



3 – 6
FEBBRAIO
2025

49° EDIZIONE • RIVA DEL GARDA



THE
PEOPLE
INDUSTRY

HOSPITALITY

La fiera internazionale leader in Italia per l'hotellerie e la ristorazione

Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza è l'evento internazionale di riferimento per il mondo Ho.Re.Ca., hub di tendenze, ispirazione e formazione per gli operatori del settore. La manifestazione svela i nuovi **trend**, presenta idee e soluzioni, unisce imprese e professionisti ampliando le opportunità di **business** e **networking**.

La più completa fiera B2B in Italia si tiene in uno dei principali distretti turistici italiani - quello del Lago di Garda - e racchiude in un unico evento tutti i settori merceologici legati all'ospitalità e alla ristorazione.



LA FIERA

THE PEOPLE INDUSTRY



Hospitality 2025 racconta il valore delle persone che rendono unica ogni esperienza di ospitalità

Il settore Ho.Re.Ca. è guidato da **passione e dedizione** per offrire ai propri clienti esperienze eccezionali. Perché possa continuare a crescere in un mondo in rapida evoluzione, è essenziale tenere conto delle esigenze delle **persone che ne compongono il suo cuore pulsante**.

Con questa idea è nata la campagna di comunicazione di Hospitality che riflette l'attenzione costante della manifestazione verso le sfide del comparto e si concentra sull'importanza di promuovere una **cultura di inclusione, formazione continua e responsabilità sociale** all'interno dell'industria.



C O N C E P T

TRENTINO

HOSPITALITY
IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA

**3 - 6
FEBBRAIO
2025**

49° EDIZIONE • RIVA DEL GARDA

**THE
PEOPLE
INDUSTRY**

creative direction: blue studio.it | ph: Deep Blue Studio | location: Riva del Garda - Riva del Garda, TN

HOSPITALITY @ f y in #HOSPITALITYRIVA hospitalityriva.it



TRENTINO

HOSPITALITY
IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA

**3 - 6
FEBBRAIO
2025**

49° EDIZIONE • RIVA DEL GARDA

**THE
PEOPLE
INDUSTRY**

creative direction: blue studio.it | ph: Deep Blue Studio | location: Riva del Garda - Riva del Garda, TN

HOSPITALITY @ f y in #HOSPITALITYRIVA hospitalityriva.it



TRENTINO

HOSPITALITY
IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA

**3 - 6
FEBBRAIO
2025**

49° EDIZIONE • RIVA DEL GARDA

**THE
PEOPLE
INDUSTRY**

creative direction: blue studio.it | ph: Deep Blue Studio | location: Riva del Garda - Riva del Garda, TN

HOSPITALITY @ f y in #HOSPITALITYRIVA hospitalityriva.it



C O N C E P T

ESPOSITORI

4 aree tematiche dedicate a Beverage, Contract & Wellness, Food & Equipment, Renovation & Tech, 3 aree speciali destinate alla birra artigianale, al bere miscelato e all' enoturismo e 4 tour di prodotto rendono l' offerta di Hospitality unica e completa.

861
espositori

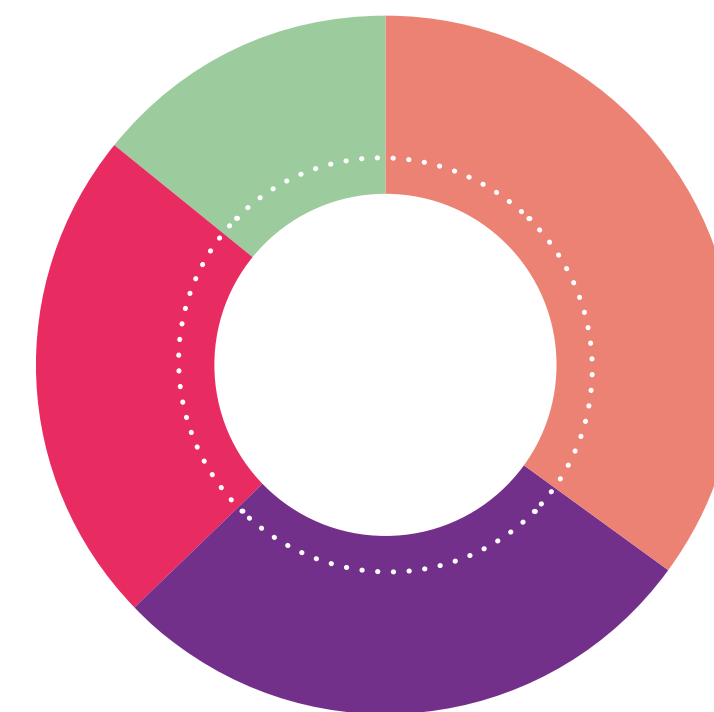
4

Tour Di Prodotto

- Made in Italy
- Prodotto Sostenibile
- Smart Solutions
- Ospitalità Accessibile

