

[www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)



Equipment, Coffee and Food  
**41<sup>st</sup> International Hospitality Exhibition**

**October 18\_22, 2019 fieramilano**



## **41<sup>a</sup> EDIZIONE**

---

### **Per l'irrinunciabile punto d'incontro dell'accoglienza professionale**

Milano diventa ancora una volta “capitale dell'accoglienza professionale”. Giunta alla sua 41<sup>a</sup> Edizione, HostMilano si conferma fiera di riferimento per Equipment, Coffee e Food; nonché leader assoluto nei settori Ho.Re.Ca., foodservice, retail, GDO e hotellerie. Il layout espositivo integra le filiere produttive, valorizzando le specificità di ogni settore e di ogni singola azienda; garantendo in questo modo la massimizzazione dell'investimento. I visitatori sono guidati all'interno della fiera attraverso percorsi funzionali che ottimizzano il tempo a disposizione e l'esperienza di visita.

# I NUMERI CHE CONTANO

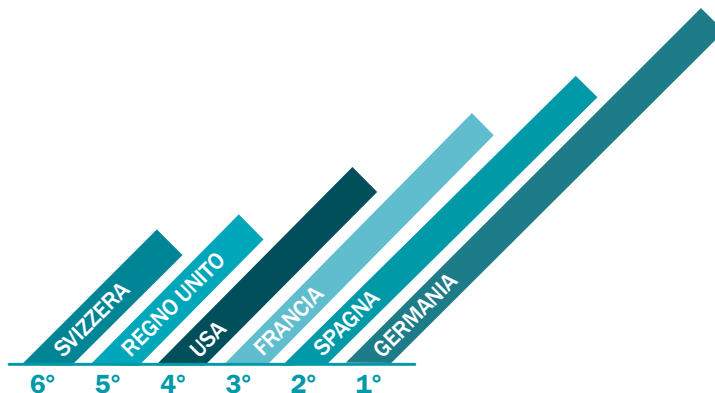
## Espositori

**2.165** da 52 Paesi

**+7,7%** rispetto alla precedente edizione

**38,9%** internazionali

Top 6 Paesi per numero di presenze



### 3 macro aree

Le migliori aziende nazionali e internazionali produttrici di macchine, attrezzature, soluzioni di arredo, contract, complementi, semilavorati, forniture e tecnologie per i settori:

**Arredo, Tecnologia  
Tavola**



**Caffè, Tea  
Bar, Macchine caffè, Vending**

**Gelato, Pasticceria**



**Ristorazione professionale  
Bakery, Pizza, Pasta**



# I NUMERI CHE CONTANO

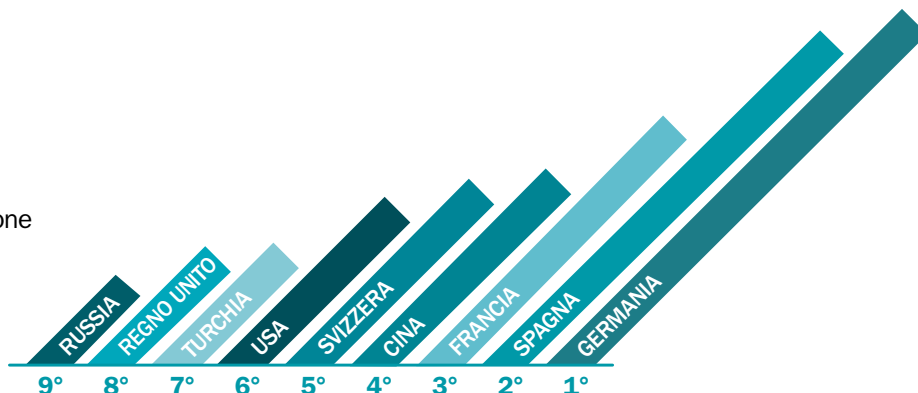
## Operatori professionali

**187.602** da 177 Paesi

**+24,3%** rispetto alla precedente edizione

**39%** internazionali

Top 9 Paesi per numero di presenze



### 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.

Architetti - designer -  
contractor.

