



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

Ufficio stampa / Press office

RISTORAZIONE PROFESSIONALE E ARTE BIANCA CELEBRANO IL BOOM DEL FUORICASA A HOSTMILANO

- *L'appuntamento sarà "in presenza" e in piena sicurezza, a fieramilano*
- *Cresce la voglia di fuoricasa, in Italia e all'estero*
- *Nel primo trimestre 2021, Ristorazione Professionale a +23% rispetto al corrispondente periodo 2019*
- *Per sfruttare le sinergie tra comparti affini e complementari, HostMilano si svolgerà in contemporanea con TUTTOFOOD*
- *Tra gli eventi, in primo piano Smart Label Innovation Award, Pasticceria di lusso by Iginio Massari e i campionati mondiale del caffè SCA*

Milano, 26 luglio 2021. Per il fuoricasa la ripresa è già iniziata. Lo dicono i dati relativi al commercio mondiale, e lo confermano le ultime survey sui comportamenti di consumatori e aziende del settore meccanico. Una volta di più quindi, per tutto il mondo dell'ospitalità professionale l'appuntamento a cui non mancare - Ristorazione Professionale e Pane Pizza Pasta in testa - sarà a **HostMilano (a fieramilano, dal 22 al 26 ottobre 2021)**, la manifestazione che si conferma un vero e proprio hub dell'equipment globale per la ripartenza dell'intero comparto Ho.re.ca. Come sempre, anche in questa 42esima edizione, i protagonisti saranno tutti i key player mondiali del settore; pronti a ritrovarsi finalmente in presenza, e in piena sicurezza, utilizzando il protocollo **Safe Together** già sperimentato lo scorso settembre, in cui rientrano i numerosi interventi strutturali effettuati nello spazio fisico del quartiere espositivo (<https://www.fieramilano.it/sicurinsieme/>).

Fuoricasa: la ripresa è già qui

Dalla Ristorazione Professionale all'arte bianca, dal comparto Bar Macchine caffè Vending al Gelato Pasticceria e all'Arredo Tecnologia Tavola, per le diverse filiere dell'ospitalità professionale la ripresa è già cominciata dopo i difficili mesi dello scorso anno. A sottolinearlo sono i dati di ExportPlanning, secondo cui già nel primo trimestre del 2021 il commercio mondiale per il segmento della **Ristorazione professionale ha fatto registrare un vero e proprio "boom"**, con un +22.8% in euro rispetto al primo trimestre 2020 e – dato ancora più significativo - un +23% rispetto al corrispondente periodo 2019). In forte crescita anche il Made in Italy, che nello stesso segmento ha visto una forte risalita (+20.8% nei valori in euro rispetto al corrispondente periodo 2020 e +7.5% rispetto all'analogo periodo 2019). Ma non basta: stando all'ultimo sondaggio diffuso da **Anima Confindustria** (associazione che ha al suo interno vede la presenza delle aziende della filiera delle attrezzature per la ristorazione professionale) nella prima metà di luglio, due aziende su tre – all'interno di un campione eterogeneo e rappresentativo della quasi totalità dei settori di Anima – hanno dichiarato di prevedere una completa ripresa delle perdite subite nel 2020 entro la fine del 2021.

Anche per quanto riguarda i consumatori, sottolinea un recente rapporto della società di ricerche NPD Group, **per gli italiani la voglia di fuori casa è già esplosa**, con il 41% dei consumatori che già frequenta Bar e Ristoranti come prima della pandemia, e il 53% che tornerà a farlo entro la fine dell'anno.



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
Esteri
Francesca Legnani
+ 39 02 36596033
press@quacom.it

Fiera Milano S.p.A.

+39 02.4997.7134
fieramilano@fieramilano.it
fieramilano.it

Per il periodo 2021-2024 poi, gli scambi mondiali (e l'export italiano) registreranno un forte segno più soprattutto nella Ristorazione professionale (+6.9% di crescita media annua nel periodo 2021-'24) e nella filiera di Pane Pizza Pasta.

Ristorazione Professionale, straniera più di un'azienda su due

Un marketplace ideale dove incontrare tutte le realtà più importanti dell'ospitalità professionale, italiana e internazionale. **Degli oltre 1100 gli espositori che hanno confermato la loro presenza all'edizione 2021** di HostMilano; provenienti da 40 Paesi (tra questi, ci sono mercati come Germania, Francia, Spagna, Usa, Portogallo, Olanda, Grecia e Regno Unito), **il 44% sul totale appartengono proprio alla macroarea dedicata alla Ristorazione Professionale e all'arte bianca**, con un **tasso di internazionalità** che, in media, **sfiora il 40%**, e che nel caso della Ristorazione Professionale raggiunge addirittura il 53%.

