

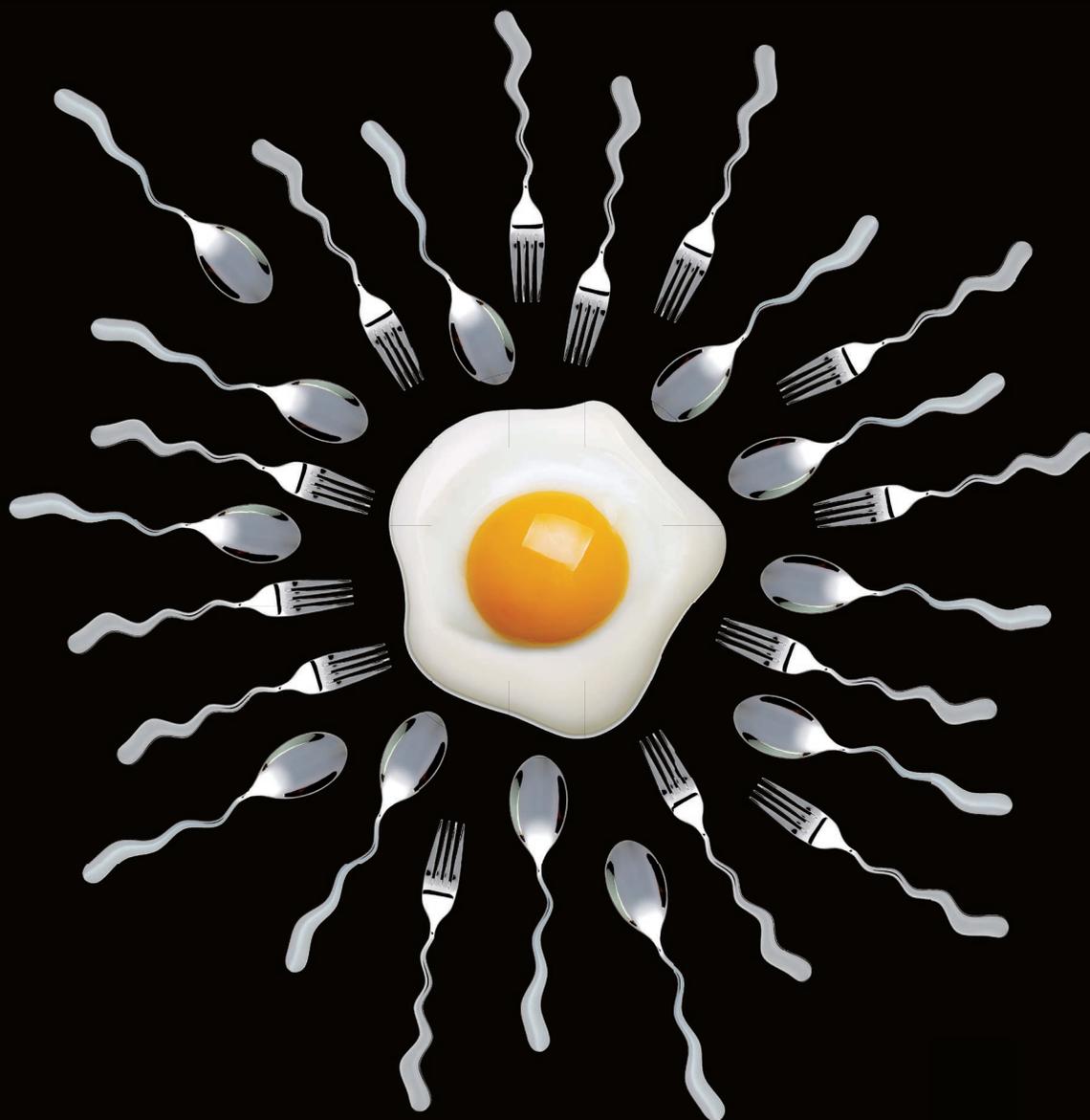
PADOVA
FIERE
PRESENTA

15^A EDIZIONE

TECNO&FOOD

SALONE INTERNAZIONALE ATTREZZATURE E SERVIZI PER ALBERGHI, RISTORANTI E BAR

20-23 NOVEMBRE 2016



Made by
GL
events

LA BIENNALE DEL GUSTO

TECNO&FOOD

SALONE INTERNAZIONALE ATTREZZATURE E SERVIZI PER ALBERGHI, RISTORANTI E BAR

20-23 NOVEMBRE 2016

IL MOMENTO PROFESSIONALE PIÙ IMPORTANTE NEL NORD-EST DEDICATO AL MONDO HO.RE.CA. GLI OLTRE 24.000 VISITATORI RAPPRESENTANO PER LE AZIENDE ESPOSITRICI L'OPPORTUNITÀ DI INCREMENTARE IL PROPRIO BUSINESS CON INCONTRI B2B, WORKSHOP, MOMENTI DI CONFRONTO E APPROFONDIMENTO.