Chef.

Macellerie - salumerie -  
panetterie.

Installatori - tecnici.

Hotel - catene alberghiere -  
ricettività - crocieristi -  
aeroporti - stazioni.

Centri benessere - palestre -  
terme.

Consulenza - servizi.

**Buyer ospitati 1.500** da 79 Paesi

**58.621** appuntamenti business con MyMatching

◦ Purchasing manager e decision maker profilati e selezionati nel settore Ho.Re.Ca. attraverso un'accurata attività di scouting.

◦ Agenda di incontri mirati e pianificati prima dell'evento per creare occasioni di business

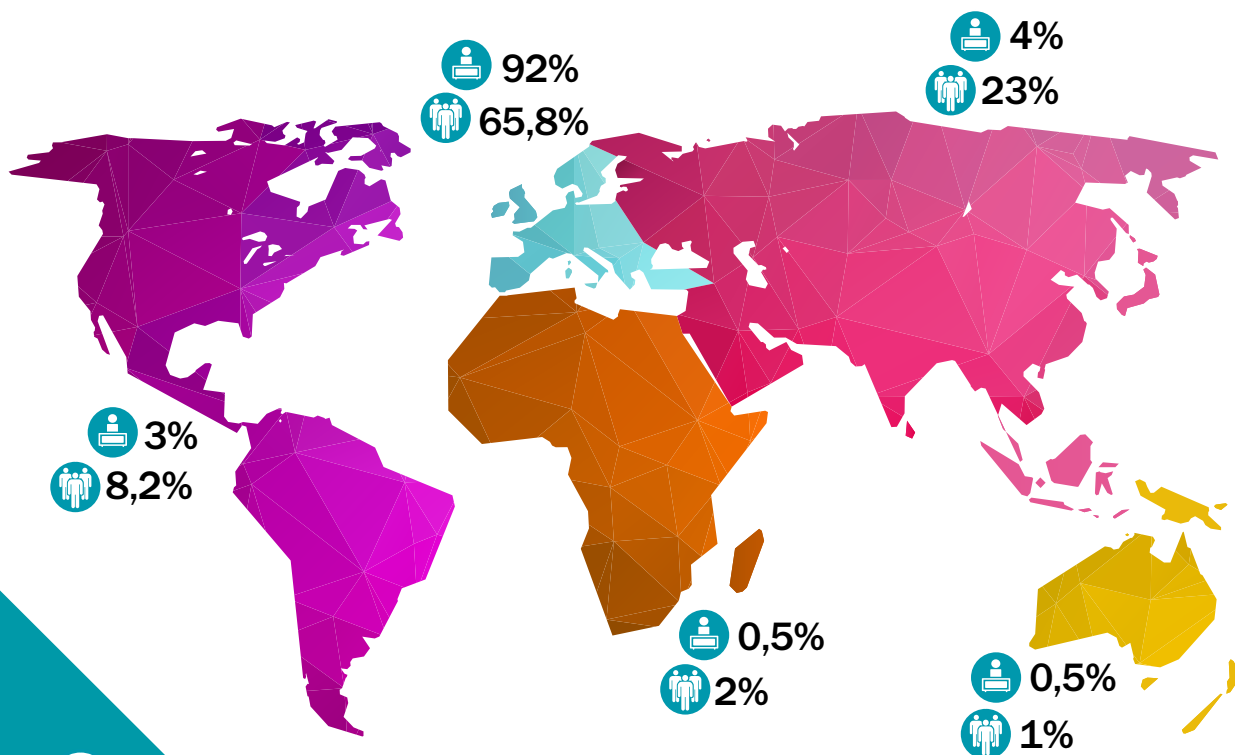
durante i giorni di mostra.

◦ Programma di ospitalità dedicato ai buyer profilati che rende i giorni in manifestazione un'esperienza perfettamente organizzata.

