



HOSPITALITY

IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA

—

CONFERENZA STAMPA

—

Mercoledì 29 gennaio 2020

Sala Stampa

Palazzo della Provincia Autonoma di Trento | Trento

L'industria dell'ospitalità è



UN SETTORE CHE CREA RICCHEZZA DIFFUSA

L'industria dell'ospitalità è



UN SETTORE CHE CREA OCCUPAZIONE

L'industria dell'ospitalità è



UN SETTORE CHE CREA RELAZIONI



L'industria
dell'ospitalità è



UN SETTORE CHE VALORIZZA IL TERRITORIO

Il futuro dell'industria dell'ospitalità

- settore trainato in Italia da **Bar (148 mila imprese)** e **Ristorazione (336 mila imprese)**
- consumatori alla costante ricerca del **Fattore WOW**, soprattutto nel cibo
- la **Cucina Fusion** come drive di crescita

NEL 2019 IL GIRO D'AFFARI
DEGLI ESERCIZI PUBBLICI (BAR + RISTORANTI)
HA RAGGIUNTO GLI 86 MILIONI DI EURO

Indagine FIPE 2019



LA NUOVA FIERA

2 // 3 // 4 // 5 |

FEBBRAIO



EXPO RIVA HOTEL DIVENTA HOSPITALITY

{ Hospitality }

Novità, trend, innovazioni: in una parola, **Hospitality**

Dopo 43 edizioni, **Expo Riva Hotel** si rinnova e si presenta con **un nuovo nome e una nuova immagine** che sintetizza l'esperienza di una manifestazione di lunga tradizione, proiettata al futuro e attenta alle esigenze emergenti delle aziende e dei professionisti del settore.

Nel 2020, la consolidata esperienza di Expo Riva Hotel trova la sua naturale evoluzione in **Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza**, un evento ancora più ricco di contenuti, pensato per raccontare, attraverso **design, gusto e formazione, la ricetta italiana dell'ospitalità**