TECNO

ATTREZZATURE ALBERGHIERE, CUCINE PROFESSIONALI,
GRANDI IMPIANTI E TECNOLOGIE PER
I PROFESSIONISTI DEL SETTORE HO.RE.CA.



DAL CONTRACT ALLE POSATERIE, DAGLI ELETTRODOMESTICI A OGNI ALTRO "STRUMENTO DEL MESTIERE" UTILE A CHI OPERA NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE PROFESSIONALE: TECNO&FOOD PROPONE UN VIAGGIO UNICO ATTRAVERSO LE SOLUZIONI PIÙ INNOVATIVE CON PARTICOLARE ATTENZIONE AL DESIGN.

master MÂITRE NOVITÀ 2016

UNA SFIDA SORPRENDENTE FRA I MIGLIORI ASPIRANTI RESPONSABILI DI SALA, INDIVIDUATI ATTRAVERSO UNA SELEZIONE CHE COINVOLGERÀ TUTTI GLI ISTITUTI ALBERGHIERI ITALIANI.

ROCCO POZZULO, PRESIDENTE FIC: «QUELLA DEL MÂITRE È UNA PROFESSIONE MOLTO RICERCATA, CHE CHIEDE UN ALTO LIVELLO DI PROFESSIONALITÀ E OFFRE IMPORTANTI PROSPETTIVE DI CRESCITA. MASTER MÂITRE È UN'OPPORTUNITÀ PER VALORIZZARE IL RUOLO DEL RESPONSABILE DI SALA ED EVITARE DI DISPERDERE UNA PROFESSIONALITÀ DAVVERO IMPORTANTE PER IL SETTORE DELL'HOSPITALITY».

L'ALBERGO

edihouse
Eventi - Comunicazione - Editoria

FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
COMITATO REGIONALE VENETO

FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI



24.000 VISITATORI

OPPORTUNITÀ DI VENDITA DEL PROPRIO PRODOTTO/SERVIZIO GRAZIE ALLA PRESENZA DI OLTRE 24.000 OPERATORI



TRADIZIONE E INNOVAZIONE

BRAND RICONOSCIUTO DAGLI OPERATORI NAZIONALI E INTERNAZIONALI GIUNTO ALLA SUA 15ª EDIZIONE



NUOVE INIZIATIVE

UN INNOVATIVO PROGETTO DI COLLABORAZIONI E PARTNERSHIP PER CATALIZZARE LE TUE OPPORTUNITÀ DI BUSINESS



NUOVI PADIGLIONI

COMPLETAMENTE RINNOVATI I PADIGLIONI 1-2-3-4-14-15: NUOVI SPAZI PER EVENTI PROFESSIONALI DI ALTO LIVELLO

DATI VISITATORI

NUMERO DI VISITATORI:



DIGITAL MEDIA:



COSA CERCANO GLI OPERATORI:



MACRO AREE:

ATTREZZATURE	FOOD		
BEVERAGE	FINGER FOOD	PASTICCERIA	
VINO	CAFFÈ	GELATO	ITTICO
BIRRA	DISTILLATI	ALTERNATIVES	VEGAN
FORMAZIONE	INNOVAZIONE		

SCARICA LA TUA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE
TECNOEFOOD.COM/ESPONI

E IN PIÙ ONLINE:

FRA LE ALTRE NOVITÀ



SPECIALE **Barcoffee**

TECNO&FOOD ORGANIZZA, IN COLLABORAZIONE CON BARGIORNALE, L'EVENTO PROFESSIONALE CHE APRE LA RIFLESSIONE SULLE SFIDE E LE INNOVAZIONI CHE ATTENDONO IL MONDO DEI BAR.

TECNOVEGAN

LA SCELTA VEGAN È IN CONTINUO AUMENTO IN TUTTA EUROPA: PER LA PRIMA VOLTA A TECNO&FOOD LA PROPOSTA PROFESSIONALE TECNOVEGAN.



FISH

UN NUOVO SETTORE RISERVATO ALLE PROPOSTE DEL MERCATO ITTICO PER LA RISTORAZIONE: DALLE AZIENDE DISTRIBUTTRICI DI PESCE ALLE ATTREZZATURE DEDICATE.