45.000 mq Area Espositiva

9 Padiglioni



35% Beverage

28% Contract & Wellness

23% Food & Equipment

14% Renovation & Tech



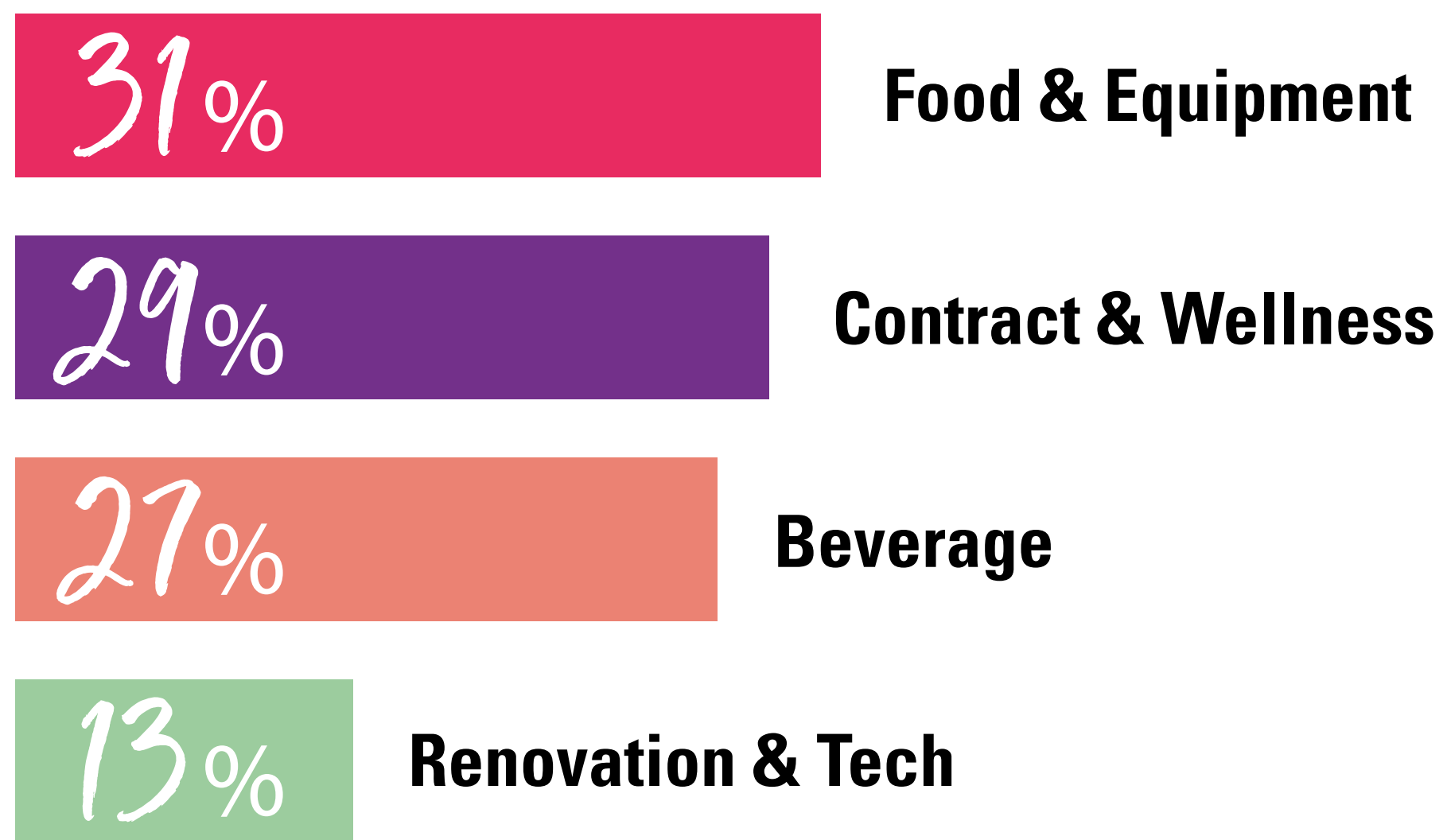
I NUMERI DI HOSPITALITY *

*I numeri si riferiscono all'edizione 2024