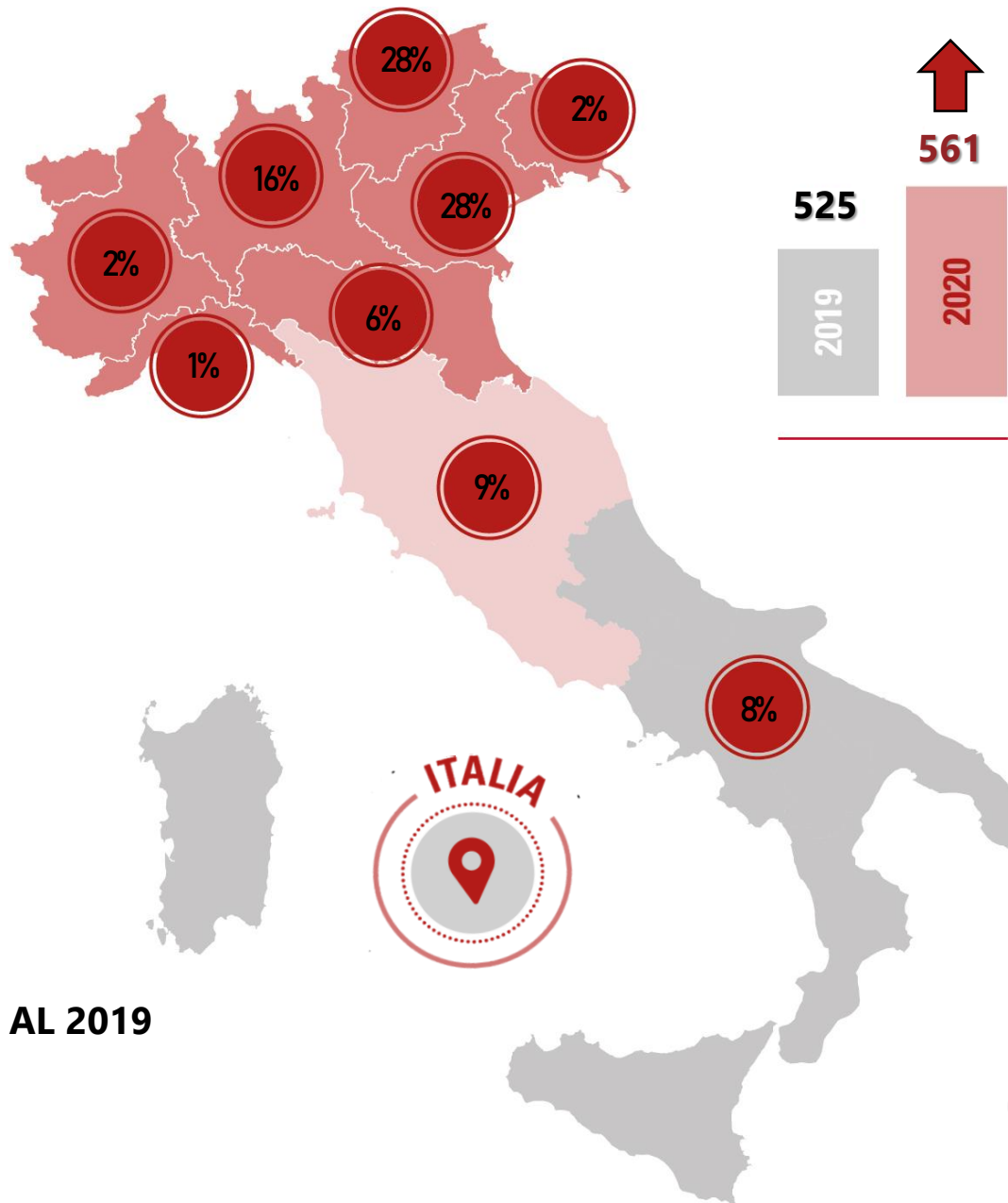
2020 I NUMERI

9 Padiglioni



42.000 m²

2.000 m² IN PIÙ LORDI RISPETTO AL 2019



561

ESPOSITORI
171 NEW ENTRY

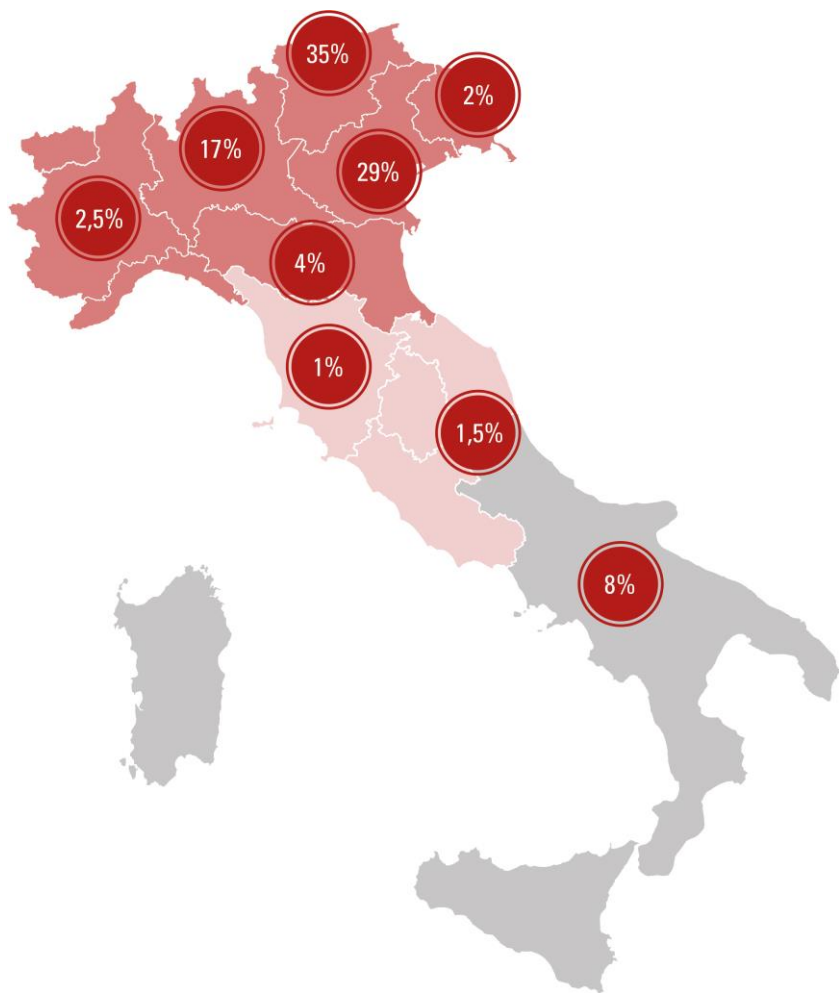
TOP 5 PROVENIENZE:

