



Milano, 27 giugno 2008

Comunicato stampa 1

NASCE PIU' MENU' EXPO LA NUOVA FIERA SULLA RISTORAZIONE ORGANIZZATA E FUORI CASA

La prima edizione a Genova dal 23 al 25 novembre 2008

**Cresce il mercato della ristorazione collettiva e del fuori casa in Italia,
sempre più vicina la media europea**

Presentazione oggi a Milano **Più Menù Expo - fuoricasa e ristorazione collettiva** la nuova manifestazione della Fiera di Genova dedicata ai professionisti, in calendario dal 23 al 25 novembre 2008.

All'incontro hanno partecipato: **Roberto Urbani** - amministratore delegato Fiera di Genova, **Marie-Christine Lefebvre** – segretario generale di FERCO (*European Federation of Contract Catering Organization*), **Edi Sommariva** - direttore generale FIPE; **Tullio Galli**, direttore nazionale FIEPeT, **Ilario Perotto** - presidente ANGEM e **Maria Antonietta Di Vincenzo** - direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione, ufficio V del Ministero della salute e delle politiche sociali.

Molti gli interventi da parte di associazioni, media, aziende impegnate nella realizzazione di eventi e iniziative in vista della fiera del prossimo novembre.

*"Una fiera di sistema, una Fiera che mancava nel panorama fieristico nazionale – ha spiegato **Roberto Urbani** amministratore delegato di Fiera di Genova - un appuntamento che offre un ampio ventaglio di opportunità per i professionisti del settore. È questo l'obiettivo che ci siamo posti, progettando una manifestazione pluritarget, aperta a realtà professionali complementari, accomunate da un denominatore unico: il consumo away from home. In questo modo intendiamo favorire il confronto e la sintesi professionale fra addetti ai lavori. La parte dedicata al dialogo sarà perciò molto sviluppata."*

I professionisti della ristorazione commerciale, in concessione e non, potranno cogliere l'opportunità per confrontarsi sulle strategie di mercato, sui nuovi format, sulla necessità di adeguamento dei meccanismi di concessione agli standard europei, sulla qualità della ristorazione. I responsabili della ristorazione collettiva, in particolare di quella pubblica, avranno l'occasione di incontrare dietisti, esperti di tecnologia alimentare, aziende di catering per dibattere sui temi della sostenibilità e tracciabilità dei prodotti, delle intolleranze alimentari, delle diete speciali, ponendo come snodo centrale la necessità di fare chiarezza sulle problematiche normative afferenti a capitolati e gare d'appalto.

Agli operatori del fuoricasa **Più Menù Expo** offrirà veri e propri momenti di formazione finalizzati al management del proprio esercizio. Si parlerà di sistemi di approvvigionamento, rapporto coi fornitori, marketing, sistemi di cottura e conservazione del cibo, nuovi format: insomma, l'operatore avrà molte opportunità di recepire spunti su come rendere remunerativa la propria attività e avere successo. Non mancheranno eventi ed esibizioni a cura di chef, barman, pizzaioli e sommelier in cui, oltre a godere del momento di spettacolo, si potranno cogliere le nuove tendenze della ristorazione."

L'idea di Fiera di Genova di lanciare **Più Menù Expo** nasce da un'indagine di mercato da cui sono emerse due motivazioni forti: l'assenza in **Italia** di un evento fieristico sulla ristorazione collettiva e commerciale e la mancanza nel **Nord-Ovest** di una fiera professionale sul fuoricasa. Con questa iniziativa Fiera di Genova coglie l'occasione di riunire in un unico appuntamento gli operatori professionali di questi settori fornendo un'occasione di confronto e sintesi fra esigenze complementari accomunate dal consumo di pasti fuori casa.

