

H O

R



C a

EXPOFORUM

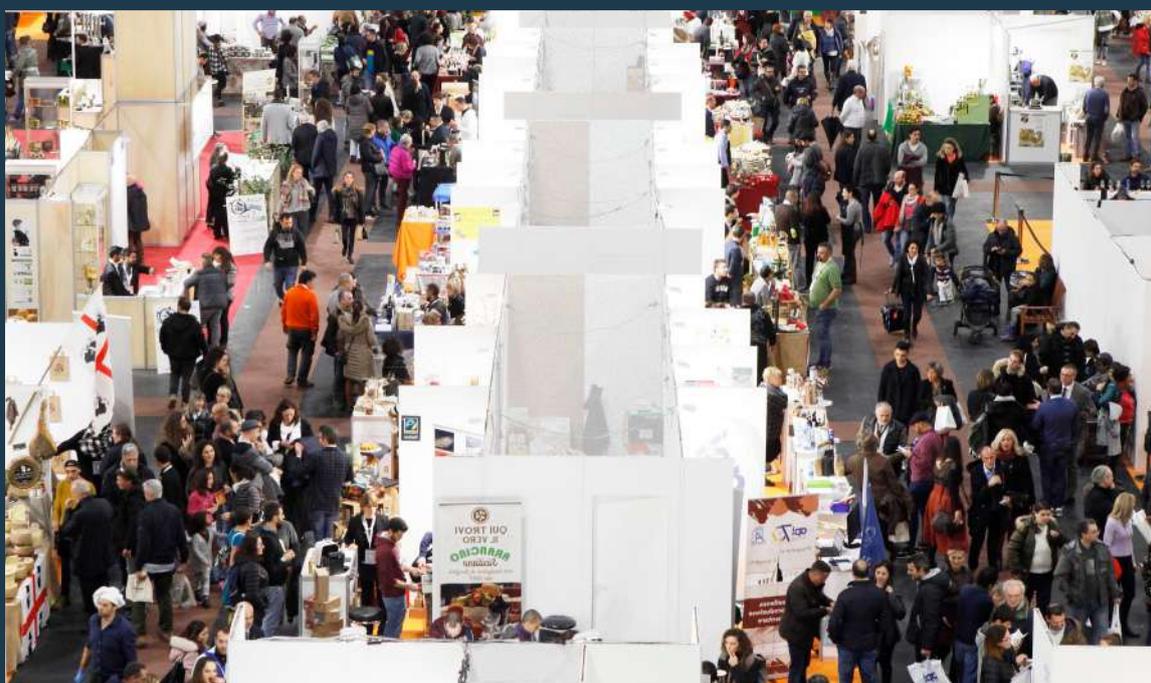
Formazione, competizione, confronto, soluzioni
e business per i professionisti del settore.

LINGOTTO FIERE TORINO
26-28 MARZO 2023

L'evento

Il più grande evento biennale dedicato ai professionisti del Nord-Ovest Italia. Dopo il successo di quattro edizioni come Gourmet Expoforum, la rassegna evolve e si identifica in Horeca Expoforum, per confermare in maniera più accentuata il suo

format e il suo pubblico di riferimento. Infatti l'evento, dedicato al mondo Horeca e Food & Beverage, rafforza la sua area espositiva e incrementa il palinsesto con esclusivi appuntamenti di approfondimento e formazione professionale.



“Siamo ciò che mangiamo”
Ludwig Feuerbach



expo



LAYOUT

Un'area espositiva di oltre 10.000 mq in cui **incontrare aziende e scoprire prodotti** di sette categorie merceologiche: vino e birra, pizza e salato, pasticceria e cioccolato, caffè, arredamento, mixology, attrezzature.



forum

AGENDA

Appuntamenti con ospiti e professionisti da tutta Italia, con corsi di formazione, convegni e classroom.

Tanti i temi: crisi, tecnologia, evoluzione dei consumi, food delivery, design, sostenibilità, tech, artigianalità..