# MEET THE WORLD

177 Paesi partecipanti

HostMilano si conferma vero e proprio catalizzatore di opportunità e importante punto di riferimento per tutti i mercati. Oltre a presidiare con forza, e con azioni specifiche, le attività di quelli già consolidati, l'attenzione di HostMilano si spinge oltre.



Espositori



Operatori  
professionali

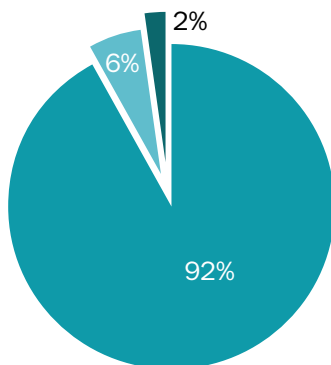


Innovazione, internazionalizzazione, qualità

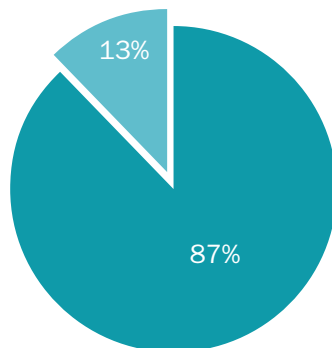
# SURVEY

## Visitatori

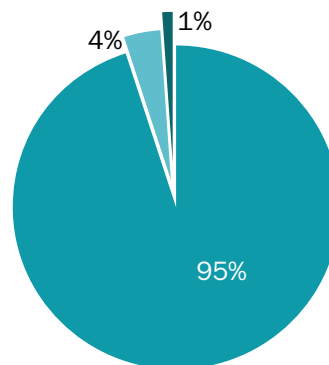
Raccomandabilità di HostMilano



Soddisfazione complessiva



Importanza dell'evento

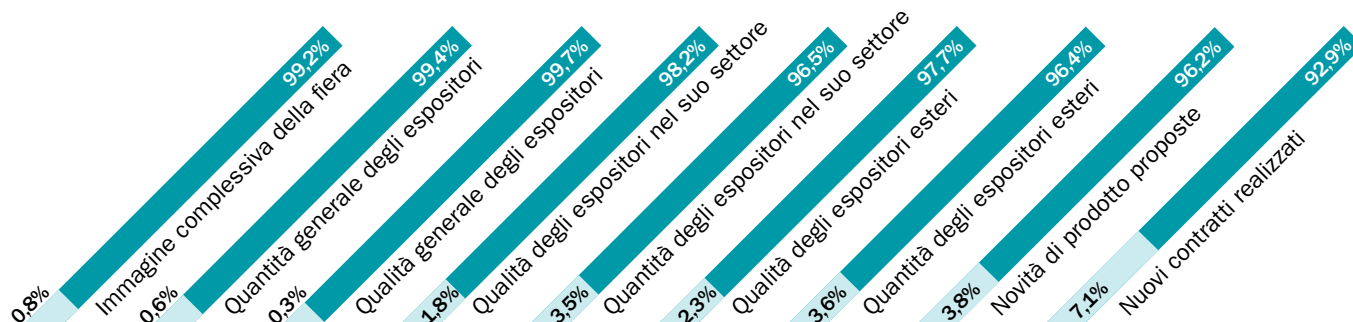


- Sicuramente sì
- Sì
- Non sa

- Estremamente soddisfatto
- Molto soddisfatto

- Estremamente / Molto
- Abbastanza
- Non sa

Dati HostMilano 2017



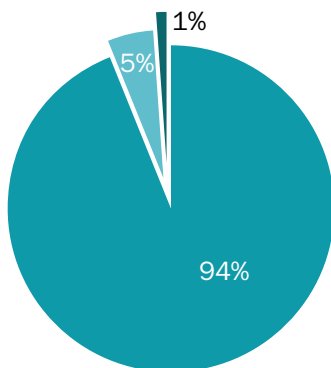
È rimasto soddisfatto dei seguenti aspetti relativi all'attività commerciale svolta in fiera?

