



Elisa Panico Cristofoli +39 331.6716900 elisa.panicocristofoli@fieramilano.it press.host@fieramilano.it

Fiera Milano S.p.A. +39 02.4997.1 fieramilano.it

Dall'Italia al mondo. Apre venerdì Host 2025: l'innovazione nell'ospitalità globale parte da Milano

- Dalla ristorazione al contract, dal caffè al bakery, fra tecnologie ed esperienzialità: con oltre 2.000 espositori, il 44% internazionali da 56 Paesi, Host Milano si riconferma riferimento globale di un settore che nel periodo 2021-24 è cresciuto del 9,81% in produzione e dell'11,1% in esportazioni.
- Oltre al rinnovato MIPPP, spiccano le novità Bakery Square, Beyond the Cup e sCIOCk, e il ritorno del World Barista Championship.

Milano, 15 ottobre 2025 – L'edizione 2025 di Host, presentata da Fiera Milano da venerdì 17 a martedì 21 ottobre, si prepara a raccontare un'ospitalità sempre più fluida, dove tecnologie, formazione e creatività ridisegnano l'esperienza.

Dalle cucine sostenibili al digitale, dalle nuove **esperienze multisensoriali** all'evoluzione delle materie prime fino ai nuovi concetti del fuoricasa, a Host 2025 l'innovazione diventa la chiave per **interpretare le esigenze di un mercato in rapido** cambiamento.

"Con 2.041 espositori da 56 Paesi, Host è molto più di una manifestazione: è una piattaforma che anticipa le tendenze e accompagna l'innovazione lungo tutte le fasi della filiera", commenta Francesca Cavallo, Head of Hospitality Exhibitions di Fiera Milano. "Un approccio che parte dalla tecnologia per estendersi ai format, ai layout, al design e alle esperienze di consumo, quest'anno con un particolare accento anche sull'innovazione, sulla sostenibilità e la formazione. Grazie alla capacità di ascoltare i mercati e i consumatori, traducendo le evoluzioni del settore in opportunità di crescita reale per imprese e professionisti, a Host l'ibridazione tra mondi contigui genera valore per tutti gli attori delle filiere".

I dati lo confermano: le filiere Host sono un traino per l'economia Una capacità di generare valore che si riflette nei numeri globali della produzione e dell'export dei comparti rappresentati a Host, oltre che delle esportazioni italiane, confermando il ruolo centrale delle sue filiere nel panorama dell'ospitalità globale.







Elisa Panico Cristofoli +39 331.6716900 elisa.panicocristofoli@fieramilano.it press.host@fieramilano.it

Fiera Milano S.p.A. +39 02.4997.1 fieramilano.it Nel quadriennio 2021-2024 la produzione mostra un quadro nel complesso positivo, con un ritorno alla crescita dopo il rallentamento del 2023 e un consolidamento strutturale: nel 2024 il valore complessivo raggiunge i 166,2 miliardi di euro (+9,81% nel periodo considerato), trainato dalla ristorazione professionale, che da sola vale quasi 78 miliardi e si mantiene sostanzialmente stabile nel quadriennio, e dal gelato, che si distingue come comparto con la crescita più marcata, addirittura +50% passando da 19,43 miliardi nel 2021 a 29,14 nel 2024. Con la loro capacità di innovazione, contribuiscono alla spinta complessiva anche i settori delle macchine da caffè (10,36 miliardi di euro, +3,9%), della panificazione (4,36 miliardi, +4,2%) e del vending (1,63 miliardi, stabile).

Coerente anche l'andamento dell'export mondiale, con un valore totale pari nel 2024 a 123,6 miliardi di euro, in crescita dell'11,1% rispetto al 2021. In termini assoluti a guidare le esportazioni globali è ancora una volta la ristorazione professionale, con 58,9 miliardi (in lieve crescita nel quadriennio, con un +0,2%), mentre le macchine per gelato confermano le eccezionali performance di crescita anche nelle esportazioni, con un vero e proprio boom del +59,4% che porta i valori da 12,6 miliardi di euro nel 2021 a 20,1 miliardi lo scorso anno, a conferma di una domanda internazionale in forte espansione. La progressione continua anche per le macchine per la panificazione (3,11 miliardi di euro, +4,7%) e l'arredo-tavola (33,67 miliardi, +2,4%), mentre il vending resta sostanzialmente costante a quota 1,19 miliardi.

Risultati globali che trovano riscontro diretto nei più recenti dati italiani, a conferma della competitività e attrattività del Made in Italy. Nel primo semestre 2025, l'export italiano dei comparti Host raggiunge i 4,3 miliardi di euro (+1,9%), con i settori refrigerazione e gelato congiuntamente al vertice con 1,2 miliardi in valore e un robusto +11% di crescita, mentre al secondo posto troviamo la ristorazione professionale per il valore assoluto, con 1,02 miliardi di euro (+2,3%) e le macchine per panificazione e pasticceria per la crescita con un +3,9% che le porta a 467 milioni di euro.







Elisa Panico Cristofoli +39 331.6716900 elisa.panicocristofoli@fieramilano.it press.host@fieramilano.it

Fiera Milano S.p.A. +39 02.4997.1 fieramilano.it

Host 2025 è la piattaforma globale di riferimento per l'ospitalità

Dalla ristorazione all'arredo, dal caffè al bakery alla pasticceria, ogni edizione porta a Milano **tutte le filiere**, coniugando una **panoramica completa** su tendenze, soluzioni e format con un **approfondimento verticale** dei singoli settori comparabile a una manifestazione specializzata.