VISITATORI

20.000

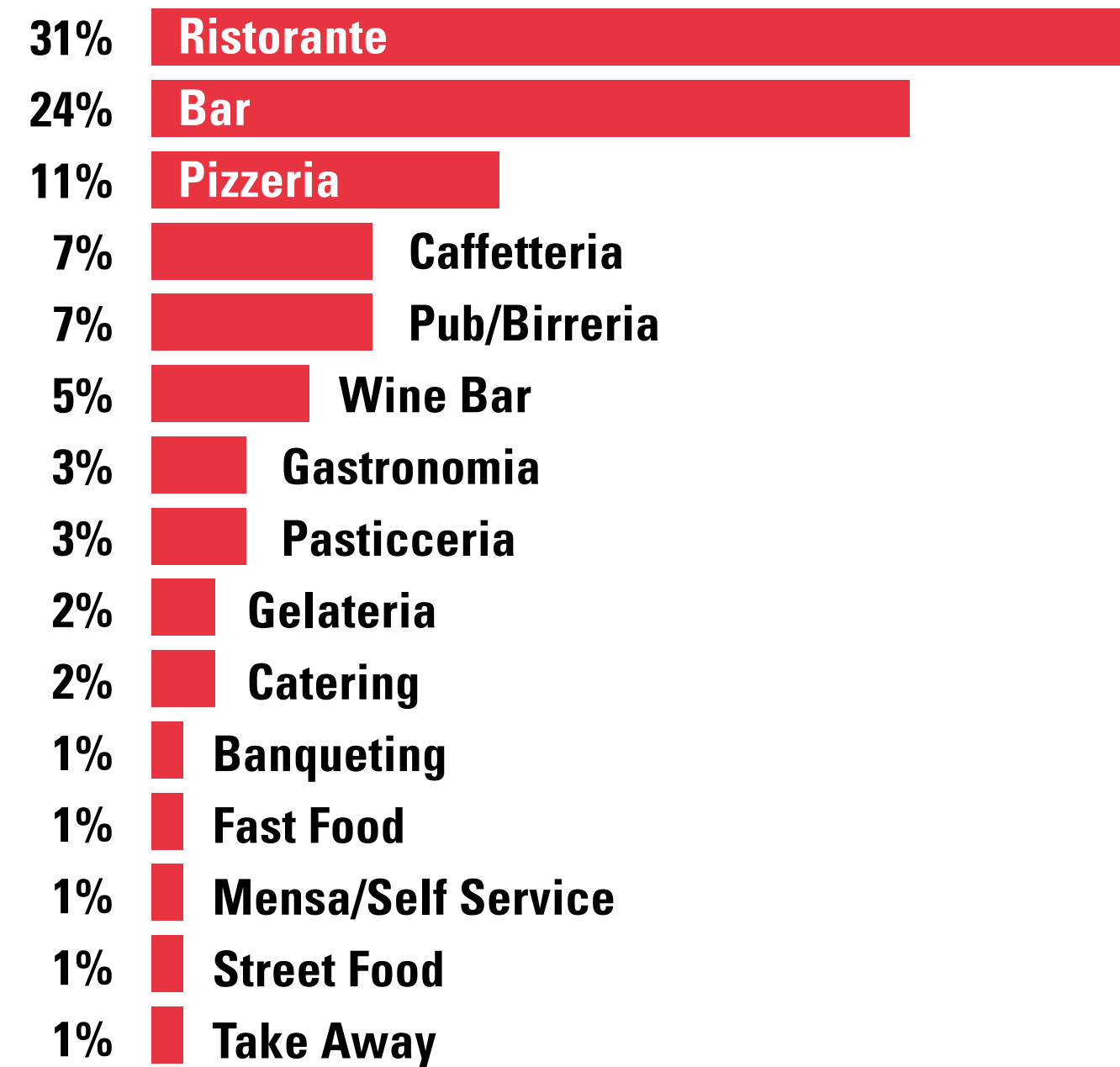
SETTORI ESPOSITIVI DI INTERESSE



I NUMERI DI HOSPITALITY *

*I numeri si riferiscono all'edizione 2024 **Indagini elaborate sulla base di scelte multiple

