

## PIÙ MENÙ EXPO, LA FIERA CHE NON C'ERA

Più Menù Expo è il nuovo evento espositivo dedicato ai professionisti della ristorazione collettiva e del fuoricasa in calendario presso la Fiera di Genova dal 23 al 25 novembre prossimi. Fiera di Genova con questa iniziativa ha voluto unire, in un unico appuntamento di tre giorni, la realtà del fuoricasa e quella della ristorazione collettiva, tenendo conto che le due aree hanno due anime con target, bacini di riferimento e obiettivi diversi, ma che hanno il comune denominatore del consumo away from home. Il progetto Più Menù Expo ha subito riscontrato l'interesse di istituzioni e organizzazioni di settore. Nel settore del fuoricasa esporranno produttori e trasformatori del food&beverage, cash&carry, grossisti, aziende di arredi, tecnologie, prodotti monouso e attrezzature per ristoranti e pubblici esercizi, che si incontreranno con baristi, ristoratori, gestori di pizzerie, pub e gelaterie provenienti da tutto il Nord Ovest d'Italia. Non mancheranno eventi-spettacolo dedicati alla gastronomia di qualità a cura di chef, barman,



pizzaioli e sommelier, durante i quali si potranno cogliere le nuove tendenze della ristorazione.

Nell'area della ristorazione organizzata esporranno grandi aziende di catering e catene di ristorazione che incontreranno la committenza pubblica e privata nell'ambito della ristorazione scolastica, ospedaliera, aziendale, e in quello delle autostrade, dei porti, aeroporti, stazioni ferroviarie, centri commerciali, treni, aerei, crociere e traghetti.

Saranno presenti aziende alimentari e aziende di attrezzature, grandi impianti, tecnologie e arredamenti per cucine e mense, le quali si confronteranno con i responsabili acquisti delle aziende di catering e delle catene. Agli operatori del fuoricasa, Più Menù Expo offrirà veri e propri momenti di formazione finalizzati a

indicare come incrementare il business del proprio pubblico esercizio. Si parlerà di sistemi di approvvigionamento, rapporto coi fornitori, marketing, management, nuovi sistemi di cottura e conservazione del cibo, ma anche di relazione con la clientela e di pricing. [www.piumenuexpo.it](http://www.piumenuexpo.it)



**Il giornale per chi ama il buon gusto**

notizie, fiere, sagre, ristoranti, pizzerie, pasticceria, pasticceria, pasticceria, pasticceria, pasticceria

home page

mission

redazione

collabora

contattaci

link

## Feste, Fiere e Sagre

La nuova Fiera sulla ristorazione promossa dalla Fiera di Genova

**Arriva "Più Menù Expo - fuoricasa e ristorazione collettiva"  
Nasce a Genova la prima edizione dal 23 al 25 novembre 2008**

Presentati i dati Fipe (Confcommercio) sui consumi alimentari fuori casa



**Milano, 27 giugno 2008.** I consumatori italiani continuano a tirare la cinghia e i consumi continuano nella loro brusca frenata. La metà degli italiani (44 per cento) non è mai andata a cena fuori al ristorante, in pizzeria o al bar nel mese di giugno. Nel 2007 il fatturato dei pubblici esercizi è calato del 55,2% mentre i prezzi delle materie prime sono aumentate in Italia del 94,8% e quelli al consumo del 22,4%. E le aspettative sono ancora in calo con un fatturato stimato a -34,5 per cento.

Lo scenario è quello delineato da una **indagine Axis** per la Fipe ed illustrata da **Edi Sommariva**, presidente della Federazione, durante la presentazione di **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.



**Presentati i dati Fipe sui consumi alimentari fuori casa  
Milano 27 giugno 2008. Edi Sommariva**, presidente Fipe, ha presentato una ricerca prendendo in esame alcuni temi critici per il settore. In particolare: **i consumi alimentari fuori casa**, come e quanto i cittadini frequentano **Bar, Pizzerie e Ristoranti** e le tendenze per il futuro, **l'andamento economico e occupazionale nella ristorazione commerciale, etc.**  
**Qui tutti i dati presentati da Edi Sommariva.**

Dopo il *Salone Nautico* la Fiera di Genova si presenta con un progetto di manifestazione che esce dalla solita Fiera doppia per inaugurare una manifestazione di servizio rivolta agli operatori di settore mettendo in campo strategie ad hoc.

Vista l'attualità del tema, con i consumi alimentari fuori casa sempre più all'attenzione del consumatore nonostante l'allarme sui prezzi e sul calo dei consumi causa le retribuzioni appiattite dall'inflazione, **Roberto Urbani**, amministratore delegato Fiera di Genova, ha avuto buon gioco nel presentare un evento fieristico nuovo e all'avanguardia.

*"Una fiera di sistema, una Fiera che mancava nel panorama fieristico nazionale -ha sottolineato **Roberto Urbani**- 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."*

All'incontro hanno partecipato anche **Marie-Christine Lefebvre**, segretario generale di FERCO (*European Federation of Contract Catering Organization*), **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.

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.

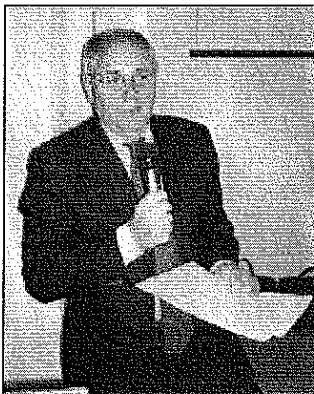
Agli operatori del fuoricasa **Più Menù Expo** offrirà veri e propri momenti di formazione finalizzati al management del proprio esercizio. Si parlerà di sistemi di approvvigionamento, rapporto coi fornitori, marketing, sistemi di cottura e conservazione del cibo, nuovi format: insomma, l'operatore avrà 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.

**Secondo la ricerca Fipe sulla frequenza di bar, ristoranti e pizzerie illustrata in anteprima nazionale nell'incontro milanese-**

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 vince 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 nel suo intervento Edi Sommariva - di cambiamenti strutturali per i quali l'offerta deve variare il modello di business per sopravvivere". "Una delle 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 liberebbero 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.*

Durante la manifestazione, ha affermato **Tullio Galli**, direttore nazionale FIEPeT, "verrà anche premiato il **miglior Barman** giovane, dopo una serie di selezioni a livello regionale".

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](http://www.piumenuexpo.it)**

**Fiera di Genova**  
**6129 Genova**  
**tel. 010.5391262 fax 010.5391273**

**[www.fiera.ge.it](http://www.fiera.ge.it)**

---

[home  
page]

[mission] [redazione] [collabora] [contattaci] [link]

2003 ©copyright :: **INformaCIBO.it**