



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

Ufficio stampa / Press office

**A HOST2021 IL SETTORE ARREDO TECNOLOGIA
CELEBRA LA RIPARTENZA DELL'HORECA.
ALL'INSEGNA DI DESIGN E INNOVAZIONE**

- *L'appuntamento con HostMilano sarà "in presenza" e in piena sicurezza*
- *L'Arredo Tavola si conferma come uno dei segmenti più dinamici dell'intero comparto dell'ospitalità professionale*
- *Nei cinque giorni di fiera saranno in vigore i protocolli di sicurezza Safe Together, già sperimentati lo scorso settembre*
- *Tra gli eventi "top", l'ultima new-entry riguarda i campionati mondiali del caffè SCA*
- *Tornano Smart Label Innovation Award e Pasticceria di lusso by Iginio Massari*

Milano, 23 agosto 2021. Mise en place rinnovate, tessuti preziosi e utensili perfetti. Ma anche tanta tecnologia, tra contract, tableware e arredi. Perché, per tornare a incontrare i gusti di un cliente che nel fuoricasa si aspetta di trovare un'accoglienza speciale, l'Arredo Tavola dei prossimi anni sarà chiamato a puntare su design e "green". Ad averlo capito sono tutti i big del comparto – da Bormioli a Sambonet, da Tognana a Rosenthal, da Dibbern a Costa Group, da Pedrali, a Zucchetti Horeca – che non a caso hanno già confermato la loro presenza a **HostMilano (a fieramilano, dal 22 al 26 ottobre 2021)**, la manifestazione che, "in presenza" e in piena sicurezza, farà da palcoscenico a tutte le novità di uno segmenti più dinamici dell'intero universo Ho.re.ca. Un appuntamento dove dover esserci a tutti i costi, grazie alla possibilità di incontrare espositori provenienti dai cinque angoli del pianeta. Degli oltre 1100 che hanno ad oggi confermato la loro presenza, il 40% proverrà infatti da 40 differenti Paesi esteri. Per quanto riguarda in particolare il segmento Arredo Tavola Tecnologia, le aziende afferenti al segmento, oltre a contare per il 20% sul totale degli espositori, potranno vantare una maggiore presenza di quelle straniere rispetto alle loro "cugine" Made in Italy (51% contro 49%).

A Host tutte le tendenze della nuova normalità

Estetica e innovazione, sicurezza e tecnologia, contaminazioni legate al mondo della cucina, del lifestyle e della natura. Per tutto il segmento dell'Arredo tavola, i nuovi tempi richiedono capacità di rinnovarsi, l'utilizzo di materiali sempre più improntati alla sostenibilità, nel rispetto di ambiente, salute e sicurezza dei prodotti chimici utilizzati. Nel **tableware**, ad esempio, l'ospitalità è alla ricerca di nuovi concetti di ristorazione con soluzioni inedite per nuove esperienze gastronomiche; da qui la produzione di stoviglie premium con design e materiali versatili, con colori freschi e vivaci che evocano atmosfere "handmade". All'insegna del "**green**", spinte dalla voglia di esperienze conviviali open air, saranno anche le soluzioni studiate per gli arredi esterni. Il motivo? Da parte del **contract** è cresciuto a dismisura l'interesse a rinnovare le strutture ricettive. Il ritorno alla convivialità tanto attesa porterà ad apprezzare ancora di più l'essere in un ambiente diverso da quello della propria abitazione, in cui rimanere piacevolmente coccolati e stupiti. Da qui la ricerca di nuovi concept per ogni tipologia



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

di struttura ricettiva, in grado di coinvolgere non solo le parti interne (dalle camere da letto alle aree comuni, grazie al massiccio utilizzo dell'**Internet of Things** e dell'**Intelligenza Artificiale**), ma anche quelle esterne. Il motivo? Gli spazi all'aperto di hotel, ristoranti e bar, utilizzati soprattutto d'estate, hanno adesso la necessità di essere reinventati grazie a soluzioni in grado di migliorare l'accoglienza dei clienti, e allungare la stagionalità.

