

Die Zukunft des Genusses im Visier



sapore

TASTING EXPERIENCE
GENUSS, RITUALE UND TRENDS
RUND UM DIE UHR AUßER HAUS

RIMINI FIERA
25/28
FEBRUAR 2012

www.saporerimini.it

ORGANISIERT DURCH
 RiminiFiera
business space



MIA



SELEZIONE
BIRRA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

VERANSTALTUNGSZAHLEN 2011

865

////
Aussteller

79.823

////
Besucher

3.000

////
Business Meeting

731

////
Akkreditierte
journalisten

über

100

////
neue Produkte
auf der Innovation
Area

sapore

TASTING EXPERIENCE
GENUSS, RITUALE UND TRENDS
RUND UM DIE UHR AUßER HAUS

SAPORE TASTING EXPERIENCE

Sapore ist ein zukunftsweisendes Event, auf dem man alle Innovationen des Außer-Haus-Verzehrs finden kann: Produkte, Lokale und Tendenzen. Die Veranstaltung gibt einen Überblick über die gesamte Lebensmittelbranche einschließlich Seafood und Getränke für die Ho.Re.Ca, ein Markt, der in Italien 70 Milliarden EURO übersteigt und noch immer weiter wächst.

DIE BESUCHER DER SAPORE

Großhändler Food & Beverage

Caterer und Gemeinschaftsverpflegung

Einkäufer des filialisierten Lebensmitteleinzelhandels

Hotel- und Restaurantketten

Betreiber öffentlicher Betriebe (Bars, Restaurants, Pizzerien etc.)

Fachleute der Branche

(Köche, Sommeliers, Barkeepers, Küchenchefs etc.)

Produktion und Verarbeitung



DIE THEMENBEREICHE DER SAPORE

SELEZIONE BIRRA BEVERAGE & CO

Internationale Fachmesse für Bier, Getränke, Snacks, Ausstattungen und Inneneinrichtungen für Pubs und Pizzerias
Selezione Birra - Beverage & Co. ist europaweit die einzige Fachmesse für Getränke: eine unverzichtbare Gelegenheit für Großhändler, Importeure, aber auch für Betreiber von Abendlokalen und Gaststätten, die ihre Lokale neu gestalten möchten. Auf dieser Messe sind zudem Getränkegroßhändler vertreten. Tagungen und Seminare sowie Bereiche für Verkostungen mit Experten und Wettbewerbe runden die Veranstaltung ab.

MIA

Internationale Fachmesse für Lebensmittel

Die Veranstaltung blickt auf viele erfolgreiche Jahre zurück und behauptet sich erneut als führender Event im Bereich Foodservice, einem Markt, der in Italien bereits einen Umsatz von 65,7 Milliarden vorweist noch weiterwächst. Zu den Nebenveranstaltungen gehören ein bedeutender Wettbewerb für Chefköche sowie der Buyer's Day für Einzelhandelsketten.

FRIGUS

Fachmesse für Tiefkühlkost und Kühlkettenausstattungen

FRIGUS ist in Italien die einzige Fachmesse für Tiefkühlkost und Kühlkettenausstattungen. Die Veranstaltung ist heute ein Bezugspunkt für alle Fachleute in der Branche des Außer-Haus-Verzehrs, aber auch für die Einkäufer des LEH, denen ein Tag gewidmet ist.

MSE

Mediterranean Seafood Exhibition

MSE ist der einzige B2B-Event im Mittelmeerraum, der die gesamte Wertschöpfungskette für Fischereierzeugnisse umfasst: von frischen Produkten bis zu Tiefkühlkost und Fertiggerichten sowie konservierten Spezialitäten, ohne Techniken, Arbeitsmittel, Ausrüstungen und Verarbeitungsprozesse zu vergessen. Für die betreffenden Unternehmen bietet dieser Event die Gelegenheit, mit Caterern und der Einzelhandelsketten zusammenzutreffen. Beteiligt sind außerdem die wichtigsten europäischen Fachverbände und öffentlichen Einrichtungen.

ORO GIALLO

Internationale Fachausstellung für natives Olivenöl extra

Diese Veranstaltung hat zum Ziel, die Kultur des nativen Olivenöls extra zu verbreiten, neue Techniken vorzustellen, wichtige wissenschaftliche Themen zu vertiefen und den Fachleuten im Bereich Gastgewerbe und Handel Anleitungen zur Verkostung und der Analyse des Produkts zu geben. Während der Messe findet der namhafte Wettbewerb für die besten nativen Olivenöle extra „Oro Giallo“ statt.

DIVINO LOUNGE

DiVino Lounge Wine, Food and more – Fachmesse für Weine, Sekt und Champagner

DiVino Lounge ist ein B2B-Event für Fachbesucher: Das Aufeinandertreffen von Weinen und Gastgewerbe ist seine Stärke. Vorgeschlagen werden zudem neue Konsummethode für den Ho.Re.Ca.-Kanal. Die Messe findet Anfang des Jahres statt und daher zum optimalen Zeitpunkt, um Trends vorwegzunehmen. Die innovative Gestaltung verbindet Wein und Essen.

NEWS

SAPORE VERNETZT ALLE AUSSTELLERFIRMEN MIT DEM GESAMTEN FACHSEKTOR UND VERSTÄRKT DIE BUSINESS-CHANCEN SOWIE DIE SICHTBARKEIT DURCH VERSCHIEDENE INITIATIVEN



INNOVATION AWARD

Sapore Innovation Award: der Wettbewerb, der die innovativsten Firmen prämiert. In der Innovation Area werden über 100 neue Produkte für die Vertriebskanäle Bar, Ristoration, Gemeinschaftsverpflegung und den filialisierten Lebensmitteleinzelhandel ausgestellt.

Sapore Innovation Book: der Katalog mit allen Neuheiten, der gratis in der Innovation Area erhältlich ist.

INFO

WIE SIE RIMINI FIERA ERREICHEN

http://en.saporerimini.it/visitors/how_to_reach_rimini_expo_center.asp

FÜR DIE RESERVIERUNG EINES GUTEN HOTELS IN RIMINI

www.travelacx.it - info@travelacx.it

Rimini Fiera Spa

Int. Marketingabteilung
Tel. +39 0541.744632
Fax. +39 0541.744751
E-mail: mrkgestero@riminifiera.it
www.saporerimini.it



FÜR INFORMATIONEN UND ANFRAGEN ZU
EINTRITTSKARTEN WENDEN SIE SICH AN

DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH UND SCHWEIZ

Italienische Handelskammer für Deutschland

Frau Stefania Scarabello
Tel. +49 (0)8092 850 76 76
E-mail: Sscarabello@itkam.org