

A HOST 2023 IL VALORE DELL'INNOVAZIONE

DIGITAL TRANSFORMATION, INTELLIGENZA ARTIFICIALE, IOT E... GREEN THINKING.
MAI COME IN CONTESTI ECONOMICI E SOCIALI COME QUELLI ATTUALI,
L'INNOVAZIONE SI PUÒ TRASFORMARE IN UNA RISORSA FONDAMENTALE
COME RISPONDONO LE AZIENDE A QUESTE NUOVE SFIDE?



Al suo 43° appuntamento, in programma dal 13 al 17 ottobre a fieramilano Rho, HostMilano promette di essere più internazionale e più innovativa che mai: un evento unico che propone le ultime novità, le innovazioni ed elevati contenuti di qualità in termini di equipment, materie prime, attrezzature e semilavorati. La vocazione di HostMilano come hub dell'ospitalità è confermata anche dal tasso di internazionalità del 45% con 44 paesi presenti. Un evento globale con affondi verticali nei singoli comparti, articolati in tre macroaree organizzate per affinità di filiera: Ristorazione Professionale e Bakery - Pasta - Pizza; Caffè - Tea, Bar Macchine Caffè - Vending, Gelato - Pastry; Tavola - Tecnologia - Arredo Contract.

RISTORAZIONE PROFESSIONALE E BAKERY: SISTEMI PERFORMANTI E BASSI CONSUMI

Macchine sempre più intelligenti in grado di supportare il professionista durante tutte le fasi di lavoro attraverso input, programmi personalizzati e app dedicate per la gestione da remoto, rappresentano la forza di

Waico Group, gruppo nato dall'unione di alcune imprese italiane leader nel settore del bakery equipment. In questo momento storico, estremamente delicato per reperire energia e materie prime,

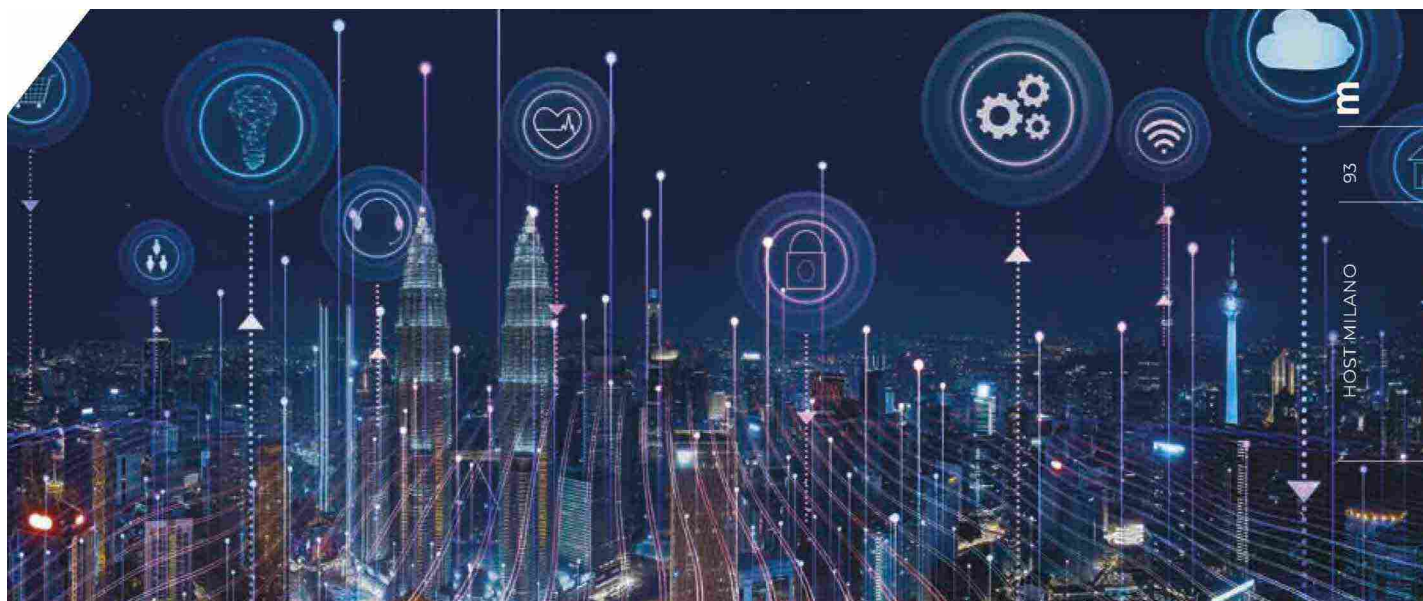
Tagliavini promette con i propri fornitori consumi più bassi "grazie alla nostra tecnologia".