- NO
- SÌ

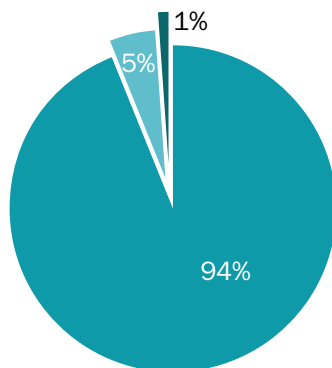
# SURVEY

## Espositori

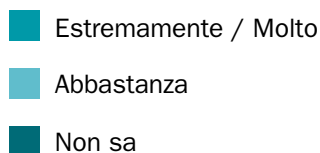
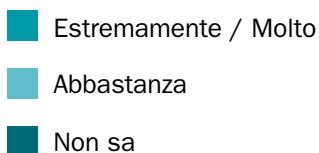
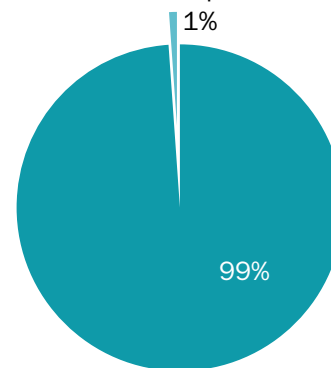
Importanza dell'evento



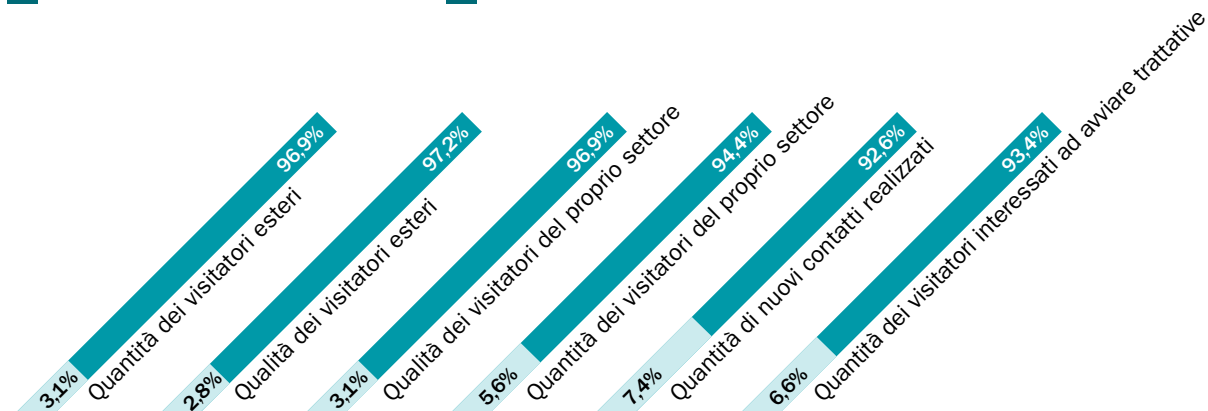
Soddisfazione complessiva



Ha incontrato nuovi visitatori/ operatori che non aveva mai incontrato prima?



Dati HostMilano 2017



È soddisfatto dei seguenti aspetti relativi all'attività commerciale svolta in fiera?



### Una presenza costante, per esserci sempre

HostMilano rappresenta un network d'informazione internazionale sempre aggiornato, che monitora lo status di tutta la filiera fornendo uno spaccato reale sui cambiamenti, sui modelli di consumo e sui nuovi formati dell'ospitalità. Un vero e proprio mondo, che si evolve di giorno in giorno grazie a un'attività di comunicazione a 360° estesa, diversificata e che coinvolge tutti: espositori e visitatori. Per HostMilano l'informazione è una costante inarrestabile.