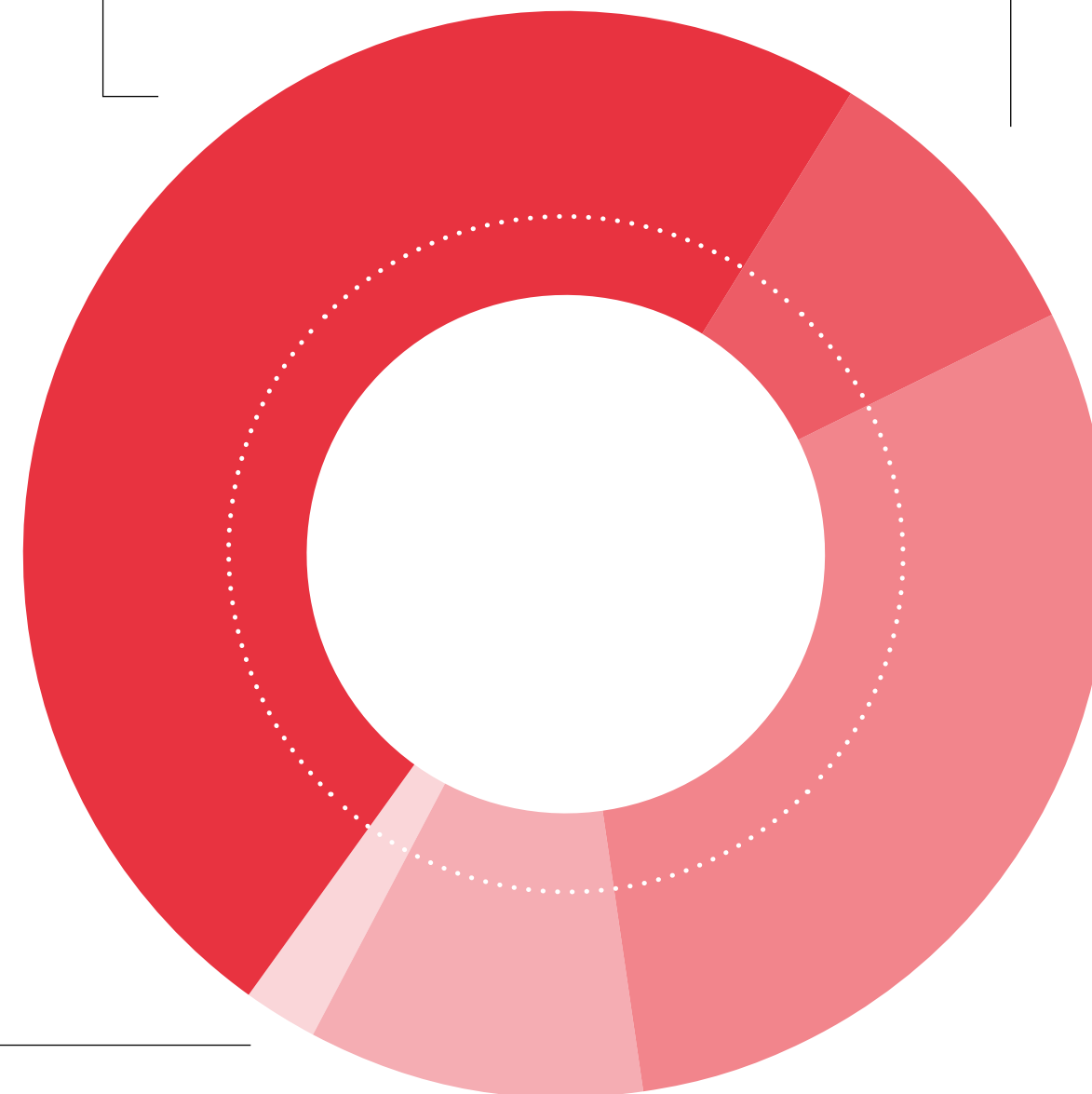
49% PUBBLICI ESERCIZI



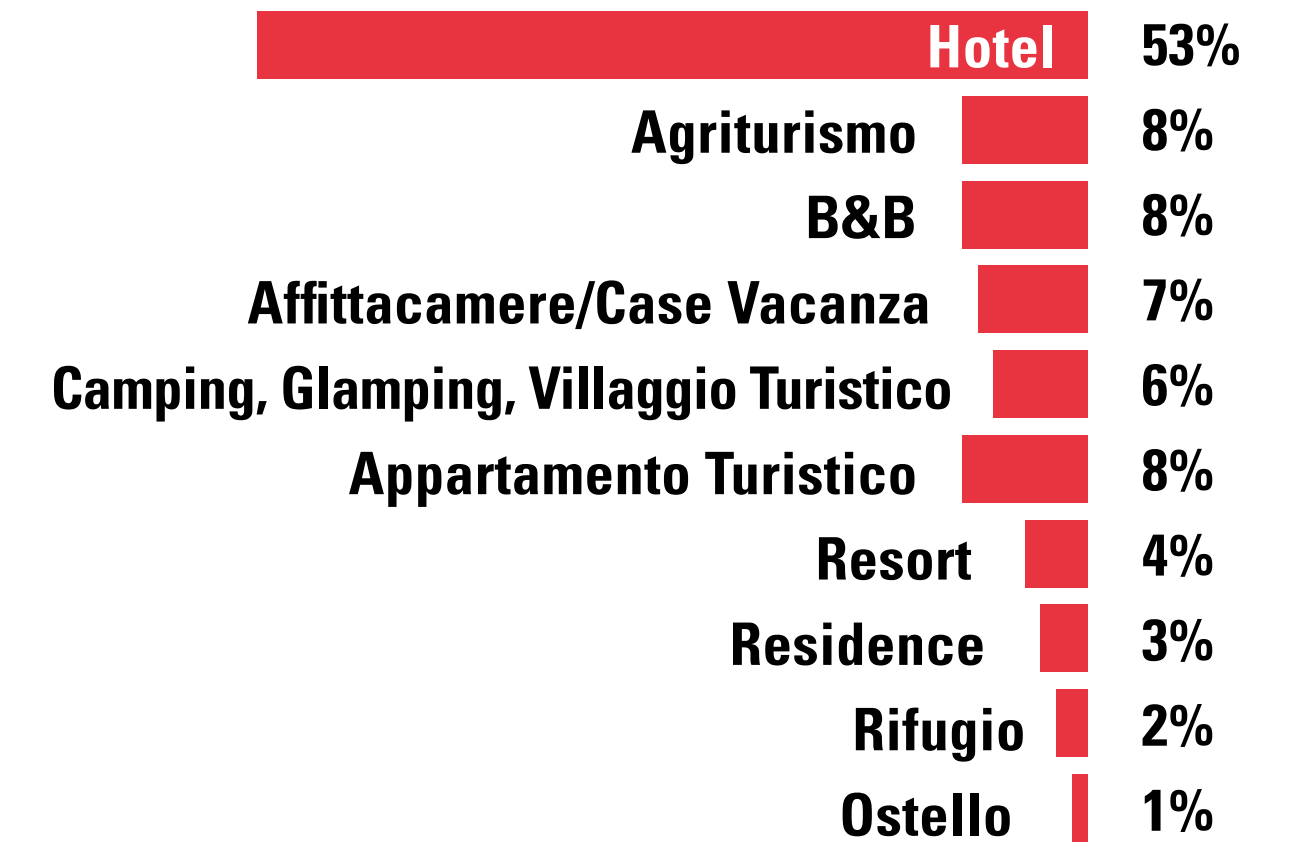
2% ASSOCIAZIONI, ISTITUTI, MEDIA



9% DISTRIBUZIONE



30% OSPITALITÀ



10% SETTORI CORRELATI

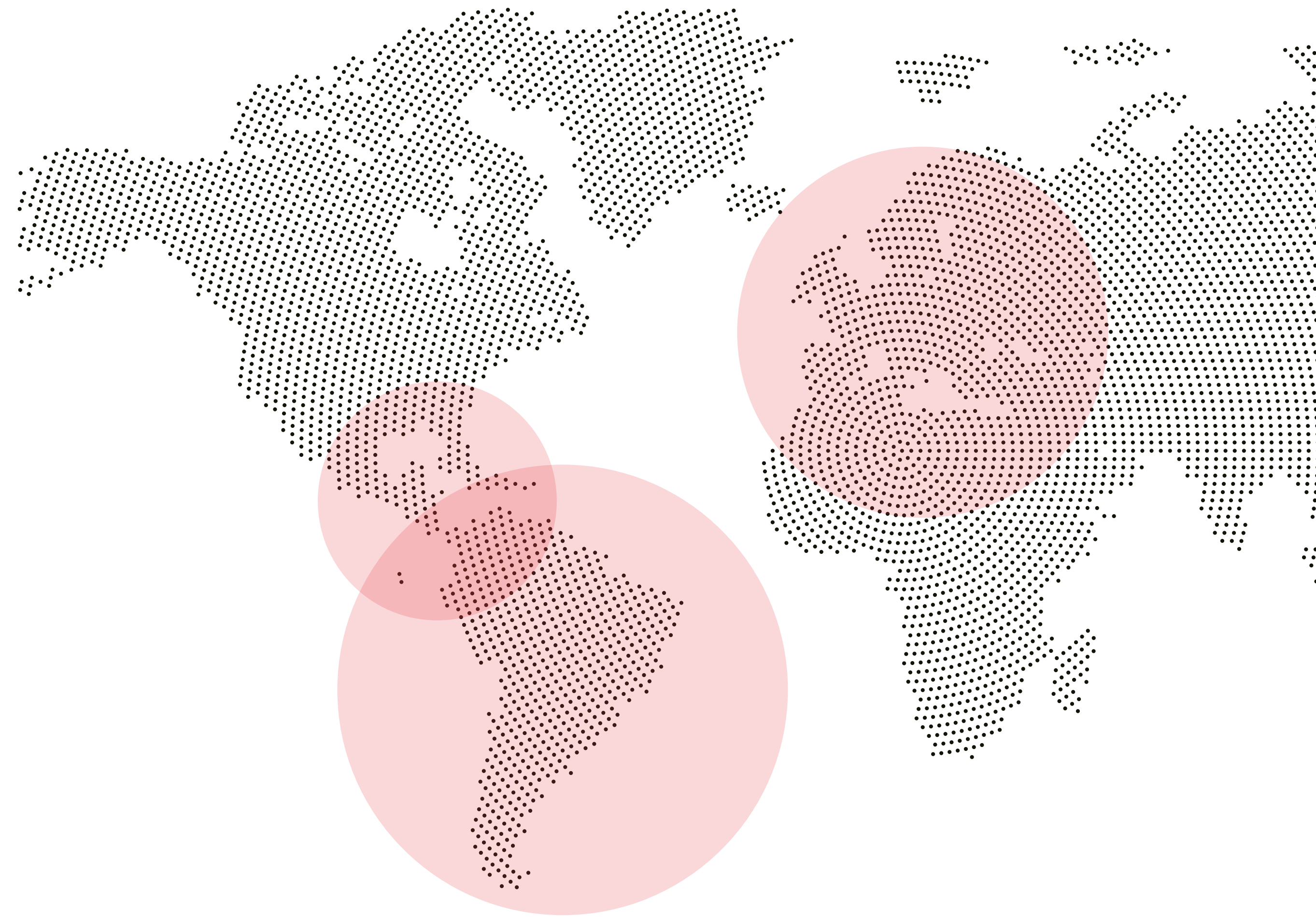


INTERNAZIONALIZZAZIONE

Hospitality è una manifestazione internazionale e grazie a una rete di partner strategici ha sviluppato a partire dal 2022 diverse attività di incoming buyer con delegazioni provenienti dal Bacino Mediterraneo, Paesi del Nord Europa e Latinoamericani.

Buyer Programme

Nato per favorire le relazioni tra domanda e offerta durante la fiera incentivando la pianificazione di incontri B2B, il programma offre a buyer selezionati un'esperienza di visita alla fiera personalizzata ed esclusiva.



MANIFESTAZIONE INTERNAZIONALE

AREE TEMATICHE

4 aree tematiche:
un'offerta unica e
completa, pensata per
interpretare e
rappresentare a 360° il
mondo dell'ospitalità e
della ristorazione.



OFFERTA
COMPLETA

Food & Equipment

Pronto, fresco, grandi impianti, prodotti e macchinari per la detergenza e 7 percorsi speciali: bio, vegan, halal, gluten free, lactose free, kosher e superfood.



Renovation & Tech

