**VOM 6. BIS 9. FEBRUAR 2023 in Riva del Garda (TN)**

**Hospitality – Il Salone dell’Accoglienza**

**Eine internationale Quelle von Trends und Vorschlägen**

**für die Ho.Re.Ca.-Akteure**

*Riva del Garda (TN), xx. Dezember 2022* - **Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza**, Italiens führende internationale Fachmesse im Bereich Ho.Re.Ca., kehrt vom **6. bis 9. Februar 2023** auf das Messegelände in **Riva del Garda** zurück.

Als Quelle von Trends und Innovationen richtet sich Hospitality an ein **geschäftsorientiertes** Publikum, das die Messe besucht, um sein Netzwerk von Lieferanten und Partnern zu erweitern, neue Lösungen für sein Geschäft zu finden und sich dank der **Academy** und der zahlreichen Weiterbildungsaktivitäten, Workshops, Verkostungen und Kochshows, die das Veranstaltungsprogramm ergänzen, auf dem Laufenden zu halten. Die in einer über vierzigjährigen Geschichte erworbenen Fähigkeiten und die natürliche Berufung zur Gastfreundschaft und zum Tourismus der Region, in der die Messe stattfindet - das Trentiner Gardaseegebiet, eine der wichtigsten italienischen Tourismusregionen mit mehr als 3 Millionen Besuchern pro Jahr - machen Hospitality zum bevorzugten Ziel für die Akteure dieser Branche.

„Wir sind jetzt bei der 47. Veranstaltungsausgabe und jedes Jahr wollen wir den Ausstellern und Besuchern innovative Lösungen und Instrumente anbieten, um die Ho.Re.Ca.-Trends auszuwerten und wettbewerbsfähig zu bleiben“, kommentiert **Giovanna Voltolini, Exhibition Manager bei Hospitality**. Davon zeugen die Zahlen, die etwas mehr als einen Monat nach der Eröffnung die Anwesenheit von über **500 Ausstellern mit vielen Bestätigungen und 30 % neuen Unternehmen** zeigen, die sich für Riva del Garda entschieden haben, um den Markt zu erschließen und ihr Netzwerk auszubauen.“

Die Ausstellung ist in vier Themenbereiche unterteilt - **Beverage, Contract & Wellness, Food & Equipment** und **Renovation & Tech** -, die sowohl allen Ho.Re.Ca.-Geschäftszweigen als auch den Sonderbereichen **Solobirra, RPM-Riva Pianeta Mixology und Winescape** Ausdruck verleihen, welche sich der Förderung von Handwerksbier, Mischgetränken, Wein- und Öltourismus widmen.

Im Einklang mit den neuen Szenarien des Gastgewerbes und mit dem Ziel, die Herausforderungen der Branche zu ermitteln, hat Hospitality sein Ausstellungsangebot mit dem Schwerpunkt auf Barrierefreiheit und Open-Air-Tourismus erweitert und zwei wichtige Partnerschaften unterzeichnet. Dank der Zusammenarbeit mit **Village for all (V4A)**, dem ersten italienischen Netzwerk für barrierefreie Gastfreundschaft, ist es möglich, auf der Messe **das Thema Barrierefreiheit** mit einer Reihe von Aktivitäten zur Förderung, Unterstützung und Schulung von Unternehmen und Fachleuten aus den Bereichen Catering und Hotellerie zu verfolgen, die sich diesem Marktsegment widmen.

Außerdem wird die nächste Ausgabe von Hospitality dank der mit **FAITA FederCamping** unterzeichneten Vereinbarung voller Vorschläge und exklusiver Inhalte sein, die dem Tourismus unter freiem Himmel gewidmet sind. Neben den Unternehmen, Lieferanten und Partnern der Outdoor-Welt - Glamping, Holzhäuser, Natur und Sport - bietet die Messe in der dedizierten Outdoor-Boom-Arena ein Veranstaltungsprogramm zum Thema Gastfreundschaft unter freiem Himmel mit Schwerpunkt auf See und Berge.

Der Open-Air-Tourismus und die Barrierefreiheit werden durch die **drei Produkt-Business-Touren** - intelligente Lösungen, nachhaltige Produkte, Made in Italy - und **die speziellen Touren im Lebensmittelbereich** - Bio, Vegan, Halal, glutenfrei, laktosefrei, koscher, Superfood - ergänzt, die es den Besuchern ermöglichen, die für ihr Geschäft optimalen Produktkategorien leicht zu finden.