nologia che ci ha permesso di presentare forni estremamente performanti con un risparmio effettivo di oltre il 30% rispetto alla concorrenza e una grande ottimizzazione dei cicli di lavorazione". Per Fimar Group, innovazione "significa creare nuovi macchinari di produzione made in Italy, fornire un servizio di assistenza qualificata e consulenza professionale grazie anche ad uno chef corporate che testa le nostre macchine direttamente sul campo", ma anche sostenibilità, ed è per questo che il suo impegno è stato riconosciuto con la certificazione ISO9001 e con il premio Ecol Design Award 2022. Tecnologia e funzionalità si uniscono nell'offerta di Angelo Po: "Di recente abbiamo lanciato un abbattitore-surgelatore multifunzione con programmi che permettono di usare un'unica camera per il caldo e per il freddo: da -40°C a +85°C. Uno strumento intuitivo, evolutivo, versatile e performante che è in grado di cuocere a bassa temperatura così come surgelare in modo automatico, ottimizzando i tempi, sfruttando anche i momenti in cui la cucina non è operativa".

IL MONDO DEL CAFFÈ SEMPRE PIÙ GREEN

Oggi il consumatore chiede un prodotto eccellente dal punto di vista qualitativo e una particolare attenzione alla sostenibilità. Per questo Covim, storica torrefazione genovese, nel 2023 ha investito risorse per strutturare un nuovo polo logistico automatizzato, indipendente dal punto di vista energetico grazie all'installazione di pannelli solari. La tecnologia infatti non è solo al servizio dell'operatore ma anche dell'ambiente. Il rinnovamento per Portoli inizia già nello stabilimento di produzione, perfettamente integrato con il paesaggio naturale circostante, "pensato e costruito - spiega l'azienda - con un occhio di riguardo alla sostenibilità ambientale, attraverso la gestione idrica e dei rifiuti, e il risparmio energetico". Anche il packaging è stato alleggerito con una



diminuzione dell'impiego di plastica. In **Astoria MC**, grazie all'algoritmo energy saving, è possibile gestire in modo intelligente i flussi di lavoro delle macchine per caffè, attraverso il sistema di spegnimento automatico dei gruppi, stand-by notturno, e di regolazione automatica della temperatura. "Desideriamo contribuire con le nostre scelte a un futuro più sostenibile, per questo progettiamo macchine professionali per il ghiaccio designed for the environment", racconta **Brema Group**, che grazie al team Brema Innovation Centre, offre una vasta gamma di produttori per il ghiaccio che utilizzano gas refrigeranti naturali.

L'INNOVAZIONE IN TAVOLA PARLA DI DESIGN

Il design funzionale è da sempre nel DNA di **Sambonet** ed è ciò che guida le scelte attuali e future. La storia dell'azienda è segnata da prestigiose collaborazioni con grandi nomi del design italiano e anche oggi punta su talenti emergenti e contaminazioni con altri mondi, come il settore della moda che ha portato alla nascita di un nuovo mood in stile 'jungle' pensato per le posate. Inoltre il Centro Stile Sambonet ha introdotto un'assoluta novità per la mise en place con l'ideazione della 'pinza tavola' che si propone come uno strumento multiuso. Anche **Rak Porcelain** sviluppa ogni anno nuove linee in base alle tendenze del settore Horeca e alle richieste dei clienti: "L'obiettivo è quello di offrire soluzioni innovative per la tavola che mostrino l'innovazione".



nella funzionalità e nel design come l'esclusivo processo brevettato di smaltatura dall'effetto opaco".

DULCIS IN FUNDO... GELATO E PASTRY SEMPRE PIÙ HIGH TECH

Le tecnologie devono essere di semplice utilizzo, garantire al professionista qualità, ma soprattutto devono supportarlo nella flessibilità produttiva, nella gestione del tempo e delle performance della sua attività. È quanto espresso da **Bravo**, azienda che si è specializzata nella messa a punto di un pastorizzatore e cuocicrema che lavorano in ambiente sottovuoto permettendo di cuocere rapidamente a basse temperature, esaltare proprietà e sapori di ogni singolo ingrediente, ottimizzare materie prime e dispendio energetico. In **Valmar** l'ingegnerizzazione è applicata ai processi per la mantecazione con un efficiente sistema di soluzioni tecniche brevettato che si riflette sulla qualità dei macchinari in termini di risparmio energetico e prestazioni, funzionalità, sostenibilità ecologica, design, ergonomia, igiene del lavoro. La crescente esigenza poi da parte degli operatori di dotarsi di soluzioni efficienti per la consegna a domicilio, è stata anticipata dall'azienda con lo sviluppo di una macchina per il confezionamento del gelato in porzioni da 20 cc a 2 litri, che offre grande facilità d'uso e precisione. L'ascolto di ciò che richiede il cliente è anche alla base della produzione di **Pregel**: "L'innovazione è da sempre un aspetto fondamentale del no-