NETWORKING

L'evento offre una possibilità unica di conoscere nuovi partner commerciali, fornitori, clienti.

Novità

eventi business to business con sessioni di networking programmate nella lounge riservata.



“La cucina di una società
è il linguaggio nel quale essa traduce
inconsciamente la sua struttura ”

Claude Lévi-Strauss

Settori merceologici



Vino & Birra

-
- Etichette
 - Calici
 - Birre artigianali
 - Vini bianchi & rossi
-



Salato

La pizza ci rende famosi nel mondo, e tutto si basa sugli ingredienti.

- farine speciali
 - pasta e riso
 - gastronomia pronta
 - formaggi e latticini
 - carni e salumi
 - conserve vegetali, frutta e verdura
-



Dolce



La pasticceria fa la differenza al bar e al ristorante.

- lievito, zucchero
 - farine speciali
 - pasticceria surgelata
 - pasticceria fresca
 - pasticceria secca
 - cioccolato
-

Caffè



Non poteva mancare un'intera area dedicata al caffè e al suo rito, nella città che ha inventato l'espresso.

- accessori
 - caffè e miscele
 - macchinari
 - tazze e tazzine
-

Attrezzature

La tecnologia e l'innovazione per i migliori risultati.

- Grandi impianti e attrezzature
 - Forniture per alberghi
 - Griglie, teglie, stoviglie
 - Prodotti igienizzanti e manutenzione.
-



Mixology

L'ultima frontiera del mondo dei cocktail si chiama mixology e ha trasformato la pratica di miscelare i drink in una vera e propria arte ai confini con l'alchimia.

- Acque e bevande
 - Liquori e distillati
 - Bicchieri e ghiaccio
-



Arredamento



Un'attività, oltre ai prodotti che vende, è fatta dall'ambiente e dall'atmosfera che fa vivere al cliente.

- Banconi
 - Vetrine
 - Arredi
 - Illuminotecnica
 - Supporti grafici
 - Packaging
-

A chi è rivolta la fiera



L'evento è dedicato esclusivamente ai professionisti del settore hospitality e F&B, che entrano previo accredito gratuito. Un luogo unico in cui visionare le novità, trovare nuovi fornitori, nuovi spunti per il proprio locale o per la propria attività.



Diecimila operatori



Oltre 10 mila operatori professionali del settore si sono accreditati nel 2018, di cui il 45% imprenditori o titolari di un'attività.

**bar, distributori,
rivenditori, ristoranti,
pizzerie, fast food, catering,
caffè, pasticcerie, gelaterie,
panetterie, enoteche, birrerie,
pub, gastronomie, macellerie, self-
service, mense aziendali, hotel, catene
alberghiere, agriturismi e B&B,
professionisti della ristorazione,
chef, barman, pizzaioli, sommelier,
consulenze, servizi, responsabili
marketing, food blogger,
influencers, startupper, food
manager, etc. etc.**

Perché visitare

Horeca Expoforum è l'occasione giusta per conoscere in una sola giornata **centinaia di aziende e produttori**.

Tutto quello che serve per i professionisti dell'Horeca, dai prodotti F&B (prodotti, ingredienti, merci, novità) ai macchinari innovativi alle attrezzature.

Oltre all'area espositiva, un calendario fitto di **momenti formativi, talk, workshop e masterclass** per scoprire tutti i trucchi dei professionisti, per lasciarsi ispirare, per acquisire nuove conoscenze ed essere sempre aggiornati con esperti, giornalisti, food blogger.



GL events

Il più importante gruppo mondiale nell'organizzazione di eventi. GL events gestisce i principali eventi internazionali sulla food industry come Sirha, Sirha Green, Bocuse D'or, Europain, Mondiale de la Biere, CFIA.
www.gl-events.com



GL events Italia | Lingotto Expo Torino
via Nizza 294, 10126 Torino | +39 011 66 44 111
info@lingottofiere.it | **www.horecaexpoforum.it**