Buildingsolution, domotica, tecnologia IoT, gestionali, app mobile, soluzioni cloud, droni fotografici e intelligenza artificiale.



Beverage

Vino, caffè, soft drinks, acqua, birra e impiantistica per la sua produzione.



Contract & Wellness

Contract e accessori per ambienti indoor, soluzioni d'arredo per outdoor, green living, beach style, soluzioni di micromobilità sostenibile, illuminazione, pavimentazioni, attrezzature e prodotti per spa e fitness.



AREE SPECIALI

Un padiglione
interamente riservato
a 3 aree speciali:
aziende selezionate,
degustazioni, incontri
formativi e eventi
collaterali.

3 + 4 + 5 FEBBRAIO 2025



RPM

L'area del bere
miscelato con:

**Selezionate aziende del settore;
Degustazioni;
Educational a cura di bartender
di fama internazionale;
Masterclass con le aziende espositrici.**



Solobirra

Spazio dedicato alla
birra artigianale con:

**Birrifici nazionali e internazionali;
Degustazioni;
Incontri formativi.**



Spazio Vignaiolo

Dedicata a turismo
del vino:

**Cantine e frantoi selezionati;
Degustazioni;
Momenti formativi.**



MIXOLOGY, BIRRIFICI ARTIGIANALI, ENOTURISMO

EVENTI E FORMAZIONE

Gli appuntamenti formativi dedicati ai professionisti dell'ospitalità e della ristorazione sono il cuore di **Hospitality Academy**.