FOOD

INNOVAZIONE, TRADIZIONE E CULTURA DEL CIBO CON PARTICOLARE ATTENZIONE PER LE PRODUZIONI REGIONALI E TIPICHE



IN COLLABORAZIONE CON:



ELEMENTO SIMBOLO DELLA CULTURA ITALIANA, IL FOOD – IN TUTTE LE SUE DECLINAZIONI – SARÀ AL CENTRO DI UNA PROPOSTA CHE INCROCIA TRADIZIONE E INNOVAZIONE, RICERCA, SPERIMENTAZIONE E STORIA DELLA CUCINA: A UN ANNO DALLA CHIUSURA DELL'ESPOSIZIONE UNIVERSALE, UN'OCCASIONE PER TRACCIARE NUOVE ROTTE.

FINGER FOOD

5° CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD 3° INTERNAZIONALE

IN COLLABORAZIONE CON:



ANCHE QUEST'ANNO IL "CIBO IN PUNTA DI DITA" È PROTAGONISTA: IN FIERA ALCUNI DEI MIGLIORI CHEF INTERNAZIONALI SI CIMERANNO CON UNA DISCIPLINA CHE STA RACCOLGENDO GRANDE INTERESSE. LA SFIDA DI QUEST'ANNO SARÀ A "COLPI" DI PIATTI A BASE DI PESCE, CON INCURSIONI IMPORTANTI NELLA TRADIZIONE DELLA CUCINA VENETA.

E IN PIÙ ONLINE:

100% FORMAZIONE

FORMAZIONE È UNA DELLE PAROLE CHIAVE CHE FA DI TECNO&FOOD UNA PROPOSTA VINCENTE: GIÀ IN PISTA UN RICCO PROGRAMMA DI WORKSHOP E INCONTRI TECNICI DI FORMAZIONE.

E IN PIÙ ONLINE:

LA PASTICCERIA

IL GELATO

LA PIZZA



IN PRIMO PIANO



IL MAR MEDITERRANEO CONTRIBUISCE PER CIRCA L'8% AL CONSUMO DI PESCE MONDIALE

ANCHE IL SETTORE ITTICO È ATTRAVERSATO DA FORTI CAMBIAMENTI: SE È MUTATA LA DOMANDA DEI CONSUMATORI, È CAMBIATO ANCHE IL PANORAMA DEL MERCATO MONDIALE, CON UN AUMENTO DELLA PRODUZIONE E IL CROLLO DEI PREZZI PER MOLTE SPECIE IMPORTANTI. TECNO&FOOD SI PROPONE COME MOMENTO DI INCONTRO TRA LE AZIENDE DELLA FILIERA E GLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA DOMANDA CRESCENTE DI PRODOTTI TRASFORMATI PER IL TAKE AWAY.



FOCUS SULLA DIVERSITÀ NELLE SCELTE ALIMENTARI



DEBUTA A TECNO&FOOD TECNOVEGAN, LA NUOVA AREA TUTTA DEDICATA ALLE POTENZIALITÀ CHE NASCONO DALL'INCONTRO FRA NUOVE TECNOLOGIE E IL MONDO VEGAN, CONSIDERATO DA MINTEL* UNO DEI TOP TREND DEL MERCATO DELLA RISTORAZIONE NEI PROSSIMI ANNI: SECONDO L'ULTIMO RAPPORTO EURISPES, NEL NOSTRO PAESE I VEGETARIANI E VEGANI RAPPRESENTANO INSIEME QUASI L'8% DELLA POPOLAZIONE. UN DATO CON CUI ANCHE IL MONDO DELLA RISTORAZIONE È CHIAMATO A CONFRONTARSI.

(*) AZIENDA LEADER MONDIALE DI MARKETING INTELLIGENCE CON SEDE A LONDRA



IN COLLABORAZIONE CON:

nextitalia

comunicazione, editoria, new media
www.nextitalia.it



BEVERAGE

VINO, BIRRE E DISTILLATI
GRANDI PROTAGONISTI:
PAROLA D'ORDINE LA QUALITÀ



BAR

LA QUALITÀ DEL PRODOTTO
UNITA ALL'INNOVAZIONE DEL SERVIZIO
PER INTERCETTARE NUOVE TENDENZE



DAL VINO ALLA BIRRA E DISTILLATI, DAL CAFFÈ ALLE BEVANDE ANALCOLICHE: TECNO&FOOD PROPONE UNA VETRINA COMPLETA PER IL MONDO BEVERAGE CHE UNISCE IL COSTUME, IL PIACERE E LA QUALITÀ RICONOSCIUTA.

