

# ITALIAN FLAVOURS



4<sup>th</sup> EDITION RIMINI-DUBAI  
1<sup>th</sup> EDITION DOHA

DISCOVER THE NEW CONCEPT  
**GOOD ENOUGH TO TASTE**  
THE ITALIAN WAY OF BREAKFAST

### IL PROGETTO

Nel 2016 abbiamo realizzato per la prima volta questo progetto di filiera che unisce tutti gli anelli che concorrono sinergicamente alla realizzazione di un momento emozionale nel breakfast.

Abbiamo creato uno "storytelling" ponendo il Made in Italy e la grande biodiversità alimentare di prodotti, di servizi e di attrezzature che l'Italia possiede.

Grazie al sostegno del Ministero dello Sviluppo Economico, ICE-Agenzia e CNA - Confederazione Nazionale delle Piccole e Medie Imprese, con la collaborazione di Rimini Fiera, nel 2016, 2017 e 2018 Breakfast Made in Italy ha realizzato un'area dedicata al Breakfast, unendo l'esposizione di arredamenti e attrezzature con la somministrazione di prodotti per la colazione con le imprese italiane più rappresentative, al TTG - SIA GUEST, allo SPECIALITY FOOD FESTIVAL di Dubai.

Quest'anno si aggiunge al progetto HOSPITALITY QATAR a Doha.

Le imprese che partecipano al progetto devono presentare prodotti, attrezzature e servizi di loro pertinenza per questo format di filiera ai tre appuntamenti (Rimini, Doha e Dubai).

Vi è inoltre la possibilità di poter organizzare dei workshop che raccontino come poter realizzare una colazione "all'italiana" che emozioni l'ospite.

Il concept espositivo si baserà sulla realizzazione di "isole" dedicate ai diversi "Speciality Corner", per esempio il corner delle bevande calde con tutti i prodotti e le attrezzature per somministrarle (caffè, cappuccino, ecc), oppure l'isola dei dolci fatti con prodotti italiani.

Particolare attenzione sarà dedicata alla realizzazione di brevi eventi di show cooking presentando il "Breakfast Trainer", nuova figura professionale, fondamentale per la gestione della sala colazione formata in collaborazione con l'Istituto Alberghiero "Severo Savioli" di Riccione.



### MADE IN ITALY

Il "Made in Italy" viene da molto lontano: è il risultato di una lunga e fertile cooperazione, una "cross fertilization" tra cultura, arte, artigianato, abilità manifatturiera, territorio e memorie storiche.

I prodotti e lo "stile di vita" che rappresentano il Made in Italy vincente non sono casuali, sono il frutto di questa cultura e di questa civiltà.

Siamo nell'ambito di una diffusa cultura estetica, accompagnata dall'orgoglio tipico dell'artigiano che cerca di realizzare un prodotto perfetto per propria intima soddisfazione, del saper fare, di esserne artefice, creatore.

### BREAKFAST

Il primo pasto della giornata, il più delle volte gustato la mattina presto, prima di intraprendere la giornata lavorativa.

Considerando l'arrivo in hotel nella seconda parte della giornata e la partenza entro le 12.00, il breakfast è il primo momento in cui si viene serviti ed è l'ultimo ricordo prima di pagare il conto.

Ma è anche il primo momento dedicato alla vacanza che ci allontana dai frenetici ritmi quotidiani.

Oggi il breakfast a buffet è l'asset strategico più importante per la struttura che desidera ottenere commenti positivi sui social e migliorare la propria Brand Identity.

## RIMINI



### SIA

SIA, La vetrina più completa in Italia per il comparto dell'ospitalità: dall'interior design all'oggettistica, dai servizi per hotel alle tecnologie, dalle forniture e accessori ai prodotti cosmetici, dall'arredo outdoor fino alla progettazione.

Ogni anno oltre 16.000 operatori professionali, general manager, proprietari di hotel, decision maker di catene internazionali e strutture ricettive e progettisti partecipano alla fiera per trovare nuove idee e soluzioni per il proprio business.

Un unico marketplace per favorire il business e le opportunità di networking tra chi realizza il prodotto e chi lo distribuisce in Italia e all'estero.

BREAKFAST MADE IN ITALY avrà a disposizione un'area collettiva dove far gustare a tutti i visitatori l'emozione del breakfast come in una vera e propria breakfast hall e sarà divisa in aree dedicate a breakfast indoor - outdoor - room service.

Nell'area sono previsti veri e propri momenti di showcooking per valorizzare il concept.

## DOHA



### HOSPITALITY QATAR

HOSPITALITY QATAR è un'evento espositivo, è la più importante iniziativa nel settore dell'ospitalità e dell'agroalimentare in Qatar.

Si svolge dall'11 al 14 novembre 2019 presso il DECC – Doha Exhibition and Convention Center ed è dedicata ai settori hospitality, Ho.Re. Ca, agroalimentare, arredo, illuminazione.

L'edizione 2018 ha visto oltre 170 espositori provenienti da 20 Paesi con una presenza di 5 padiglioni nazionali. La superficie espositiva è stata di oltre 8.000 metri quadrati divisa in due hall.

Attualmente il settore dell'ospitalità continua a vincere riconoscimenti classificandosi il migliore in Medio Oriente per il secondo anno consecutivo, secondo il Guest Experience in the Middle East Report pubblicato da Olery ([www.olery.com](http://www.olery.com)). Nel 2022 il Qatar ospiterà i mondiali di calcio e si pensa ad una massiccia affluenza di pubblico da tutto il mondo che porterà una ulteriore crescita turistica negli anni successivi.

## DUBAI



### SPECIALITY FOOD

Il settore turistico è oggi uno dei principali motori dell'economia degli Emirati Arabi Uniti, già prima di ottenere la sede dell' EXPO 2020 il turismo rappresentava il settore nel quale gli stavano impiegando ingenti risorse finanziarie negli E.A.U..

Il comparto turistico di Dubai ha segnato una costante crescita nei primi tre mesi anche del 2019. Da gennaio a marzo, Dubai ha infatti registrato 4,75 milioni di pernottamenti turistici internazionali, il che si traduce per l'Emirato in un aumento complessivo del 2% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Dubai è una delle principali mete del turismo internazionale, tanto da aver assunto la denominazione di capitale MICE (Meetings, Incentive, Conference and Exhibition) dell'intera regione araba. In questo settore si è investito in modo spropositato. Dubai, inoltre, è tra le prime 4 città del mondo per flussi turistici.

## PROFILO DEI VISITATORI

Chef, ristoratori, albergatori, distributori, premium brand manager, responsabili di catering, ristoranti di lusso, Resorts e Spa, supermarket ed ipermarket, esportatori ed importatori, rivenditori al dettaglio e all'ingrosso, negozi di prodotti naturali, associazioni di Speciality Food, professionisti del settore HO.RE.CA..

# Breakfast

MADE IN ITALY

**FOOD - FURNITURE - EQUIPMENT - TRAINING**



**TTG**  
TRAVEL  
EXPERIENCE

**SIA**  
HOSPITALITY  
DESIGN

**SUN**  
BEACH&OUTDOOR  
STYLE

October 9-11, 2019  
Fiera Rimini - Italy

 **قطر للضيافة**  
HOSPITALITY QATAR

November 12-14, 2019  
DECC Doha - Qatar

 **THE SPECIALITY**  
FOOD FESTIVAL

April 6-8, 2020  
WTC Dubai - E.A.U

