

HOO

REE

CA

EXPOFORUM

17 - 19 marzo 2024

Lingotto Fiere Torino

L'evento

Il più grande evento biennale dedicato ai **professionisti del settore** 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.

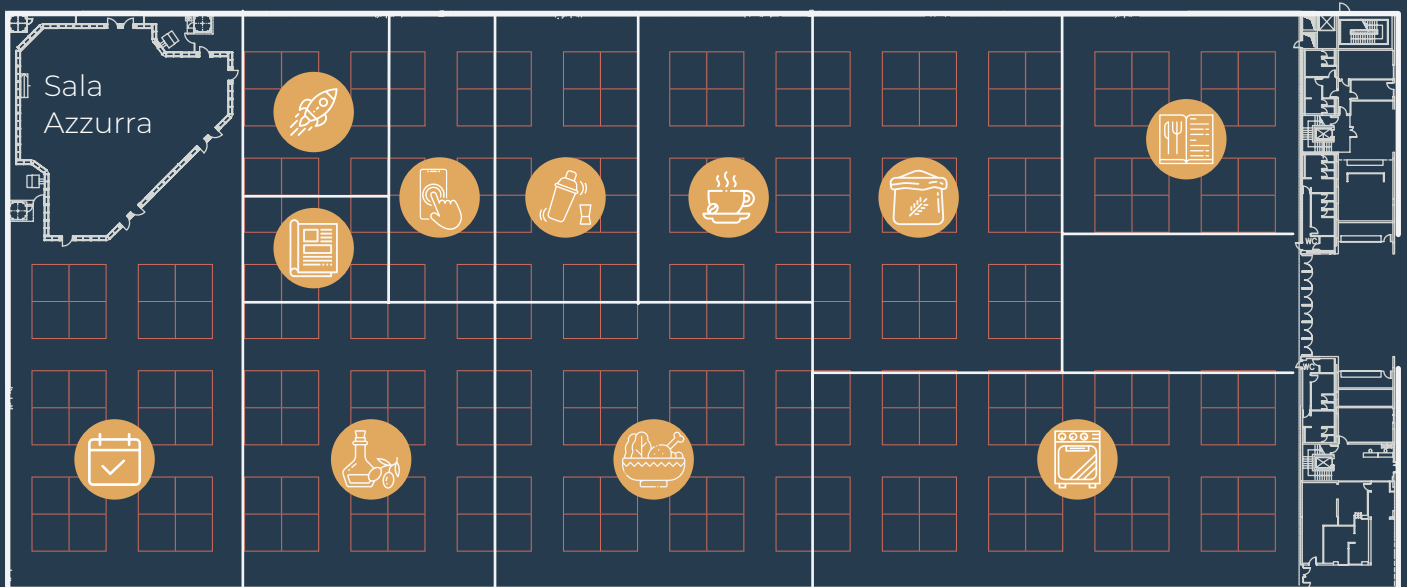


“Siamo ciò che mangiamo”

Ludwig Feuerbach



expo



- event area
- small producers
- publishing
- start-up

- innovation
- drink & wine
- coffee
- food

- furniture
- bakery & pastry
- equipment

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, artigianato.



NETWORKING

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

Novità 2024

Eventi B2B 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



Il Piemonte è la regione che produce non solo alcuni dei più noti e pregiati **vini italiani**, apprezzati in tutto il mondo, ma anche nuove e speciali **birre artigianali**.

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



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



Salato



Dolce

La **pasticceria** fa la differenza al bar e al ristorante.

- Lievito
 - Zucchero
 - Farine speciali
 - Pasticceria surgelata
 - Pasticceria fresca
 - Pasticceria secca
 - Cioccolato
-

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



La **tecnologia** e l'**innovazione** per i migliori risultati.

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

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



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

- Banconi
 - Vettrine
 - Arredi
 - Illuminotecnica
 - Supporti grafici
 - Packaging
-

A chi è rivolta la Fiera



L'evento è dedicato esclusivamente ai professionisti del settore **hospitality** e **Food&Beverage**, 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.



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 (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.

- 
- SCOPRI NUOVI PRODOTTI F&B
 - PROVA LE MIGLIORI ATTREZZATURE
 - CONOSCI NUOVI CLIENTI E FORNITORI
 - ISCRIVITI AGLI EVENTI B2B E FAI INCONTRI MIRATI
 - PARTECIPA AI TALK CON ESPERTI E CHEF
 - ISCRIVITI AI CORSI DI FORMAZIONE
 - TIENI D'OCCHIO I COMPETITORS

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 Fiere Torino
Via Nizza 294, 10126 Torino | +39 011 66 44 111
info@lingottofiere.it | www.horecaexpo.it