LA QUALITÀ DEL PRODOTTO, L'INNOVAZIONE DEL SERVIZIO, UN LAYOUT MODERNO E LA CAPACITÀ DI INTERCETTARE LE NUOVE TENDENZE DEL MERCATO PROMUOVENDOSI ANCHE ATTRAVERSO I LINGUAGGI DELLA COMUNICAZIONE: QUESTE ALCUNE DELLE SFIDE CUI SONO CHIAMATI A CONFRONTARSI OGGI I BAR. SFIDE CHE VOGLIAMO SOSTENERE E SUPPORTARE CON UNA PROPOSTA DEDICATA.

E IN PIÙ ONLINE:

IL VINO

GRANDE PROTAGONISTA LA BEVANDA DI BACCO, CON UN INEDITO CONFRONTO FRA I VINI DELLA NOSTRA TERRA E I VINI INTERNAZIONALI. UN DUELLO SINGOLARE, TUTTO ALL'INSEGNA DELLA QUALITÀ RICONOSCIUTA.

E IN PIÙ ONLINE:

IL CONTRACT

L' HI-TECH

LA RISTORAZIONE VELOCE



L'INNOVAZIONE E I FENOMENI SOCIO-GASTRONOMICI

INNOVAZIONE

LA RISTORAZIONE È SEMPRE PIÙ 2.0 E LE POTENZIALITÀ CHE NASCONO DALL'INCONTRO FRA MONDO DIGITALE E SETTORE HO.RE.CA. SONO AL CENTRO DI UN FOCUS DEDICATO: UN'OCCASIONE PER CONOSCERE DA VICINO LE IMPORTANTI SOLUZIONI OFFERTE, DAI SOFTWARE PER GLI ORDINI A DISTANZA ALLE POSSIBILITÀ APERTE DALLA SHARING ECONOMY.



IN PRIMO PIANO

SPECIALE Barcoffee

UN BIGLIETTO DA VISITA DELL'ITALIA NEL MONDO, CHE È ANCHE IL VERO "CUORE" DELL'OFFERTA E DEL BUSINESS DI OGNI BAR. ECCO CHE LA PROPOSTA DEL CAFFÈ SARÀ OCCASIONE PER APRIRE UNA RIFLESSIONE SULLE SFIDE E LE INNOVAZIONI CHE ATTENDONO IL MONDO DEI BAR.

IN COLLABORAZIONE CON:

bargiornale



TECNO&FOOD

SALONE INTERNAZIONALE ATTREZZATURE E SERVIZI PER ALBERGHI, RISTORANTI E BAR

20-23 NOVEMBRE 2016

CON IL PATROCINIO DI:



REGIONE DEL VENETO



PROVINCIA DI PADOVA



COMUNE DI PADOVA



Camera di Commercio
Padova



Padova Promex
PROMOTION & INTERNATIONALIZATION

AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio Padova



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI

IN COLLABORAZIONE CON:



edihouse
Eventi - Comunicazione - Editoria



Associazione
Italiana
Sommelier



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI
PADOVA



nextitalia[®]
comunicazione, editoria, new media
www.nextitalia.it

MEDIA PARTNER:

bargiornale

RISTORAZIONE ITALIANA
RIVISTA DI ENOGASTRONOMIA, PIZZA E CULTURA MEDITERRANEA
Magazine

L'ALBERGO

pizza e pasta
ITALIANA

ZAFFERANO

CONTATTI

UFFICIO COMMERCIALE:

+39 049 840 459
tecnoefood@padovafiere.it

UFFICIO STAMPA:

+39 049 840 556
press@padovafiere.it

UFFICIO MARKETING:

+39 049 840 561
marketing@padovafiere.it

UFFICIO TECNICO:

+39 049 840 514
tecnico@padovafiere.it



E IN PIÙ ONLINE:
SCARICA LA TUA
DOMANDA DI PARTECIPAZIONE
TECNOEFOOD.COM/ESPONI

Made by



PadovaFiere S.p.A. società del gruppo GL Events S.A.

Sede legale: Via N. Tommaseo, 59 - 35131 Padova PD - Italia
C.F./P.Iva 04030830287 - Iscrizione al Registro Imprese di Padova: REA 356149 - Capitale sociale: € 5.092.194 i.v.
Tel.: +39 049 840111 - Fax : +39 049 840570 - tecnoefood@padovafiere.it - www.tecnoefood.com