sfumano sempre più le occasioni di consumo durante la giornata. Lo smart working ha sconvolto il concetto di orari fissi: i consumatori mangiano ciò che desiderano, quando vogliono e dove vogliono. **Dal brunch anche in settimana ai bowl salutistici anche a colazione**, ma anche **sapori fusion ed etnici**. L'impatto si riflette in particolare in una domanda di **packaging innovativi** per l'asporto e il

**Ufficio stampa
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti
Simone Zavettieri
+39 0249977457
+39 335 6992328
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

delivery, oltre a forni a cottura rapida per soddisfare i tempi di servizio e box per il ritiro.

Che la crescita del food equipment rifletta un ritorno ai consumi fuoricasa, in Italia lo conferma anche **FIPE**, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi. Nel secondo trimestre dell'anno positiva, secondo gli analisti di **FIPE-Confcommercio**, la variazione rispetto al trimestre precedente, con **un incremento del 28,7%**, dove pesano tuttavia anche fattori stagionali determinanti per i consumi in questo settore. L'analisi per attività economica mostra **una crescita su base annua per tutti i settori legati alla filiera del turismo**, in ragione della piena ripresa delle attività successiva alla fine della pandemia.

Host 2023 sarà l'occasione per scoprire l'innovazione di prossima generazione, con le sue opportunità di business, tanto [nel layout, con i suoi oltre 2.000 espositori,](#) quanto nel [palinsesto con più di 800 eventi.](#)

HostMilano è in corso a fieramilano fino al 17 ottobre 2023.
Per informazioni aggiornate: host.fieramilano.it; [@HostMilano](https://twitter.com/HostMilano).