TRENTINO A.A.	155
VENETO	157
LOMBARDIA	92
EMILIA ROMAGNA	33
FRIULI VENEZIA GIULIA	10



2019

I NUMERI



DETTAGLIO OPERATORI PROFESSIONALI

Il **40%** dei visitatori di Hospitality dichiara di essere il **TITOLARE** della propria attività - figure decisionali del settore

28.178

VISITATORI

HOTEL+ STRUTTURE EXTRA ALBERGHIERE

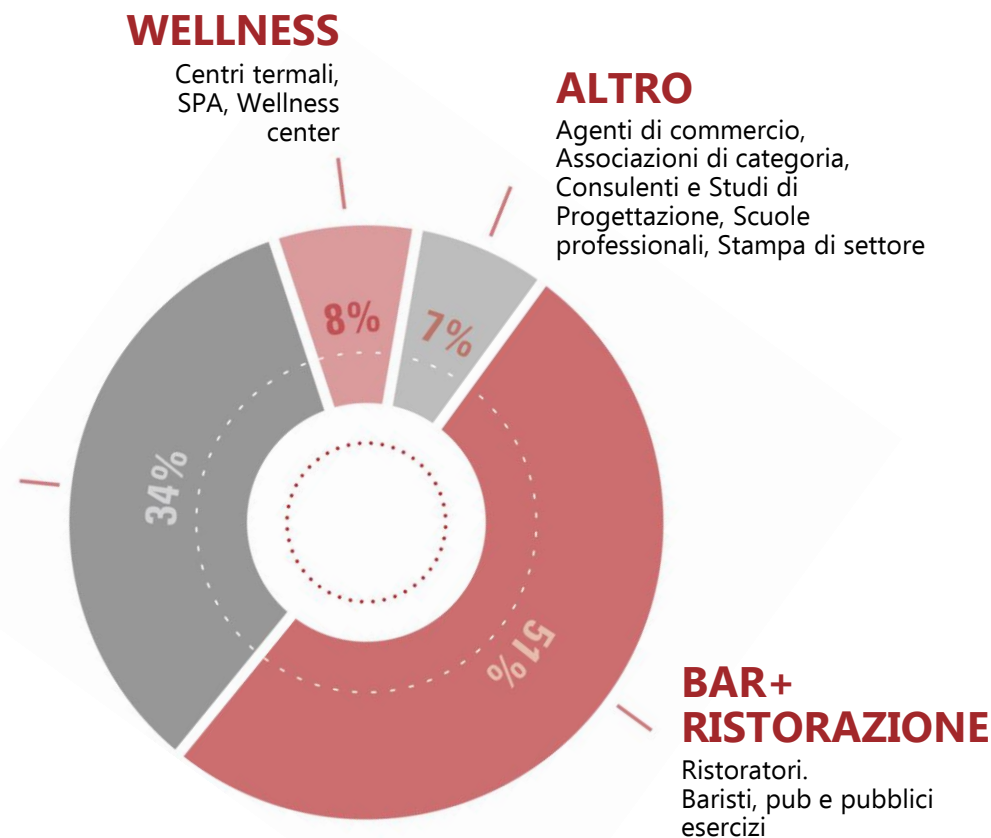
Albergatori, Direttori d'albergo, B&B, Agriturismi, Ostelli, Campeggi

WELLNESS

Centri termali, SPA, Wellness center

ALTRO

Agenti di commercio, Associazioni di categoria, Consulenti e Studi di Progettazione, Scuole professionali, Stampa di settore



BAR+ RISTORAZIONE

Ristoratori. Baristi, pub e pubblici esercizi

LE AREE TEMATICHE

4

Aree tematiche per un'offerta
unica e completa pensata per
soddisfare tutte le esigenze del
mondo Ho.Re.Ca.



NEWS

Pad. A2-B2-CD | **189** espositori

Più produttori diretti di
arredo per interno

New entry tra le aziende
specializzate in soluzioni
per il turismo outdoor
-glamping e green living-



NEWS

Pad. A1-B1-C1 | **153** espositori

6 percorsi dedicati a tradizioni e
nuove abitudini alimentari
-Gluten e Lactose Free, Bio, Vegan,
Halal e Kosher-

1.500 mq in più all'interno del
padiglione B1

Nuovi prodotti e categorie
merceologiche
-prodotti per la colazione, surgelati,
fresco, quick meals-



NEWS

Pad. C3 | **147** espositori

Novità legate alla filiera
del beverage
-impiantistica per la
produzione della birra-

