

Per le vostre **fiere**
in **Francia**



Expofairs.com

acquista

**fiere | servizi | Weekly | GMF | PRISMA | notizie | acquista
pubblicità | stampa | chi siamo | link utili | privacy | nomore**

tipo di accesso: registrato user ID: 29890

scadenza: 31 dicembre 2999

modifica password | modifica email | preferenze | esci

proponici le tue notizie

ExpoPlanning
software per
la gestione fieristica

Reed Exhibitions
International Sales Group
L'unico partner di riferimento
in Italia

80
fiere

DHL

Nasce Più Menù 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

Milano, 27 giugno 2008 - 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.

koelnmesse
THE SUCCESS STORY OF TRADE FAIRS

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.

PUBLISTAND
ALLIANCE OF EVENT FEEDBACK BUSINESSES

Bit 2009
BORSA INTERNAZIONALE DEL TURISMO
INTERNATIONAL TOURISM EXCHANGE

FIERE DI PARMA

ARVED
exhibition design
associated by ARMI

CIAO SOFT

Qui c'è il peperoncino per il tuo business

BIF
Borsa Internazionale delle Fiere
La Fiera del Futuro

BIF
Borsa Internazionale delle Fiere
La Fiera del Futuro

Expofairs *News*

Expopoint allestimenti fieristici Germania
Dusseldorf Kolonia
Hannover Frankoforte
www.allestimentifieristici.de

AD Maior Allestimenti
Enfatizza la Presenza in Fiera ! Progettazione e Soluzioni Su Misura
www.admaior.it

allestidea
Allestimenti fiere Stand Mostre Scenografie Espositori
www.allestidea.it

Stand Fiere Modulari
Sistemi Espositivi Personalizzati a prezzi offerta: Aprofittane!
www.displayvisual.it

Brio Designs
Stand personalizzati e preallestiti Nolegio Stand- Allestimenti Museali
www.briodesigns.it

Secondo la ricerca Fipe sulla frequenza di bar, ristoranti e pizzerie illustrata in anteprima nazionale dal direttore generale della Federazione Edi Sommariva - stiamo assistendo a un cambiamento epocale per cui la priorità per l'italiano risulta essere lo stipendio superando anche la preoccupazione della sicurezza che risultava fino a pochi mesi fa al primo posto tra i motivi di insoddisfazione. Il 40% degli italiani ha già ridotto le sue frequentazioni nei pubblici esercizi e il 45% lo farà nei tempi a venire. Alla domanda il perché di questo calo al primo posto la mancanza di soldi, al secondo la necessità di risparmiare, ma la risposta più interessante e allo stesso tempo più allarmante riguarda il quesito su come spendere un'eventuale entrata extra di 100 Euro. Il 20% li destinerebbe all'acquisto di beni alimentari, il 14,5% a ristoranti e pizzerie, solo il 6,5% alle spese di telefonia cellulare e solo il 9% alla palestra. Si evince da questi dati che il fuori casa e le spese alimentari rappresentano i "desideri" degli italiani mentre altre voci di costo che sembrerebbero apparentemente voluttuarie sono invece diventate dei bisogni irrinunciabili delle persone. "Si tratta perciò - ha sottolineato Sommariva - di cambiamenti strutturali per i quali l'offerta deve variare il modello di business per sopravvivere". "Una della chiavi per rivitalizzare il settore - ha aggiunto il direttore generale della Fipe - sarebbe quella di modificare l'Iva nella ristorazione dal 10 al 5%. Si libererebbero risorse per 70mila nuovi posti di lavoro, rispetto a un'aspettativa di un calo del 15,5% registrata tra i gestori di pubblici esercizi". Per novembre - in occasione di Più Menù Expo - Fipe presenterà una nuova indagine di mercato che approfondirà questi temi e aprirà il dialogo fra le istituzioni e gli operatori al fine di trovare un punto di incontro che apra nuovi modelli di sviluppo per il settore.