Quattro giornate di approfondimento e confronto sulle tematiche più attuali del mercato, *case history*, consigli pratici e operativi per affrontare al meglio le sfide del settore.

Hospitality offre numerose opportunità di confronto e aggiornamento grazie anche agli eventi collaterali diffusi che animano la manifestazione.

1 *Mainstage*

6 *Arene Tematiche*

Hotel & Co Arena
Restaurant Arena
Mixology Arena
Beer Arena
Wine Arena
Outdoor Arena

+170 *Speakers*



AGGIORNAMENTO E CONFRONTO



I PROGETTI SPECIALI

Di Hospitality 2025

DI OGNUNO: lo spazio di incontro tra industria alberghiera ed extra alberghiera e Universal Design.

Percorsi esperienziali e immersivi, esempi concreti di progettazione inclusiva e attività formative ad hoc per trasformare le esigenze del **turismo accessibile** in progetti realizzabili e gestibili dagli operatori, nello sviluppo del proprio business.

★ **FOCUS 2025**
SALA COLAZIONI

Progetto in
collaborazione con

Lombardini22
DESIGN THINKING



F O C U S 2 0 2 5

I PROGETTI SPECIALI

La Ristorazione Outdoor

Attenzione anche al design che diventa protagonista nella mostra **“Esperienze e Sensibilità con il Linguaggio Materico”**.

