

POLITICA

Sigep 2023: trend e prospettive del food service protagonisti della vision plaza



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176

Sigep 2023: trend e prospettive del food service protagonisti della vision plaza

Dal 21 al 25 gennaio 2023 alla Fiera di Rimini associazioni e media di settore, istituzioni, istituti di ricerca per promuovere lo sviluppo dell'industria fiore all'occhiello del made in Italy

Nella Vision Plaza di SIGEP – The Dolce World Expo il futuro del food service viene delineato grazie a un calendario fitto di eventi volti a raccontare le evoluzioni del settore, uno dei fiori all'occhiello del made in Italy. La manifestazione di Italian Exhibition Group dedicata a gelato, pasticceria, panificazione artigianali, cioccolato e caffè, che apre le porte alla Fiera di Rimini dal 21 al 25 gennaio 2023, conferma così il proprio ruolo di riferimento per gli operatori dell'industria alimentare artigianale dolce.

La Vision Plaza di SIGEP diventa il laboratorio per anticipare gli scenari di domani, grazie alla collaborazione e al coinvolgimento di istituti di ricerca di primo piano come The NPD Group – IRI, Deloitte, Doxa e Cerved, e alla presenza di tutte le associazioni e i media di riferimento per ciascuna delle cinque filiere rappresentate, di istituzioni nazionali come Agenzia ICE, e internazionali come IILA. The NPD Group offre in tre distinti momenti uno spaccato sulla situazione del comparto del **foodservice a livello italiano e globale** (Sfide e opportunità nel food service Europeo , 22 gen. 12:30), tra differenze e similitudini nei trend europei e a stelle e strisce, con l'obiettivo di tracciare, almeno per quanto concerne il nostro Paese, quali siano le opportunità che il cambiamento dei paradigmi di consumo comporta (I consumi fuori casa in Italia.

Opportunità e prospettive future , 23 gen. 11:30 e La colazione fuori casa e in casa.

Le opportunità per il food service guardando ai comportamenti di consumo , in collaborazione con IRI, 24 Gennaio, 14:30).

Il fuoricasa in casa è invece l'appuntamento (25 gen. 12) di FoodLab di Design Group Italia per valutare le prospettive per il gelato da asporto o da delivery. I dati Doxa sono il punto di partenza di Prepararsi alle sfide del 2023 , organizzato da Dolcesala



to - 22 gennaio - che vuole tirare le somme sulle conseguenze lasciate dall'emergenza sanitaria e sul sentiment degli italiani rispetto ai prodotti artigianali di pasticceria-bakery e gelateria. Di respiro internazionale, l'intervento di lunedì 23 gennaio di **Carlo Cracco**, relatore **APEI-Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana**, chiamato a raccontare quali siano le tendenze dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'accoglienza turistica nell'ambito di I trends, a livello internazionale, dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'hotellerie. Nello stesso giorno vengono presentati anche i dati di Deloitte nel corso di Food Service market monitor: principali tendenze ed evoluzioni .

Davide Comaschi, Campione del Mondo di Cioccolateria 2013 e membro Relais Dessert International, è invece protagonista il 22 gennaio di La costruzione di un percorso professionale fra talento, competenza, visioni e determinazione , evento di Pasticceria Internazionale, che il giorno seguente sottolinea l'importanza del lavoro in team con Fabrizio Fiorani e l'esperienza tangibile del potere della squadra ne La ciliegina sulla torta (22 gen. 16.30).

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi, nel talk del 23 gennaio, si chiede quali siano Le sfide

del bar del futuro: prezzi, qualità, professionalità, alla luce del cambiamento degli assetti organizzativi e gestionali delle imprese indotti dalle recenti emergenze. Sullo stesso tema anche l'appuntamento organizzato da POLI.design (Identità e innovazione: l'ultima spiaggia. Case studies nel settore food 21 gen. 14:00) che accende l'attenzione sulla necessità di adottare strategie per proiettare la propria identità, differenziando il rischio e innovando allo stesso tempo. Un'identità che talvolta deve essere ritrovata nella conservazione e valorizzazione delle proprie radici, come ricorda Fipe nel suo Locali storici Regole e strumenti per valorizzare un patrimonio del Paese (24 gen. 12:30). Al settore della pastry si rivolge invece Il marketing della pasticceria: nuovi trend e le regole per avere successo , promosso da Italian Gourmet, mentre New business: come ingaggiare i grandi clienti è a cura di Bargiornale e Dolcegiornale (23 gen. 16:30).

Sempre sul tema dell'aspetto imprenditoriale del food service dolce **CAST** Alimentari, la Scuola di Cucina e dei Mestieri del Gusto, nella giornata del 24 gennaio, invita a riflettere sull'importanza di Un nuovo modello di alta formazione manageriale indispensabile per i professionisti del food, per creare buone

pratiche e il successo del proprio business. Tema ormai permeante ogni settore, anche nella Vision Plaza del SIGEP viene affrontato il concetto di sostenibilità, energetica e umana, con numerosi appuntamenti. Legambiente Agricoltura, con l'ausilio della testimonianza virtuosa di COPROB – ITALIA ZUCCHERI tratta il tema dell'Economia circolare e sviluppo sostenibile della filiera agroalimentare (25 gennaio, 11); i dati del Cerved e le nuove tendenze della panificazione, come prodotti a lunga durata, packaging a impatto zero, attenzione al territorio e lotta agli sprechi, sono invece al centro dell'appuntamento promosso da AIBI (Pane: il futuro è sostenibile 24 gen. 11.30), mentre PUNTOIT si concentra sulle strategie per abbassare i consumi energetici (23 gen. 10.30).

Anche la **filiera del caffè** testimonia il proprio impegno per ridurre impatto sociale e ambientale con due appuntamenti. Il primo - Caffè e sostenibilità in America Latina; buone pratiche, sfide e prospettive per il futuro 21 gen. 15.30 - si costruisce sulla testimonianza fornita da AL INVEST VERDE, il programma regionale europeo per sostenere lo sviluppo di filiere produttive con un approccio innovativo e sostenibile in risposta alle nuove sfide globali in Centro e Sud America, e IILA che nell'ambito del progetto appena citato supporta i governi latinoamericani nella formulazione e implementazione di politiche per lo sviluppo e rafforzamento di imprese con elevati standard ambientali e lavorativi. Il secondo (24 gen, 16.30) - La cultura del caffè alla luce della sostenibilità e dello sviluppo digitale -, promosso da COMUNICAFFE', è incentrato sul valore dei documenti di bilancio di sostenibilità e sulle sinergie ottenibili mediante la digitalizzazione della filiera.

Press Smart Comunicazione