I principali obiettivi di **FERCO** (European Federation of Contract catering Organization): agevolare le migliori legislazioni europee, perseguire un dialogo sociale costruttivo, aumentare i propri membri (attualmente 12 paesi della Comunità Europea), formare una cultura europea del contratto di catering sono stati sottolineati dal segretario generale, **Marie Cristine Lefebvre** che ha anche commentato i recenti dati, da lei forniti, dei trend di settore a livello europeo. Il mercato della ristorazione collettiva, nei 12 Paesi membri (Italia, Belgio, Finlandia, Francia, Germania, Gran Bretagna, Irlanda, Olanda, Portogallo, Spagna, Svezia, Ungheria) è costituito da 67 milioni di consumatori al giorno per un totale di 5,5 miliardi di pasti serviti all'anno (con un aumento del 3,2% dal 2000 ad oggi) e circa 600mila addetti. Notevolissima la concentrazione del mercato con le prime due aziende che ne detengono il 48% e le prime dieci il 72%. I trend vedono stabile la ristorazione collettiva nei luoghi di lavoro, in crescita nel settore ospedaliero e para-ospedaliero e nel settore scolastico. **Dall'analisi comparata dei valori del consumo della ristorazione collettiva nei luoghi di lavoro il dato più evidente riguarda ancora la minor propensione del Sud Europa (39%) rispetto alla media Europea (53%),** dovuta alla grande vitalità dei pubblici esercizi. Un'inversione di tendenza si ha invece nel settore scolastico dove il Sud Europa si attesta al 26% contro una media comunitaria del 20%. Dati quasi equivalenti nel settore salute dove il Sud Europa è al 27% contro una media europea del 24%.

Maria Antonietta Di Vincenzo in rappresentanza del **Ministero della salute e delle politiche sociali**, confermando l'impegno del Ministero per la realizzazione della **Linea Guida per la ristorazione scolastica** in fase di elaborazione congiuntamente a Fiera di Genova, attività che già aveva sortito un buon esito all'interno di Scuola dei Sapori nel 2007 a Genova, ha illustrato il programma *"Guadagnare Salute – rendere facili le scelte salutari"*, volta alla promozione degli stili di vita salutari e alla riduzione delle malattie non trasmissibili che assumono rilevanza nella ristorazione collettiva.

"Il Ministero della Salute si è già interessato della ristorazione in ambiente ospedaliero, tema di grande attualità e rilevanza per il benessere psicofisico del malato.

Infatti, il progetto "La guarigione vien mangiando", che vede coinvolti Ministero, regione Piemonte e Slow food, intende migliorare il rapporto dei pazienti ospedalizzati con il cibo, secondo una logica di filiera corta e sostenibile, favorendo l'utilizzo di prodotti che esprimano la tipicità delle produzioni agroalimentari del territorio, rivalutando il rispetto dei criteri di stagionalità e "genuinità", al fine di intervenire anche sui prodotti tipici locali.

Oltre alle già citate partnership e collaborazioni Più Menù Expo si avvale degli apporti di API – Associazione Pizzerie Italiane, AIC – Associazione Italiana Celiachia, Slow Food Italia. Tra le aziende partner MyChef e Sogegross. Tra le partnership editoriali Il Sole 24 Ore Business Media, Bargiornale-Bar University, Break & Food.

Più Menù Expo - fuoricasa e ristorazione collettiva si terrà a Genova in Fiera da domenica 23 a martedì 25 novembre 2008. L'ingresso riservato agli operatori professionali. Info: www.piumenuexpo.it

Segreteria Organizzativa:

SYNTEA

Tel./Fax. 0532 909 306

Cell. 348 4045 355

info@syntea.it

Ufficio stampa:

Fiera di Genova Spa

Giusi Feleppa - Graziella Bonini

010 5391 211-262

giusi.feleppa@fiera.ge.it

graziella.bonini@fiera.ge.it

Fiera di Genova SpA

Piazzale J.F. Kennedy 1

16129 Genova

Tel. 010 5391 313

Fax. 010 5391 270

Raffaele Vacca

010 8602 922

rvacca@0602.it