Il progetto, attraverso i materiali, gli oggetti e i complementi vuole trasferire l'idea di un interior design di ristorazione an plein air e di una mise an place dedicata al luogo, al momento e al cibo protagonista della tavola e delle emozioni che rimarranno nella memoria dell'ospite.



A cura di

ADI

DELEGAZIONE
VENETO
E TRENINO
ALTO ADIGE

info@adi-design-vtaa.org

FOCUS 2025
RISTORAZIONE
★ **OUTDOOR**



F O C U S 2 0 2 5

DIGITAL SPACE

Il digitale diventa parte integrante dell'esperienza in fiera grazie a Hospitality Digital Space, la piattaforma-app che aumenta le opportunità di business tra i partecipanti.

vetrina

vetrina virtuale interattiva con catalogo espositori e prodotti

live

live streaming e contenuti inediti

connessione

connessione diretta tra aziende e partecipanti per favorire il networking prima, durante e dopo la fiera



agenda

agenda per fissare e gestire gli appuntamenti con i clienti

programma

programma eventi di manifestazione

contatti

raccolta contatti tramite scansione ticket visitatore



PIATTAFORMA DIGITALE



MILIONI DI CONTATTI GENERATI

Una community
sempre connessa

+ 68k

CONTATTI RAGGIUNTI
CON ATTIVITÀ DI EMAIL
MARKETING

140.685
UTENTI IN UN ANNO

103.004
VISUALIZZAZIONI NEL MESE
PRECEDENTE LA FIERA

5.955.265

IMPRESSION SUI SOCIAL MEDIA
DI CUI 195.148 DURANTE I 4 GIORNI DI FIERA

1.669

LINKEDIN
FOLLOWER

4.228

INSTAGRAM
FOLLOWER

7.569
FACEBOOK FAN

PUBBLICITÀ

VISIBILITÀ SU RIVISTE, SITI E
BLOG DI SETTORE, QUOTIDIANI,
AFFISSIONI, RADIO E TV



COMMUNITY

DICONO DI NOI

“È stata una manifestazione riuscita, utile e di qualità. Riuscita perché sicuramente il pubblico che ho potuto incontrare era un pubblico attento e interessato e anche la soddisfazione degli espositori mi è sembrata alta. Utile perché ha dato la possibilità di un approfondimento a 360 gradi sul mondo dell'accoglienza e dell'ospitalità con soluzioni innovative, tecnologie e prodotti.”

Silvio Barbero Vice presidente Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

“È una fiera importantissima anche per il settore agricolo, della produzione del mondo del vino. In Italia la sinergia tra prodotti agricoli e turismo è fondamentale. È un connubio molto importante per l'economia e penso che una fiera come Hospitality sia importante per promuovere sia le attività di ospitalità che le eccellenze del mondo del vino e i prodotti agroalimentari, oltre al patrimonio culturale e di ospitalità a difesa del territorio.”

Luca Rigotti Presidente del Gruppo Mezzacorona

“Hospitality is a very good opportunity to come together. On one hand the producers, on the other the ones that are looking for solutions, that are looking for renovation for their hotels”.

Matthias Egner Klafs

“Siamo soddisfatti dell'accordo tra Faita-Federcamping e la Fiera di Riva del Garda che ha consentito a moltissimi imprenditori delle località lacuali e di montagna il contatto diretto con tante e importanti novità offerte dal mercato. È l'inizio di un percorso che è nostra intenzione rendere duraturo e sempre più articolato, arricchendo di contenuti una manifestazione importante e riconosciuta a livello nazionale”.

Alberto Granzotto Presidente di Faita-Federcamping

“Tra i punti di forza della 47a edizione di Hospitality, oltre alla grande organizzazione che c'è dietro una fiera di tale portata, ho riscontrato un interessante platea di visitatori e espositori che rappresentano il settore Ho.Re.Ca. a 360°, raggruppando il meglio di ogni singolo segmento dell'ospitalità professionale.”

Alberto Alonso Direttore Generale della Fiera di Valladolid

“La manifestazione di Riva del Garda rappresenta da sempre una fondamentale opportunità per le aziende del settore Ho.re.ca. del Nord Italia e siamo felici di constatare che sono in continuo aumento anche gli operatori provenienti dal centro e dal sud del paese che vengono in fiera a visitarci. Quest'anno abbiamo registrato una performance positiva e la fiera continua ad essere per noi un importante momento di incontro, anche grazie alla grande attenzione dedicata al segmento dell'ospitalità.”

Andrea Gallesi CEO Glant



P A R O L A A G L I E S P O S I T O R I



SOSTENIBILITÀ

Un valore fondamentale. Etica ambientale, riciclo, lotta allo spreco.

Essere responsabili significa fare impresa agendo con attenzione e considerazione dell'impatto ambientale, sociale ed economico delle nostre azioni. **La sostenibilità è un valore fondamentale** per Riva del Garda Fierecongressi e ogni attività, spazio, azienda con cui collaboriamo, è coerente con i suoi principi.