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

Expofairs *News*

Noleggio Strutture
Strutture Tribune Palchi Gazebo Esperienza e prezzi convenienti
www.FRANCHETTIALLESTIMENT

Noleggio Allestimenti
La soluzione efficace e funzionale per il noleggio degli allestimenti
www.fbtrent.info

Gazebo Pieghevole
Lampo, il Gazebo che si monta in un Minuto 3x3 m Colore Blue. Affare!
Depatech.com/Gazebo

Espositori e Stand popup
a partire da 35 euro con stampa scarica il ns. catalogo online
www.affegibi.net

Prezioso Allestimenti srl
allestimenti basic-medium-top per Fiere - Eventi - Congressi
www.preziosocallestimenti.com

Annunci

Calendario fiere

Fiere, esposizioni, saloni, sagre: info, date, news e locations.

www.savethedate.it

Tende per eventi

Tende, gazebo e tensostrutture di mastertent.

www.mastertent.com/promotion

Gestione Fiere ed Eventi

ExpoPlanning il software di ATB srl per la gestione fieristica

www.expoplanning.it

Risam For Show

scenotecnica, scenografie, tessuti, allestimenti, palchi, schermi

www.risamforshow.it

Espositori da Esterno

Ogni tipo di Soluzione Espositiva Ottimo rapporto Qualità/Prezzo

www.bresciadisplay.com

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, Bargaionale-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

PIU' MENU' EXPO

Gli incontri, i convegni e gli eventi

Più Menù Expo, la nuova manifestazione della Fiera di Genova dedicata al fuori casa, alla ristorazione collettiva e organizzata, presenterà nei tre giorni di apertura - da domenica 23 a martedì 25 novembre 2008 - un fitto programma di incontri e iniziative dinamiche.

A scuola, diamo un voto alla mensa e valutiamo la qualità del pasto servito è il titolo della conferenza sulla ristorazione scolastica che prevede diverse sessioni.

La prima sarà dedicata alla Linea guida per la valutazione della qualità nella ristorazione scolastica: presentazione dello studio di validazione. Alla luce delle adesioni delle prime aziende al sistema di valutazione qualitativo presentato lo scorso anno nell'ambito della Scuola dei Sapori, il Prof. Claudio Peri (Ordinario di Tecnologie Alimentari, Università di Milano e presidente del comitato scientifico di redazione della linea) terrà la lectio magistralis sull'argomento. Seguirà una tavola rotonda La validazione della linea guida per la valutazione della qualità per la ristorazione, coordinata da Amina Ciampella, tecnologo alimentare, libero professionista sul contributo diretto di Comuni (Genova, Torino, Sesto San Giovanni, Cogoleto, Faenza e Corsico), di aziende (Camst, Cir-Food, Gemos Faenza, Policoop, Prober, Sodexho, Villa Perla Service e Vivenda), associazioni di consumatori e consulenti.

La seconda sessione vedrà protagonista il Ministero della Salute e delle Politiche sociali - Dipartimento Sicurezza Alimentare che con Guadagnare salute mangiando fuori casa fornirà le indicazioni per una corretta alimentazione fuori casa.

Nell'ultima sessione, Verso la ristorazione "sostenibile". Sostenibilità nelle diverse fasi produttive, intervengono: IFOAM sul mondo del Bio, Coidiretti su produttori e filiera corta, Slow Food su produzione e consumo consapevole, FERCO sui trasformatori e il mercato verso la ristorazione sostenibile. Saranno portate le esperienze di Francia, Anger, con Astrid Lemasson di ADEME Agence de l'Environnement e de la Maitrise de l'Energie che parlerà dell'esperienza di una ristorazione aziendale con un sistema controllato dalla produzione al consumo ai rifiuti, Germania con il progetto per il recupero ed il riciclo dell'energia in un centro di cottura di Berlino, Gran Bretagna, con il caso della ristorazione scolastica a Cardiff, e Italia con l'esperienza della ristorazione ospedaliera nell'ospedale di Asti.