Dank ihrer **Zertifizierung als internationale Veranstaltung** bestätigt die Ausgabe 2023 die weltweite Berufung von Hospitality. Die Zertifizierung stellt nicht nur eine Garantie für Qualität und Zuverlässigkeit dar, sondern sie ist auch eine Chance für die Aussteller, die dadurch Zugang zu Begünstigungen für die Teilnahme erhalten, und ein weiterer Anreiz für ausländische Käufer. In diesem Zusammenhang steht auch das **Buyer-Programm**: Betreiber des Hotel- und Gaststättengewerbes, die sich für das Programm anmelden, werden Teil einer begrenzten Gruppe ausgewählter Käufer, die Zugang zu einem personalisierten und exklusiven Besuchserlebnis haben. Sie profitieren von zahlreichen Vergünstigungen, sowohl für die Anreise und den Aufenthalt in Riva del Garda als auch für die tatsächliche Planung des Messebesuchs.

„Neben der umfangreichen Ausstellungsroute bietet Hospitality auch ein Schulungsprogramm, das sich mit allen Bereichen von Ho.Re.Ca. befasst. - sagt Giovanna Voltolini - Unsere **Hospitality Academy**, die in Zusammenarbeit mit dem Hotelmanagement- und Beratungsunternehmen Teamwork konzipiert wurde, bietet während der vier Messetage ein umfassendes Fortbildungsprogramm mit Workshops, Meisterkursen, Verkostungen und Kochshows zu allen Ho.Re.Ca.-Bereichen.

Neben der Academy gibt es zahlreiche Veranstaltungsräume, in denen sich Branchenexperten auf den verschiedenen Hallenbühnen abwechseln, vom Theater, wo auch die Einweihung stattfindet, über die Bier-, Outdoor-Boom- und Winescape-Arena bis hin zu zahlreichen Themenvorträgen in Zusammenarbeit mit Fachleuten aus dem Gastgewerbe. Es gibt auch einen besonderen Raum im Lebensmittelbereich, in Zusammenarbeit der Berufsausbildung von FIC (Italienischem Verband für Köcher) für junge Küchenchefs.

Außerdem entsteht in diesem Jahr auf Hospitality ein Exzellenzzentrum Made in Italy, in dem man Produkte und vieles mehr finden kann, die dank des Fachwissens von Slow Food, der Universität für gastronomische Wissenschaften in Pollenzo und der Weine von Banca del Vino sorgfältig ausgewählt wurden. In Zusammenarbeit mit Slow Food Editore wird zudem eine umfangreiche Buchhandlung angeboten, in der man Themen rund um Gastgewerbe, Catering und Tourismus vertiefen kann.

**RPM - Riva Pianeta Mixology** ist dem Mixen gewidmet und präsentiert einen Bildungskalender mit den Protagonisten des internationalen Barkeepings. Eine wichtige Partnerschaft für die Kunst der Mixgetränke: In diesem Jahr unterzeichnete Hospitality eine Vereinbarung mit FIBAR VALLADOLID, der internationalen spanischen Barkeeper-Messe, um die Kultur der Mixologie weltweit zu fördern und zu verbreiten. „Dank dieser Partnerschaft haben die renommierten italienischen Grappa- und Spirituosenunternehmen, die an der Messe teilnehmen, die Möglichkeit, sich mit anderen Akteuren aus dem Mixology-Bereich, Premium-Getränken-Bereich und mit Fachleuten der Hotelbranche aus der iberischen Halbinsel und aus aller Welt auszutauschen“, schließt Giovanna Voltolini ab.

Das Messeerlebnis beschränkt sich nicht auf die Hallen, sondern erstreckt sich auch auf die **offizielle** [**Hospitality Digital Space**](https://hospitality.app.swapcard.com/event/hospitality23) **App**, die es ermöglicht, den Besuch im Voraus zu planen und das ganze Jahr über mit den Ausstellern in Kontakt zu bleiben, wodurch sich die Möglichkeiten zur Netzwerkbildung erweitern.

**Informationen über** [**Hospitality – Il Salone dell’Accoglienza**](https://hosp-itality.it/it)

Die von Riva del Garda Fierecongressi organisierte Hospitality ist die führende internationale Messe in Italien, die sich an die Akteure von Ho.Re.Ca. richtet. Mit einer Ausstellungsfläche von mehr als 40.000 Quadratmetern ist die Veranstaltung die umfangreichste in Italien, mit einem ausführlichen Trainingsprogramm und einer Vielzahl von Unternehmen und Fachleuten in den Bereichen Contract&Wellness, Renovation&Tech, Food&Equipment und Beverage sowie in den Sonderbereichen Solobirra, Riva Pianeta Mixology und Winescape.

Die 47. Ausgabe wird vom 6. bis 9. Februar 2023 in Riva del Garda stattfinden.

[www.hospitalityriva.it](http://www.hospitalityriva.it) @HospitalityRiva

**Kontakt:**

Hospitality Pressestelle - Image Building

Tel. +39 02 89011300; E-Mail: [hospitality@imagebuilding.it](mailto:hospitality@imagebuilding.it)