NEWSLETTER MENSILE  
inviata a 160.000  
contatti e-mail



OSSERVATORI



PIANIFICAZIONE MEDIA  
su oltre 300 testate  
nazionali e internazionali

SITO INTERNET  
fruibile anche da  
smartphone e tablet



EVENTI E INIZIATIVE SPECIALI  
un mix tra business e  
formazione

PIANIFICAZIONE SOCIAL ADVERTISING  
E SOCIAL MEDIA MANAGEMENT  
sui canali social Facebook, Twitter,  
Instagram, LinkedIn, Pinterest, YouTube



CAMPAGNA GOOGLE E RETARGETING  
per incrementare l'esposizione in modo  
mirato e selettivo

APP DEDICATA  
con maggiori funzioni interattive per  
meglio pianificare la visita in mostra



UFFICIO STAMPA



# HOSTMILANO EVENTS

---

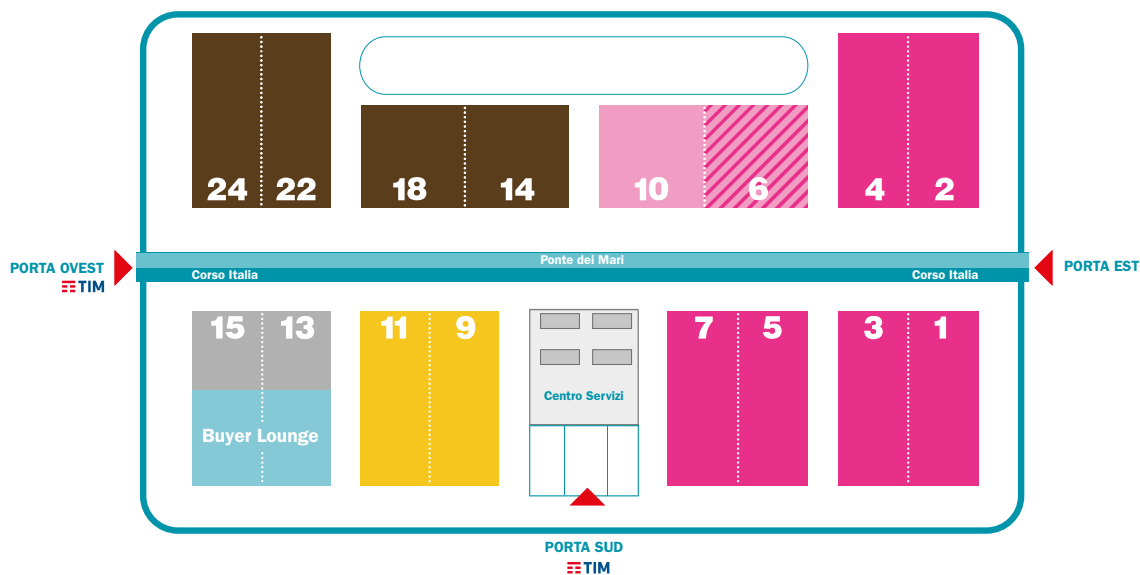
## Quando la formazione incontra il business

500 eventi fra seminari, workshop, gare, campionati, show-cooking, degustazioni e performance di elevato contenuto innovativo e artistico. Con la partecipazione dei più grandi chef, dei professionisti del mondo del caffè e dei maestri del cioccolato e della pasticceria. Lo stile e l'innovazione sono protagonisti degli appuntamenti dedicati al design di domani e alla creatività dei prodotti esposti nei settori Arredo e Tavola.


Un occhio di riguardo anche alle tecnologie della sostenibilità ambientale, attraverso incontri e confronti dedicati. Laboratori e workshop specifici sono infine il corollario ideale del momento business; per fornire indicazioni indispensabili su come ottimizzare e valorizzare al meglio la propria attività.



### 16 Padiglioni





#### MACRO AREA


 Arredo, Tecnologia  
Tavola



#### MACRO AREA


 Caffè, Tea  
Bar, Macchine caffè, Vending

 Gelato, Pasticceria

 Gelato, Pasticceria, Bakery,  
Ristorazione professionale



#### MACRO AREA

 Ristorazione professionale  
Bakery, Pizza, Pasta



## Le 3 macro aree

---

### **Ristorazione professionale**

Accessori, Attrezzature, Impianti e macchine per la ristorazione professionale, Refrigerazione, Laundry.