Al Tavolo di confronto su normative e ristorazione verranno approfondite le tematiche del nuovo codice degli appalti e trattato il pacchetto igiene della nuova normativa europea

Alla ristorazione commerciale sarà dedicato il convegno Ristorazione commerciale, dal concept al format organizzato da Break&Food. Alla presenza dei vertici delle realtà industriali, fra gli altri, Gruppo Cremonini, MyChef, Gruppo Elior, Autostrade per l'Italia, Aeroporti di Roma, Ministero dei trasporti, Confconsumatori verrà trattato il tema chiave dell'innovazione nella ristorazione commerciale metteranno a confronto i grandi caterer e gli appaltatori con le esigenze dei consumatori. Per continuare a progredire le aziende operanti nel settore della ristorazione commerciale hanno compreso la necessità di continuare a innovare. Nuovi format che rispecchiano le nuove abitudini del consumatore garantiscono fidelizzazione e raggiungono fette di mercato nuove. Menù, ambientazioni, proposte accattivanti diventano strategici per le aziende e soddisfano lo stesso bisogno espresso dalle realtà che ospitano gli operatori (come autostrade e aeroporti).

Una grande opportunità formativa sarà offerta con Bar University, il centro di formazione, unico in Italia, ideato nell'ambito delle nuove strategie informative e formative di Bargiornale che si è dato l'obiettivo di formare manager e gestori di locali e bar di successo, ben sessanta imprenditori con il gruppo Il Sole 24 Ore Business Media Grazie ad una partnership realizzata da Fiera di Genova con Bar University, sessanta tra gestori o titolari di bar potranno partecipare gratuitamente ad un corso intensivo di formazione su Tecniche di vendita e di Comunicazione, che Bar University terrà a Genova.

Fra gli eventi si terrà il concorso riservato ai cuochi della ristorazione scolastica dove i cuochi di qualsiasi appartenenza (aziendale o comunale) si cimenteranno nella realizzazione di un piatto unico con alimenti a filiera corta. Le ricette dovranno essere corredate dell'indicazione chilometrica della distanza di provenienza dei tre ingredienti principali, la cui somma costituirà uno degli elementi di valutazione (minore la distanza, più alta la valutazione). Una giuria composta di esperti adulti e bambini delle scuole genovesi sceglierà la pietanza migliore. Saranno poi i bambini i protagonisti della ristorazione, infatti gli alunni di alcune scuole medie, già coinvolti l'anno scorso, coadiuvati da due cuochi della ristorazione scolastica, si confronteranno nella realizzazione di un piatto unico proposto per essere inserito all'interno del menù scolastico.

Per quanto riguarda le attività di FIEPeT a Più Menù Expo da ricordare la finale nazionale del concorso barman gestori di pubblici esercizi e un'iniziativa sul tema della tracciabilità nella ristorazione.

Fra gli altri interventi di formazione e intrattenimento, API (Associazione Pizzerie Italiane), realizzerà un master di formazione professionale dedicato agli impasti a lunga lievitazione e alle metodiche di maturazione degli impasti a temperature costanti, un altro appuntamento sarà lo stage sulla pizza da asporto, le sue caratteristiche, gli strumenti adatti, le normative. Verrà presentato inoltre il 1° Trofeo di Pizza città di Genova, aperto a tutti i pizzaioli professionisti e tutti i giorni della fiera è prevista la distribuzione gratuita della pizza da parte dei maestri pizzaioli di API.

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

Segreteria Organizzativa:
SYNTEA
Tel./Fax. 0532 909 306
Cell. 348 4045 355
info@syntea.it

Fiera di Genova SpA
Piazzale J.F. Kennedy 1
16129 Genova
Tel. 010 5391 313
Fax. 010 5391 270

Ufficio stampa:
Fiera di Genova Spa
Giusi Feleppa - Graziella Bonini
010 5391 211-262
giusi.feleppa@fiera.ge.it
graziella.bonini@fiera.ge.it

Raffaele Vacca
010 8602 922
rvacca@0602.it

05/07/2008 - 10.38.14

fonte: [Fiera di Genova Spa](#)

ricerca notizie:

fonte:

range temporale: tutto

ordina per: data, ora discendente
 data, ora acendente

CERCA

azzerà