E proprio la **tecnologia** farà sempre più rima con ecostenibilità. Un esempio? L'utilizzo di plastiche, per arredi interni ed esterni, di materiali come il polipropilene riciclato al 100% o il polietilene (anch'esso riciclabile al 100% e con una altissima resistenza, utilizzato addirittura per le boe nautiche in mezzo all'Oceano). Altra tendenza di strettissima attualità, quella che riguarda le applicazioni del digitale. Non si contano ormai le soluzioni gestionali studiate per le prenotazioni online tramite sito o App o l'utilizzo di totem, chioschi multimediali e monitor intelligenti per la comunicazione tra sala, cucina, clienti (e, a causa del "boom" del delivery, anche rider). Senza contare che, proprio il **digital**, può rivelarsi il più grande alleato della sostenibilità, evitando gli sprechi, riducendo le ricevute cartacee e arrivando in alcuni casi persino a calcolare il reale fabbisogno di scorte in base all'utilizzo di materie prime necessarie alla realizzazione di ogni piatto.

L'Arredo Tavola in pole position nella ripartenza

Se per il mondo dell'ospitalità professionale nel suo complesso il momento della ripartenza è già iniziato, tra le filiere del comparto che meglio di altre si sono fatte trovare pronte al momento della riapertura un posto d'onore lo merita l'Arredo Tavola. Lo dicono, solo per fare un esempio, i dati forniti da ExportPlanning che, non a caso, sottolineano una crescita a doppia cifra del commercio mondiale per il segmento già nel primo trimestre del 2021 (+11,1% in confronto al primo trimestre 2020, mentre rispetto al primo trimestre 2019 l'incremento si arresta al +5.7%). In grande ripresa anche l'**export tricolore** legato ad arredo e tableware, che durante i primi tre mesi di quest'anno ha evidenziato un recupero di oltre 11 punti percentuali rispetto al primo trimestre 2020, e di oltre 5 punti rispetto ai livelli 2019. Dati altrettanto confortanti arrivano anche dalle proiezioni per il periodo 2021-2024, per cui sulla base del World Economic Outlook del Fondo Monetario Internazionale, si segnala per l'Arredo Tavola un **+5.7% di crescita media annua** in termini di commercio mondiale, e un +3,5% in termini di export tricolore.

Tutta la fiera, in sicurezza e in presenza

Il place-to-be per le diverse filiere dell'hospitality, luogo ideale dove incontrare i key player del settore, italiani e internazionali. Obiettivo: osservare da vicino l'innovazione e le tecnologie del futuro, ma anche delineare insieme gli scenari della nuova normalità. Proprio per garantire la massima sicurezza di espositori e visitatori, nei cinque giorni di fiera saranno in vigore i **protocolli di sicurezza Safe Together** già sperimentati lo scorso settembre, in cui rientrano i numerosi interventi strutturali effettuati nello spazio fisico del quartiere espositivo (<https://www.fieramilano.it/sicurinsieme/>). Un'ulteriore possibilità di fare networking, la offrirà anche la **piattaforma mymatching**, l'appendice virtuale con agende aperte e appuntamenti prefissati con gli espositori prescelti, che permetterà di confrontarsi con la **folta rappresentanza di hosted buyer** (circa 600 ad oggi) attesa a Milano grazie al continuo supporto di ICE/ITA Agenzia; ad essi, si aggiungeranno poi quelli che arriveranno tra i padiglioni di Rho Fiera grazie alle innumerevoli partnership sottoscritte con alcune delle più importanti associazioni internazionali del settore. Ma non è tutto, perchè lo svolgimento in contemporanea



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

di TUTTOFOOD, l'evento leader dell'ecosistema agroalimentare, permetterà ai buyer di sfruttare le sinergie esistenti tra due settori fortemente complementari come l'agrifood e l'hospitality. Ad ampliare le potenziali ibridazioni ci sarà, sempre nelle stesse date, anche la presenza di MEAT-TECH, l'evento dedicato alle tecnologie per la lavorazione delle carni e i piatti pronti.