### **Bakery, Pizza, Pasta**

Accessori, Attrezzature, Macchine, Farine e semilavorati.

---

### **Gelato, Pasticceria**

Accessori, Attrezzature, Macchine, Vetrine, Ingredienti e semilavorati, Cioccolato, Packaging.

---

### **Caffè, Tea**

Accessori, Impianti, Prodotto, Packaging.

### **Bar, Macchine caffè, Vending**

Accessori, Attrezzature, Macchine caffè, Macchine vending, Beverage.

---

### **Arredo, Tecnologia**

Contract, Interior design, Outdoor, Bagno, Wellness & Spa, Illuminotecnica, Complementi, Tecnologia, Rivestimenti, Tessile.

### **Tavola**

Porcellana, Posateria, Bicchieri, Buffet, Forniture alberghiere, Profumi per ambiente, Abbigliamento professionale, Biancheria.

# RISTORAZIONE PROFESSIONALE

---

## Cucina protagonista, in tutti i ruoli



Ristoratori e food manager sono quotidianamente coinvolti in un business che necessita di grande flessibilità e costante capacità di rinnovamento. HostMilano è in tal senso un punto di riferimento irrinunciabile per presentare al meglio le aziende espositrici, proponendo e anticipando le tendenze del futuro.

### FOOD EQUIPMENT / LE RICETTE DELL'INNOVAZIONE

Impianti, attrezzature, macchine per il trattamento del cibo e il lavaggio e tutte le soluzioni innovative dedicate alla ristorazione collettiva, al banqueting, ai ristoranti, alle grandi catene di ristorazione e alla vendita al dettaglio.

### LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE / IL METODO COME RISORSA

I metodi di lavorazione e di conservazione degli alimenti; gli accessori (grandi e piccoli) che in cucina fanno la vera differenza.

### LA CULTURA DEL CIBO / IL SAPERE VIEN MANGIANDO

Momenti di confronto e appuntamenti mirati dedicati alla cultura del cibo che vedono la partecipazione di chef internazionali e dei protagonisti più influenti del settore. Il tutto, in perfetta sincronia con i fenomeni socio-gastronomici del momento.

## I fondamentali si rinnovano



Dalle materie prime, come farina e lievito, al prodotto finito. Dalle macchine impastatrici ai forni. Tutto all'insegna della qualità e dell'innovazione. HostMilano si conferma hub internazionale del settore grazie alla presenza di aziende di altissimo livello e una gamma completa di prodotti dedicati alla filiera dell'arte bianca.

### TECNICA E INNOVAZIONE / **PREPARARE AL MEGLIO**

Nuove tecniche di lavorazione, cottura e conservazione.

### ALTERNATIVE FOOD / **IL CIBO COME AVANGUARDIA**

Soluzioni naturali, genuine e innovative: dal gluten free, alla farina gourmet, alla cucina "alternativa".

### FORMAZIONE E CONTEST / **SAPORI A CONFRONTO**

Momenti di formazione e competizione, oltre ad approfondimenti tematici, in un fitto calendario di appuntamenti.

### NUOVI TRENDS / **PREGUSTARE IL DOMANI**

I trend di mercato, le ultime tecnologie, i format più innovativi. Per anticipare il cambiamento e orientare le svolte che definiranno i sapori del futuro.

## La miscela perfetta fra tradizione e futuro



Torrefattori selezionati, importatori, produttori, operatori provenienti dai cinque continenti e le migliori aziende a livello mondiale trovano in HostMilano il punto d'incontro ideale per l'intero business che ruota intorno al caffè. A cominciare dal prodotto verde, lungo tutte le fasi di trasformazione, fino alla degustazione.

### LE MISCELE / L'AROMA CHE CONQUISTA

Un'offerta ricca di prodotti, storia, tradizione, opportunità, contenuti, momenti di approfondimento e formazione professionale. Per mettere al centro dell'attenzione la grande cultura del caffè. A cominciare dalle diverse miscele, comprese quelle esotiche.

