



**FIERA MILANO**



Oficina de prensa  
Fiera Milano

Rosy Mazzanti  
Simone Zavettieri  
+39 0249977457  
+39 335 6992328  
press.host@fieramilano.it

Oficina de prensa  
Il Quadrifoglio  
Italia

Mirella Mosca  
+39 02 36596033  
ufficiostampa@quacom.it  
Extranjero

Francesca Legnani  
+ 39 02 36596033  
press@quacom.it

Fiera Milano S.p.A.  
+39 02.4997.7134  
fieramilano@fieramilano.it  
fieramilano.it

**Oficina de prensa / Press Office**

## **Host 2023 pone en primer plano la innovación sostenible en un momento de crecimiento de los mercados mundiales**

- *Más de 1800 expositores de 50 países, con una importante presencia de EE. UU. y Europa.*
- *Acogió a compradores de alto perfil procedentes de 63 países y, en particular, de Norteamérica y los países del Golfo, con el regreso de Asia.*
- *En 2023, el mercado mundial de equipamiento para servicios alimentarios se acercará a los 44.000 millones de dólares. Italia, entre los líderes con una facturación de 4560 millones de euros en 2022.*
- *Concepto de exposición consolidado con las 3 macroáreas Restauración Profesional-Panadería, Pizza y Pasta; Café-té, Bar-máquinas de café-vending; Heladería-Pastelería; Mobiliario-Tecnología y Vajilla, agrupando los sectores verticales por afinidad industrial.*
- *Vuelve Smart Label, el premio a la innovación sostenible en colaboración con POLI.design y patrocinado por ADI.*

*Milán, 20 de julio de 2023* - Interfaces inteligentes basadas en la IA y automatización hasta llegar a los robots. Soluciones responsables y sostenibles que miran hacia la economía circular. Formatos diversificados que responden a la necesidad del consumidor de vivir experiencias significativas acordes con su estilo de vida.

**La innovación sostenible en todas sus facetas vuelve a ser el centro de atención [en fieramilano, en Rho, del 13 al 17 de octubre, con HostMilano](#)**, el evento más importante del mundo para los profesionales de la hostelería, la restauración y el comercio minorista. Hasta la fecha hay **1826 expositores inscritos, de los cuales el 40 % son internacionales procedentes de 50 países: EE. UU.** figura entre las zonas no europeas más representadas junto a la tradicional presencia de fabricantes europeos, en particular, por orden (además de Italia) de **Alemania, España, Francia, EE. UU., Suiza, Países Bajos y Reino Unido**, a los que se unen **Turquía y China**.

Expositores italianos e internacionales que, además de miles de operadores profesionales de todo el mundo, se reunirán con **compradores seleccionados y perfilados** directamente por Fiera Milano y **procedentes de 63 países**, en particular de **Canadá, EE. UU., América Central y del Sur y los países del Golfo**, con el gran **regreso de los países asiáticos**. Un trabajo de identificación y selección, aún más incisivo este año gracias a la constante colaboración con la **Agencia ITA/ICE**.

Una vivacidad que refleja **la tendencia cada vez más positiva de la hostelería profesional**, desde el consumo fuera del hogar, que está a punto de tocar nuevos récords, hasta la producción de maquinaria y tecnología para cocinas y



**FIERA MILANO**



**Oficina de prensa  
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti  
Simone Zavettieri  
+39 0249977457  
+39 335 6992328  
press.host@fieramilano.it

**Oficina de prensa  
Il Quadrifoglio**

Italia  
Mirella Mosca  
+39 02 36596033  
ufficiostampa@quacom.it  
Extranjero  
Francesca Legnani  
+ 39 02 36596033  
press@quacom.it

**Fiera Milano S.p.A.**

+39 02.4997.7134  
fieramilano@fieramilano.it  
fieramilano.it

laboratorios profesionales: un estudio reciente de **Future Market Insights** estima que, solo para el equipamiento de servicios alimentarios, el valor del mercado mundial tocará los **44.000 millones de dólares** este año, para alcanzar los **76.000 millones en 2032** gracias a un aumento medio del **+5,6 %**. Por lo que respecta a Italia, según el **Gabinete de Estudios ANIMA-Assofoodtec**, el equipamiento para la restauración Made in Italy cerró 2022 con **4560 millones de euros**, un **4,5 % más**. Estas cifras confirman la **centralidad de los productos italianos**, que representan por sí solos hasta el **10 % de todo el mercado mundial de equipamiento para servicios alimentarios**.