Per tutti - tra i nomi, solo per citarne alcuni, figurano aziende del calibro di Ali Group, Sirman, True Refrigeration e Viessmann (Ristorazione); Tagliavini, Italforni, Sigma, Atollspeed e FM Caleffacion (Pane Pizza Pasta) - sarà l'occasione non solo per osservare da vicino le novità di prodotto, ma soprattutto per incontrarsi "live" dopo tanti mesi, confrontandosi con la folta rappresentanza di hosted buyer (circa 600 ad oggi) attesa a Milano grazie al continuo supporto di ICE/ITA Agenzia e alle innumerevoli partnership sottoscritte con alcune delle più importanti **associazioni internazionali**.

HostMilano e TUTTOFOOD: due fiere in una

I buyer ne sono convinti: "Il mondo della ristorazione è già cambiato, e cambiare ancora di più nei prossimi anni. Per questo è fondamentale essere presenti a un evento come Host, dove si potranno osservare innovazioni di prodotto e di processo". E ancora: "Trovare sotto uno stesso tetto gli espositori di Host e di TUTTOFOOD ci consentirà di capire ancora meglio i nuovi trend e come sono cambiati comportamenti dei consumatori, osservando tutte le filiere presenti". Grazie allo svolgimento in contemporanea di **TUTTOFOOD**, l'evento leader dell'ecosistema agroalimentare, i buyer che saranno presenti "live" tra i padiglioni di Rho Fiera potranno infatti sfruttare le sinergie esistenti tra due settori fortemente complementari come l'agrifood e l'hospitality. Non solo. ad ampliare la platea dei potenziali buyer ci sarà anche **MEAT-TECH**, l'evento dedicato alle tecnologie per la lavorazione delle carni e i piatti pronti, sempre nelle stesse date

In primo piano SMART Label e Iginio Massari e i campionati mondiali caffè SCA

Fedele alla sua tradizione di trendsetter per tutte le filiere dell'Ho.re.ca, anche la prossima edizione di Hostmilano metterà sul piatto, accanto alle occasioni di business, un'agenda di oltre 800 eventi – competizioni nazionali e internazionali, show-cooking, seminari di approfondimento - suddivisi tra le sue macro-aree.

Il posto d'onore, appartiene alla grande vetrina di **SMART Label - Host Innovation Award**, il concorso aperto a tutte le aziende innovative; organizzato da Fiera Milano e HostMilano in collaborazione con POLI.Design Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di ADI - Associazione Italiana per il Disegno Industriale, quest'anno sono state 79 le candidature presentate, con più della metà degli aspiranti vincitori provenienti dal Food service equipment. Torna poi, l'appuntamento con "**Pasticceria di Lusso nel Mondo**" by **Iginio Massari**, il concept ideato dal Maestro del pastry italiano e internazionale che mette uno di fronte all'altro alcuni dei più importanti interpreti del mondo del dolce a livello mondiale.



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

L'ultima new-entry tra gli eventi "top" della manifestazione riguarda l'accordo raggiunto con **Specialty Coffee Association (SCA)**, l'associazione che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo, per lo svolgimento dei campionati mondiali SCA 2021 - World Barista Championship, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship, il tris di appuntamenti che segna il ritorno in grande stile del caffè a HostMilano.

All'interno della macroarea Ristorazione Professionale Pane Pizza Pasta, invece, da non perdere sarà il **Panettone World Championship**, a cura dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Al suo fianco, non mancheranno le iniziative messe in campo dall'Associazione Panificatori di Milano e Province di Confcommercio Milano, protagoniste con **Bakery Academy**. Showcooking e degustazioni animeranno, invece, lo stand che ospiterà i soci pastai di A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa, mentre Pizza e Pasta Italiana presenterà un nuovo format: **Slices – Pizza Culture for professionals**; seminari, dimostrazioni e dibattiti da assaggiare e condividere, "Tranci" di cultura organizzativa e tecniche di lavorazione dedicati ai professionisti della pizza.

Ristorazione 4.0 sarà invece un Osservatorio privilegiato sulla digitalizzazione del comparto a cura di FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Ad animare la scena, ci saranno anche una serie di presentazioni, workshop e tavole rotonde dedicati al futuro dell'hospitality organizzati da Foodservice Consultants Society International (FCSI) a cui si affiancherà **I'Horeca Digital Academy**, un percorso formativo che, tra teoria e pratica, coinvolgerà tutti i protagonisti del mondo dell'ospitalità professionale, con l'obiettivo condiviso di formare il ristoratore di oggi e di domani. Nel cuore pulsante della fiera poi, un importante spazio dove conoscere, incontrare, aggiornarsi sarà quello offerto dalla **Food - Technology Lounge**, il riferimento per le tecnologie Made in Italy di Food e Ho.Re.Ca. messo a disposizione da ANIMA Confindustria Meccanica Varia con le sue associazioni Aqua Italia, Assofoodtec, Fiac, Uida, e da EFCEM Italia, insieme alla sinergia di ICIM Group e Eurovent.

Infine, torneranno per l'edizione 2021 di Host i **Digital Talks**, una serie di seminari di approfondimento pensati in collaborazione con POLI.design, e rivolti ad architetti ed esperti del settore in cerca di occasioni di aggiornamento professionale; al centro degli incontri, i temi di più forte attualità applicati al settore dell'ospitalità professionale.