### IL TÈ / UNA TAZZA, UN MONDO

Il mondo del tè: tradizione, salute, benessere. Un prodotto che può vantare una diffusione capillare presso ristoranti, hotel, resort, spa, bar, tea house e pasticcerie in ogni parte del mondo. E che rappresenta sempre di più un'ottima opportunità di business.

### NUOVE INIZIATIVE / NUOVE PROSPETTIVE

Incontri esclusivi, ideati in collaborazione con stakeholder e associazioni di altissimo livello, esplorano da vicino il variegato mondo del caffè e del tè, approfondendo ogni possibile aspetto di un'offerta sempre più poliedrica, in continua espansione e in costante rinnovamento.

## La modernità è servita



Qualità del prodotto e innovazione del servizio. Nuove tendenze, strumenti e formule dedicati all'universo del bar. Per garantire una distinzione del business e il dialogo fra differenti realtà produttive.

### BAR / SERVIZIO A TUTTO TONDO

Il mondo del bar è protagonista a ogni ora del giorno; dalla colazione al light lunch, dall'aperitivo al party. Grazie a un'intera gamma di macchine, attrezzature e accessori che rendono ogni tipologia di ambiente funzionale e razionale; ma soprattutto versatile, originale e potenzialmente ideale per qualsiasi occasione di consumo.

### MACCHINE E ACCESSORI / LA QUALITÀ ESSENZIALE

Accessori, macchine da caffè, attrezzature da sala, beverage. Tutto ciò che fa da necessario contorno a un servizio di qualità.

### VENDING MACHINES / INNOVAZIONE A PORTATA DI MANO

Un'attenta panoramica sulle aziende top nella produzione, all'interno di un settore in costante crescita e sempre più attento a fattori determinanti come sicurezza e qualità. Per garantire alla clientela la certezza di una "piccola pausa perfetta" in ogni tipo di contesto: dai piccoli uffici alle grandi aziende, dalle scuole agli aeroporti, dalle palestre a ogni tipologia di ambiente lavorativo o ricreativo (pubblico o privato).

# GELATO

## Il freddo che scalda un grande business



Espressione sempre più apprezzata dell'eccellenza Made in Italy e prodotto in espansione globale inarrestabile, il gelato è presente a HostMilano con tutto il suo mondo: inclusi i prodotti semilavorati, le macchine e i banchi refrigerati di ultima generazione.

### PRODOTTI SEMILAVORATI / **ALLA BASE DELLA QUALITÀ**

I semilavorati per il gelato artigianale, quelli aromatizzanti da aggiungere alla miscela base, quelli pronti all'uso, quelli per le decorazioni, etc. Tutto per le necessità pratiche dei gelatieri: migliore conservazione delle materie prime, riduzione dei tempi di preparazione, garanzia d'igiene e alta qualità del prodotto finale.

### LE MACCHINE / **PREPARETE A TUTTO**

Dai mantecatori ai pastorizzatori, dai maturatori alle macchine specializzate (per la panna, lo yogurt gelato, etc.). Una grande risorsa per la gelateria artigianale con un'offerta affidabile, completa e versatile.

### BANCHI REFRIGERATI DI ULTIMA GENERAZIONE / **CONSERVAZIONE PERFETTA, PRESENTAZIONE ECCELLENTE**

Le soluzioni più innovative di modelli che soddisfano ogni tipo di esigenza per la refrigerazione professionale: sia per quanto riguarda la conservazione del prodotto lavorato, sia per quanto riguarda la presentazione al pubblico.

### TUTTE LE DECLINAZIONI DI UN TEMA IRRESISTIBILE / **YOGURT, GELATO SOFT, CIOCCOLATO**

Un'attenzione speciale anche allo yogurt (alimento in perfetta sintonia con le ultime tendenze nutrizionali), al "gelato soft" e al cioccolato (immancabile protagonista del gusto, con soluzioni gourmet).