L'innovazione fa tappa ad Host: torna SMART Label

Business, ma non solo. Mai come quest'anno l'offerta complessiva della manifestazione punterà su centinaia di appuntamenti in grado di coprire tutte le macroaree, pensati appositamente per formare e informare la folta platea di espositori, buyer e stakeholder presenti tra i padiglioni di Rho Fiera.

Come sempre, l'appuntamento irrinunciabile con l'innovazione in tutte le sue forme sarà quello con **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. Molte le tendenze emerse quest'anno tra le 79 candidature presentate (più della metà degli aspiranti vincitori provenienti dal Food service equipment), tra risparmio energetico; utilizzo di materiali e soluzioni green; attenzione all'igiene di materiali e superfici; soluzioni tecnologiche che semplificano l'utilizzo del prodotto grazie a interfaccia utente più immediate; e attenzione alla customizzazione e personalizzazione dei prodotti. Tre le categorie "in gara": Innovation SMART Label, dedicato ai prodotti con un elevato contenuto di innovazione; Green SMART Label, il premio per i prodotti che si distinguono per innovazione rispetto al trend del settore in riferimento a risparmio energetico; e il riconoscimento SMART Label dedicato ai prodotti capaci di determinare significative evoluzioni nei settori di riferimento della propria azienda. Ai tre premi, verranno aggiunte 5 menzioni speciali proposte dal giudice Iginio Massari.

Sempre all'insegna del binomio tecnologia e innovazione, torneranno in collaborazione con POLI.design i **Digital Talks**: sette seminari di approfondimento rivolti ad architetti ed esperti del settore in cerca di occasioni di aggiornamento professionale. Al centro degli incontri, temi di forte attualità come l'utilizzo dei big data, l'analisi dei nuovi scenari urbani, l'evoluzione del concetto di lusso e le applicazioni rese possibili dalle nuove tecnologie; tutti indispensabili per fornire ai professionisti del settore Ho.re.ca soluzioni e applicazioni caratterizzate da un approccio innovativo e user-centred.

Eventi: l'ultima new-entry sono i campionati SCA

Tra contest e competizioni nazionali e internazionali, show-cooking, seminari e incontri di approfondimento alla presenza dei migliori baristas, maestri pasticceri e chef di grido, l'ultima new-entry nel menu da segnare in agenda riguarda l'accordo raggiunto con **Specialty Coffee Association (SCA)**, l'associazione che rappresenta migliaia di professionisti del caffè in tutto il mondo. Una partnership che grazie allo svolgimento all'interno della manifestazione del tris dei **campionati SCA 2021 - World Barista Championship, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship**, segna il ritorno in grande stile del caffè a HostMilano.

Da non perdere infine, dopo il successo del 2019, anche la nuova edizione di **"Pasticceria di Lusso nel Mondo" by Iginio Massari**; il concept ideato dal Maestro del pastry italiano e internazionale che metterà uno di fronte all'altro alcuni tra i più importanti interpreti del pastry a livello mondiale, chiamati a confrontarsi tra esibizioni e dibattiti sul futuro della mondo del dolce nella Nuova Normalità.



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

I biglietti della manifestazione, acquistabili online all'indirizzo www-host.fieramilano.it/visitare/biglietteria.html, danno accesso anche a TUTTOFOOD e a MEAT-TECH. Sarà possibile entrare all'interno del quartiere fieristico direttamente con la ricevuta di prevendita munita di QR Code arrivata via e-mail (il servizio di prevendita sarà attivo fino all'ultimo giorno di manifestazione).

Per ulteriori informazioni: www.host.fieramilano.it, [@host.fiera.milano](https://twitter.com/host.fiera.milano)