HOST MILANO

stro lavoro che da più di 55 anni ci contraddistingue quando lanciamo sul mercato una nuova referenza – racconta l'azienda –. Il nostro team interno di Ricerca e Sviluppo si mette al lavoro per creare le soluzioni più indicate per soddisfare le richieste dei professionisti del settore". Per il 2023 è stata messa a punto **una linea completa alla frutta pensata per sorbetti, gelati mantecati, soft e ghiaccioli senza zuccheri aggiunti, senza grassi e senza derivati del latte**. Per gli amanti del kefir è stato realizzato un nuovo prodotto completo che permette di preparare un gelato con il sapore caratteristico di questa bevanda del benessere e infine è stata ampliata la gamma con due nuove referenze totalmente gluten free.

ARREDO CONTRACT? SÌ, MA ECO-FRIENDLY

Per **Pedrali** è importante prestare attenzione, già in fase progettuale, oltre che durante il processo produttivo, ai materiali utilizzati, all'ottimizzazione del consu-

mo di materie prime e alla razionalizzazione delle risorse, al riuso e/o riciclo dei rifiuti, alla disassemblabilità e al controllo delle emissioni. L'evoluzione tecnologica dei prodotti **KE** è legata principalmente al comfort abitativo e in particolare al **miglioramento del benessere psicofisico che si crea all'interno degli edifici**. Regolazione della temperatura, illuminazione (daylighting), qualità dell'aria, riservatezza, integrazione con

sistemi domotici e risparmio energetico sono i requisiti tecnici per ogni nuovo prodotto, come l'innovativo 'giardino d'inverno/serra solare bioclimatica'. Anche **Costa Group** utilizza materiali a basso impatto ambientale. "I materiali impiegati per la realizzazione degli spazi Food-Hospitality – spiegano – sono innovativi e al passo con le esigenze delle location in cui verranno impiegati. Alcuni pavimenti e rivestimenti delle pareti, ad esempio, vengono realizzati con una ceramica fotocatalitica effetto marmo dalle proprietà antivirali e antibatteriche, anti odore, autopulenti e antinquinanti". Particolare attenzione viene data al tipo di verniciature, da sempre ad acqua. E **per arredare con stile**, ma con attenzione all'ambiente, la nuova poltrona relax in polipropilene fiberglass completamente riciclabile di **Nardi** si distingue per un profilo a onda che la rende una seduta alternativa alle tradizionali poltrone relax da esterno.

GLI EVENTI DA NON PERDERE

Mancano poco meno di 4 mesi all'apertura dei cancelli, ma già alcuni importanti appuntamenti sono stati fissati in calendario. Si parte con **Pasticceria di lusso nel mondo** by **Iginio Massari** e i campionati a cura di **FIPGC** (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria) con gli imperdibili World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate, il Cake Designers World Championship e il World Trophy of Professional Tiramisù. L'area Ristorazione Professionale vedrà numerosi eventi organizzati da partner storici di HostMilano: **FCSI** – Foodservice Consultants Society International per i seminari; **APCI** – Associazione Professionale Cuochi Italiani per Smart Food - Smart Chefs - Smart Future, **A.P.Pa.Fre.** – Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa per show-cooking; il **Campionato Europeo della pizza** organizzato dalla rivista Pizza e Pasta Italiana. **FIC** della Federazione Italiana Cuochi cura gli incontri all'Academy Fic 2023. Non mancherà la Food-Technology Lounge di **ANIMA**, l'associazione della Meccanica Varia di Confindustria con le sue associazioni. La collaborazione con **FIPE** – Federazione

Italiana Pubblici Esercizi si concretizzerà durante la manifestazione in un vero e proprio 'Laboratorio FIPE' dedicato al tema 'Transizione digitale, sostenibilità, competenze: le grandi sfide della ristorazione'.

Appuntamenti da non perdere anche nell'area **Bar e Caffè** con, **Gran Premio della caffetteria italiana, Moka Challenge e Coffee Addition** a cura di **Aicaf** Accademia Italiana Maestri del caffè e **ALTOGA** Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari. A seguire **Lags Battle Italy e World Lags Battle** organizzato da **Latte art Grading System** e **ALTOGA** Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari.

Attesissima la presentazione dei prodotti che avranno ottenuto la **Smart Label – Host Innovation Award**, il riconoscimento promosso da HostMilano e Fiera Milano in partnership con **POLI.design** e patrocinato da **ADI – Associazione per il Disegno Industriale**. Il premio è dedicato a prodotti e soluzioni in grado di distinguersi per funzionalità, tecnologie, sostenibilità ambientale, etica o risvolti sociali. Da non perdere infine i **Design Talks**, Seminari di aggiornamento dedicati ad architetti ed esperti del settore ospitalità sempre in partnership con **POLI.design**.