# PASTICCERIA

## Golose, inedite, concrete opportunità



Genuinità, qualità e innovazione. I valori chiave della pasticceria trovano in HostMilano grandi benefici e nuove risorse, grazie innanzitutto alla presenza di realtà importanti nella produzione di materie prime, accessori e attrezzature per laboratori professionali del settore dolciario. E alla fusione di competenze, stili e offerte con l'universo del bar e del caffè.

### LE MATERIE PRIME / GLI INGREDIENTI FANNO LA DIFFERENZA

I prodotti semilavorati, gli ingredienti di base, le confetture, il cacao e i suoi derivati, gli amidi, le farine, i lieviti, i surrogati. Tutte le materie prime indispensabili per dare vita a creazioni di ogni tipo nel settore della pasticceria.

### GLI ACCESSORI E LE ATTREZZATURE PER LABORATORI / IL RISULTATO SI DEFINISCE IN PARTENZA

Forni, impastatrici, abbattitori, sfogliatrici e ogni altra attrezzatura necessaria all'interno di un laboratorio artigianale di pasticceria. Una rassegna completa delle soluzioni tecnologiche più innovative, nel pieno rispetto della migliore tradizione pasticceria.

### DALL'HAPPENING ALLA COMPETIZIONE / QUANDO IL DOLCE DIVENTA SHOW

Ancora una volta, HostMilano è il palcoscenico ideale per mettere in scena il "business del dolce" moltiplicando in modo creativo e coinvolgente le sue infinite possibilità. Cake designer di fama internazionale e maestri dell'arte pasticceria sono i protagonisti "dietro le quinte" di uno show che porta alla ribalta la varietà, la fantasia e tutte le sfumature di una produzione irresistibile. Un vero e proprio "happening del dolce": straordinario da vedere, incredibile da gustare.

## Quando il locale diventa location



HostMilano porta in primo piano l'ambiente hospitality come assoluto protagonista: il fulcro intorno al quale lo spazio si trasforma in idee e soluzioni. Attraverso format esclusivi, concept store e allestimenti. Dimensioni originali, funzionali e coinvolgenti, ideate e realizzate con la collaborazione di architetti, designer e art director di livello internazionale. Per dare spazio alla creatività in ogni direzione possibile.

### ARREDO / IDEE E SOLUZIONI, TUTTE DA VIVERE

Tavoli e sedute per interni ed esterni, illuminotecnica, arredo bagno e complementi d'arredo in genere. Realizzati con materiali innovativi ed eco-friendly dai migliori brand del settore.

### NUOVI FORMAT E TECNOLOGIE / L'INNOVAZIONE SI FA SPAZIO

Non solo prodotti, ma soprattutto idee. Alla scoperta dei format, dei concept store e degli allestimenti "ibridi" più originali. E di tutte le tecnologie più innovative che caratterizzano ogni aspetto del tema arredo. A cominciare dalla scelta di materiali inediti, ricercati ed eco-friendly.

## La perfezione prende posto



HostMilano riserva grande attenzione alle soluzioni per la tavola, presentando le idee più originali e innovative; senza però dimenticare le soluzioni più classiche e la loro tradizione. Materiali vecchi e nuovi trovano inedite vie di espressione e dettano le regole della “bella tavola” di domani: plastiche e vetri artigianali, legni e porcellane, accomunati da praticità, estetica ma anche da esigenze di ecosostenibilità. Per presentare il contenuto ideale, sempre nella forma migliore.

### TABLEWARE / A TAVOLA, SEMPRE PIÙ GUSTO

Posateria, tovagliato, argenti, porcellane, piatti, bicchieri, accessori: tutto per una perfetta “mise en place” in ogni contesto, stagione o ambientazione. Sempre all’insegna dello stile, della qualità e della cura del dettaglio.

### ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE / QUALITÀ E ORIGINALITÀ SU MISURA

Creatività e personalità anche nell’abbigliamento. In cucina, in sala e in tutte le occasioni in cui la presenza del personale fa la differenza. Originalità, eleganza e cura del dettaglio, nelle divise ma anche negli accessori: per interpretare tanti stili precisi e altrettanti modi di essere protagonisti di un servizio di qualità.