Con oltre 2.000 espositori, dei quali il 44% internazionali da 56 Paesi esteri, Host 2025 si conferma la piattaforma di riferimento mondiale per l'ospitalità, il fuoricasa e il food retail. Tra i Paesi più rappresentati spiccano, nell'ordine, **Germania, Spagna, Francia, USA, Paesi Bassi e Regno Unito**, a conferma del profilo sempre più internazionale della manifestazione.

Aziende che incontreranno oltre 700 hosted buyer altamente profilati provenienti da circa 75 Paesi, anche grazie al supporto di ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane. Tra i principali settori target: distributori, rivenditori, esportatori/importatori; ristorazione, food service e fuoricasa; retail e GDO; attività ricettive; centri commerciali e location; chef, professionisti e consulenti. Le Americhe (35%), Medio Oriente e Africa (28%), Asia e Oceania (14%), oltre all'Europa e Paesi CIS (24%), sono le principali aree estere di provenienza.

Per rendere ancora più efficace questo incontro mirato tra domanda e offerta, Host 2025 ha <u>ridisegnato il percorso espositivo</u>. In particolare, il SIC – Salone Internazionale del Caffè è ospitato nei padiglioni 8-12 e 16-20, strategicamente collocati nel centro del quartiere. La loro struttura biplanare consentirà percorsi di visita più brevi e intuitivi, mentre il collegamento a ponte tra i padiglioni 12 e 16, situato al secondo piano, assicurerà un continuo e costante afflusso di visitatori al piano superiore. Un'estensione al padiglione 18 (antistante il 20) consente inoltre una più intensa ibridazione con il settore Gelato-Pastry.

Uno dei grandi protagonisti di Host 2025 sarà il rinnovato salone MIPPP – Milano Pane Pizza Pasta, punto di incontro tra l'arte della panificazione, la cultura della pizza e l'evoluzione della pasta fresca. Quest'anno MIPPP si avvale inoltre della partnership con il Consorzio SIPAN, che apporta al già ricco parterre di espositori i top player italiani delle tecnologie aderenti al consorzio e favorirà la visita di nuovi target di







Elisa Panico Cristofoli +39 331.6716900 elisa.panicocristofoli@fieramilano.it press.host@fieramilano.it

Fiera Milano S.p.A. +39 02.4997.1 fieramilano.it **professionisti**, a partire dagli artigiani del settore. Un progetto che racconta il valore delle filiere italiane e le loro connessioni con il mondo dell'ospitalità internazionale, attraverso un linguaggio fatto di tecnica, creatività e ricerca.

MIPPP sarà in sinergia con la <u>Ristorazione Professionale</u>, storico fulcro della manifestazione, che anche quest'anno si conferma motore dell'innovazione più tecnologica, con in primo piano <u>intelligenza artificiale</u>, <u>automazione</u>, <u>digitalizzazione di prossima generazione</u> e, in generale, tutte quelle soluzioni che rendono la cucina professionale sempre più <u>intuitiva</u>, <u>personalizzata</u>, <u>flessibile e sostenibile</u>. Dalla cottura al lavaggio, dalla refrigerazione agli accessori, l'area sarà una tappa obbligata lungo il percorso espositivo non solo per <u>gestori e proprietari di attività e per i buyer di tecnologia delle grandi catene del foodservice e dell'hôtellerie, ma anche per <u>chef</u>, <u>maestri e tutti i professionisti</u> del settore.</u>

Completa la proposta di Host Milano una cinque giorni di eventi tra formazione, show cooking e gare internazionali, un'offerta che si inserisce nel <u>più ampio calendario di oltre 800 appuntamenti</u> che fanno di Host 2025 un osservatorio unico sulle tendenze globali dell'ospitalità del prossimo futuro.

Funzionalità, design e visione con Smart Label e Design Talks

Giunto all'ottava edizione, il prestigioso <u>Smart Label – Host Innovation Award</u>, promosso da <u>Host Milano</u> e <u>Fiera Milano</u> in collaborazione con <u>POLI.design</u> e con il patrocinio di <u>ADI – Associazione per il Disegno Industriale</u>, si conferma il riconoscimento di riferimento per l'innovazione nel mondo dell'ospitalità, con <u>oltre mille candidature</u> complessive negli anni. I <u>prodotti vincitori</u> di questa edizione sono <u>esposti a Host 2025</u>, valorizzando soluzioni che ridefiniscono il futuro del settore, dalla sostenibilità ai materiali intelligenti, fino al digitale e al design integrato. Un'esplorazione della progettualità che sarà completata dagli incontri dei <u>Design Talks</u>, organizzati sempre in collaborazione con <u>POLI.design</u> e con il patrocinio di <u>NEWH – The Hospitality Industry Network</u>.

La 44.ma edizione è a **Fiera Milano** nel quartiere di Rho **da venerdì 17 a martedì 21 ottobre**. Per info aggiornate: host.fieramilano.it, @HostMilano.







Elisa Panico Cristofoli +39 331.6716900 elisa.panicocristofoli@fieramilano.it press.host@fieramilano.it

Fiera Milano S.p.A. +39 02.4997.1 fieramilano.it

Ufficio Stampa Fiera Milano

Elisa Panico Cristofoli M <u>+39 331 6716900</u> – <u>elisa.panicocristofoli@fieramilano.it</u>

Ufficio stampa Alessia Rizzetto
Alessia Rizzetto, M +39 3495284994
Gerardo Mauro, M +39 3288948120
press.host@fieramilano.it, alessia@alessiarizzetto.com