



Innovazione e qualità a Host 2005

L'evento è un fiore all'occhiello dell'intero panorama internazionale legato all'ospitalità professionale. In primo piano i più importanti comparti della nostra produzione: ristorazione e ospitalità

50

Questa edizione di Host - Salone dedicato all'Ospitalità Professionale organizzato da EXPOCTS in Fiera Milano Nuovo Quartiere fino al 25 ottobre - ha ampiamente superato ogni aspettativa e ha saputo mostrare, in soli cinque giorni, i noti primati italiani nel mondo. Una finestra per osservare le molteplici innovazioni che il made in Italy è ancora capace di offrire. "La straordinarietà del successo di Host, testimoniata già dall'aumento della superficie espositiva - ha detto Carlo Bassi, amministratore delegato di

EXPOCTS - viene confermata dall'affluenza dei visitatori professionali che in questa edizione ha battuto ogni record. Questo dimostra come Host sia la fiera più importante al mondo, in grado di dare sviluppo ai singoli comparti di tutto il sistema: un vero e proprio motore dello sviluppo. È una fiera che rappresenta le eccellenze italiane e il 30% in più di visitatori stranieri dimostra inequivocabilmente l'interesse per la nostra produzione". L'affluenza ha complessivamente registrato 129.000 presenze di cui il 27% provenienti da 134 paesi esteri, pari a 35.000. Cifre che con-



fermano come l'evento sia un fiore all'occhiello dell'intero panorama internazionale legato all'ospitalità professionale. E l'internazionalizzazione è proprio uno degli assi portanti di Host. Il Salone come "fiera di sistema" vanta di rappresentare alcuni dei più importanti comparti della produzione italiana: ospitalità e ristorazione professionale.

E proprio la ristorazione collettiva, necessita oggi di standard sempre più elevati. Un adeguamento richiesto dai radicali cambiamenti delle abitudini alimentari.

Basti pensare che il consumo di oltre il 50% dei pasti viene effettuato fuori casa. Un processo in continua evoluzione che particolarmente in Italia richiede una cultura alimentare all'insegna della qualità.

Minimarket concepiti come ristoranti automatici ma anche panetterie che al design moderno uniscono il pane appena sfornato. Queste le innovazioni del futuro, a cui ci abitueremo presto e per cui la specializzazione dei macchinari professionali diventa un must per il successo di qualsiasi iniziativa imprenditoriale. In ogni caso restano positivi i numeri: secondo i dati ANIE, le aziende del comparto nel 2004 hanno incrementato il proprio fatturato del 8,8% (983 mln di euro) con un +11,5% sulla domanda interna, un +7% su quella estera e un aumento dell'8%

delle importazioni. Nota a parte, l'Italia si mantiene leader nella realizzazione di catering equipment con il 35% della produzione totale.

Ancora una volta, quindi, l'evento conferma a pieno titolo che la ristorazione professionale è un settore industriale dinamico e brillante di cui l'Italia detiene la leadership mondiale. Per affrontare e capire le trasformazioni in atto in questo mercato, Host è stato anche quest'anno l'appuntamento per conoscerne al meglio modalità, mezzi, applicazioni e novità. Novità appunto: tante, originali e preziose.

