

Speciale Host 2021

A Milano i top trend per ristorazione e accoglienza

La kermesse milanese si conferma punto di riferimento fondamentale per presentare prodotti, soluzioni e servizi che anticipano le tendenze del futuro



Sono più di 800 gli eventi in calendario per questa 42a edizione di **Host**. E questo dato, da solo, la dice lunga sull'importanza che questo appuntamento riveste per i professionisti e gli operatori di HoReCa, food service, retail, GDO e hotellerie. Quest'anno la manifestazione si svolge in contemporanea con **TUTTOFOOD**, la kermesse B2B globale e innovativa dell'ecosistema agroalimentare. Una special edition quindi che consentirà l'arricchimento dell'intero sistema dell'hospitality e del food. Milano si conferma, ancora una volta, polo internazionale di interscambio e facilitatore di opportunità di business tra le filiere. Caratteristica di questa edizione di Host è la formula che coniuga la specializzazione verticale con le affinità di filiera e offre uno spaccato internazionale sui cambiamenti, sui modelli di consumo e sui nuovi format dell'ospitalità. Ristorazione professionale, bakery-pizza-pasta, caffè - the - bar macchine caffè - vending, gelato-pasticceria e bakery, arredo, tecnologia e tavola son le macro aree che nel loro insieme sono capaci di proporre ai visitatori un insieme di opportunità di business capace di andare a braccetto con lo sviluppo e la valorizzazione di relazioni internazionali.

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, si incrociano quest'anno con la speranza che la ripresa dei consumi fuoricasa si confermi anche nei prossimi mesi. Per gli italiani, infatti la voglia di andare al bar o al ristorante ha già contagiato il 41% dei consumatori che sono tornati ad uscire come prima della pandemia.

Tornando alla fiera, è interessante notare che nonostante la pandemia faccia ancora da sfondo alle nostre abitudini e condizioni il nostro comportamento, sono molti gli espositori che non hanno rinunciato alla loro presenza.

Di questi, il 44% appartiene proprio alla macroarea dedicata alla ristorazione professionale e all'arte bianca, con un tasso di internazionalità che nel caso della ristorazione professionale raggiunge addirittura il 53%.

Va detto in chiusura, che l'assenza in fiera di alcune aziende italiane conosciute in tutto il mondo, nulla toglie al blasone dei nostri produttori che continuano spesso a fare scuola a livello internazionale in molti ambiti della ristorazione con i loro prodotti, eccellenti sia in termini di produttività, qualità, efficienza energetica che in sostenibilità ambientale.