**Tres macroáreas para mejorar las afinidades de la cadena de suministro**

El **concepto de exposición** se ha consolidado, combinando una visión completa de toda la hostelería profesional con perspectivas verticales de sectores individuales, en una disposición en [tres macroáreas que ponen de relieve las similitudes entre sectores especializados](#) Restauración profesional-Panadería, Pizza y Pasta; Café-Té, Bar-Máquinas de café-vending, Heladería-Pastelería; Mobiliario-Tecnología y Vajilla.

En particular, los sectores relacionados con el mundo del bar y del café conforman el **SIC**, el histórico **Salón Internacional del Café**, en el que están **presentes todas las empresas italianas y extranjeras** de la cadena de suministro, desde el café crudo hasta los tostadores, pasando por los métodos de extracción alternativos y las máquinas para transformar el producto acabado, en una infinita variedad de soluciones para satisfacer a una clientela que cada vez mira más a la bebida negra como un terroir, transformándola de mercancía en una verdadera especialidad, de la que conocer su origen, su historia y su sostenibilidad.

La innovación sostenible también en el centro del [palimpsesto de más de 800 eventos](#), citas que responden a las necesidades del mercado, desde show-cooking a formación para arquitectos. Las ceremonias de entrega de premios de [Smart Label - Premio Host a la Innovación](#), el premio promovido por **HostMilano y Fiera Milano** en colaboración con **POLI.design** y patrocinado por **ADI - Asociación para el Diseño Industrial**, que este año cuenta con **157 candidaturas** procedentes de Italia y del extranjero. También son numerosos los concursos, conferencias y show-cooking internacionales. Destaca **Pasticceria di Lusso nel Mondo (Pastelería de lujo en el mundo)**, a cargo de **Iginio Massari**, un centro de la pastelería más creativa e innovadora que acogerá demostraciones, degustaciones y charlas con **más de 20 de los pasteleros más importantes** del panorama internacional.

Además del contenido sostenible de los productos y proyectos presentados en la feria, **HostMilano** también promueve la sostenibilidad en su propia organización como parte de la estrategia ESG de **Fiera Milano**. En particular, la estrategia incluye iniciativas para el uso de energías renovables, la reducción del consumo de



**FIERA MILANO**



**Oficina de prensa  
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti  
Simone Zavettieri  
+39 0249977457  
+39 335 6992328  
press.host@fieramilano.it

**Oficina de prensa  
Il Quadrifoglio**

Italia  
Mirella Mosca  
+39 02 36596033  
ufficiostampa@quacom.it  
Extranjero  
Francesca Legnani  
+ 39 02 36596033  
press@quacom.it

**Fiera Milano S.p.A.**  
+39 02.4997.7134  
fieramilano@fieramilano.it  
fieramilano.it

agua y energía y la recuperación de los materiales utilizados en los montajes, así como el compromiso de reducir las emisiones de gases de efecto invernadero en un 50 % de aquí a 2030, en consonancia con la iniciativa **Net Zero Carbon Event** de la UFI - Asociación Global de la Industria Ferial.

Para información actualizada: [host.fieramilano.it](http://host.fieramilano.it); @HostMilano.

Entre los ya inscritos en los distintos sectores, por citar solo algunos:

**Catering profesional:** Ali Group, Miele, Rational, The Middleby Group, Unox y Just Eat en el mundo del reparto; **Panadería-Pizza-Pasta:** AB Mauri, Imperia & Monferrina, Polin, Tagliavini, Waico; **Caffè-Tè:** Costa Coffee (grupo Coca Cola), IMA, Julius Meinl, Kimbo, Caffè Vergnano; **Bar-Máquinas de café:** Bianchi Vending, Gruppo Cimbali, Gruppo Hoshizaki Brema, La Marzocco, SEB Group (WMF Schaerer Curtis); **Heladería-Pastelería:** Babbi, Carpigiani, ISA, Milano Dispenser (Bras y Ugolini), Pregel, Unigrà - Master Martini; **Mobiliario-Tecnología:** Calligaris, Costa Group, Deliverect, EMU, iPratico, La Bottega dell'Albergo, Pedrali, Tecnoarredamenti; **Vajilla:** Abert - Broggi 1818, Grupo Arcturus (Sambonet, Rosenthal, Paderno, Ercuis & Raynaud), Bormioli Luigi, Degrenne, Steelite.