Servizi fieristici per favorire
le relazioni e il business
nelle 4 aree tematiche
-ostriche, catering, ghiaccio-



NEWS

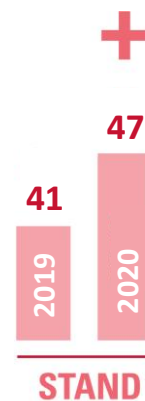
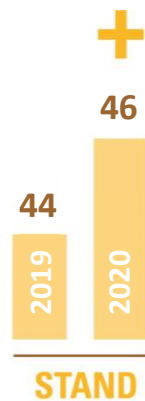
Pad. B3 | **72** espositori

Soluzioni per la mobilità
sostenibile per l'HO.RE.CA.
-mezzi ibridi, e-bike, servizi di
ricarica-

Intelligenza artificiale al
servizio di albergatori,
ristoratori e clienti finali

Proposte inedite per il
riciclo e il riuso

LE AREE SPECIALI



BIRRIFICI NAZIONALI E INTERNAZIONALI E...

- **Concorsi tecnici e grafici**

Solobirra con 303 birre non pastorizzate partecipanti nel 2020
Best Label con 97 etichette partecipanti nel 2020

- **Incontri con testimonial**

Teo Musso Special Guest

- **Degustazioni**

«Il giro del mondo.....al femminile» con l'associazione Donne della Birra

- **Appuntamenti formativi**

«Tavola rotonda. La filiera del luppolo in Italia tra produzione e ricerca»

SELEZIONATE REALTÀ DEL SETTORE E...

- **6 Educational sulla mixology**

Con Giovanni Ceccarelli, Federico Mastellari, Flavio Angiolillo, Leonardo Veronesi, Samuele Ambrosi, Giorgio Fadda e Leonardo Leuci

- **3 Masterclass con le aziende**

Con Alejandro Mazza di Ramazzotti, Luca Barbieri di Otto Otto Baijiu e Samuele Ambrosi per Nardini

- **Degustazioni**

HOSPITALITY ACADEMY

EVENTI

Oltre **100**
EVENTI



INCONTRI, FORMAZIONE E... TEAMWORK

- 52 seminari professionali all'interno della fiera
- 43 **#Htrentds** pubblicate su sito e social network di manifestazione
- 10 workshop organizzati in giro per l'Italia nel 2019
- 2 report su ristorazione moderna e lusso nel mondo dell'ospitalità pubblicati online
- 1 **#Hacademy** per permettere agli operatori di Hospitality di avere sempre accesso all'offerta formativa online della fiera

AZIENDE, ESPERIENZE, EVENTI

- 52 degustazioni e percorsi esperienziali
- 3 convegni tecnici
- 1 **Emergency Food Contest**

DIGITAL TRANSFORMATION PER IL MONDO HO.RE.CA.

5. Attivazione
strumento online per la
formazione continua
degli operatori:
#HAcademy

4. Potenziamento
presenza della fiera
sui principali **social
network**



1. Nuovo layout e
nuove funzionalità per
il **sito** e il **catalogo
online** della fiera

2. Introduzione **SO-FAIR
XAREA** per gestione
pratiche, ordini e
comunicazioni espositori

3. Pubblicazione
settimanale di news:
gli **#HTrends**

{ **Hospitality** }

LE COLLABORAZIONI IL NETWORK DELL'HO.RE.CA.



Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza

- **patrocinato** da Federalberghi e Federturismo Confindustria
- **sponsorizzato** da Provincia Autonoma di Trento - Assessorato all'Artigianato, Commercio, Promozione, Sport e Turismo; Casse Rurali Trentine e Cassa Rurale Alto Garda
- realizzato in collaborazione con **partner territoriali** quali, Confcommercio Imprese per l'Italia – Trentino, Unione Albergatori (UNAT), Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento (ASAT) e Associazione Cuochi Trentini
- collaborano **realità nazionali** quali, Federazione Italiana Cuochi (FIC) con Associazione Provinciale Cuochi del Trentino, Dipartimento Solidarietà ed Emergenze della Federazione Italiana Cuochi con Protezione Civile Italiana e Dipartimento Protezione Civile Provincia autonoma Trento e associazione Le Donne della Birra



HOSPITALITY

IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA

2 // 3 // 4 // 5 FEBBRAIO 2020

Quartiere Fieristico
di Riva del Garda | TN