Per questo Riva del Garda Fierecongressi ha adottato un **sistema di gestione sostenibile degli eventi** (standard ISO 20121:2013).

LEGGI IL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ



G R E E N

LAYOUT 2025

AREE SPECIALI

RIVA PIANETA MIXOLOGY

Tutto per il bere miscelato



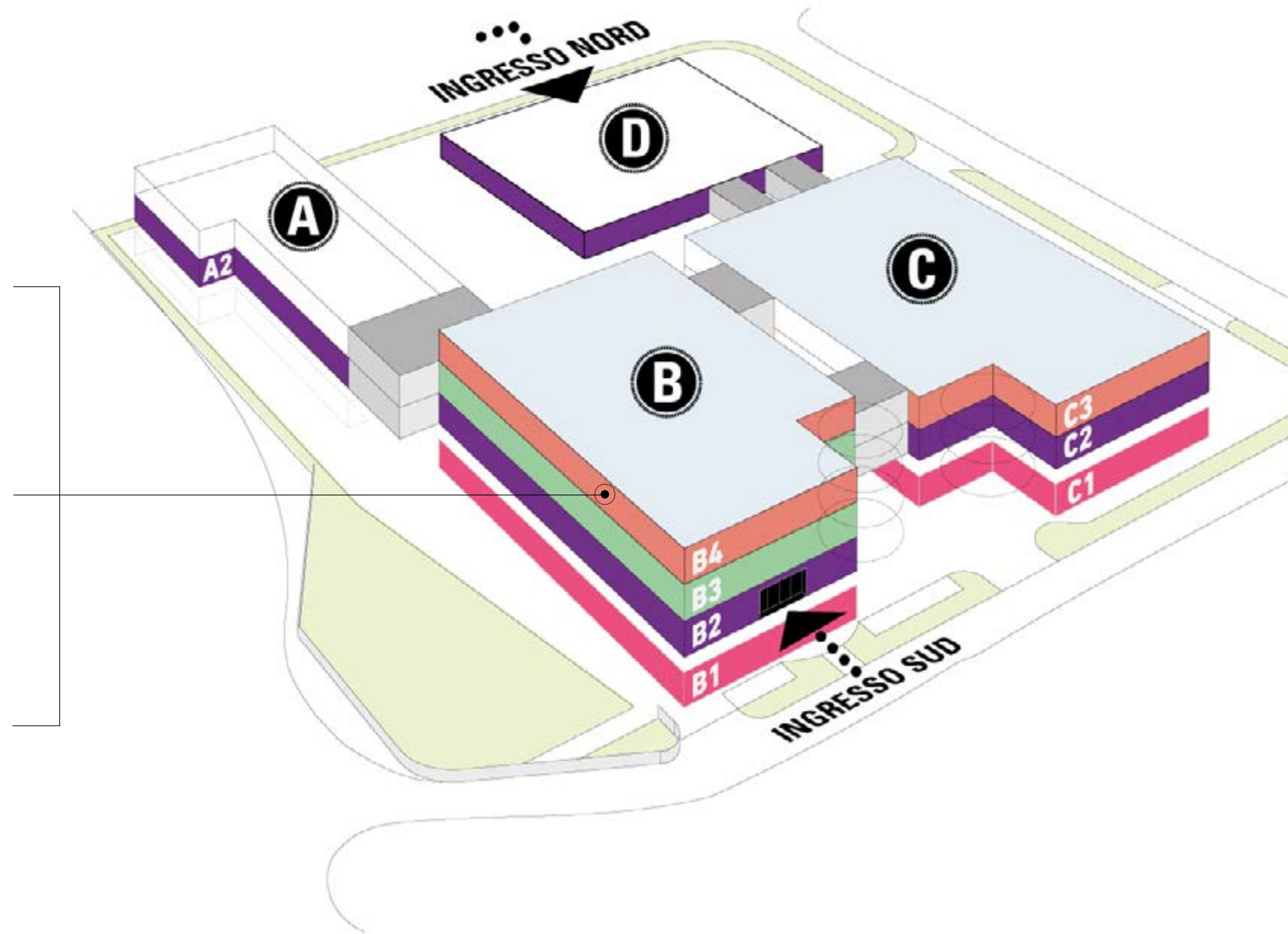
SOLOBIRRA

Spazio dedicato alla birra artigianale



SPAZIO VIGNAIOLO

Area dedicata al turismo del vino



AREE TEMATICHE



FOOD & EQUIPMENT

prodotti alimentari
packaging
attrezzature
grandi impianti



CONTRACT & WELLNESS

arredamento
forniture e complementi d'arredo
outdoor e camping
bagno, spa e fitness



RENOVATION & TECH

tecnologie e servizi
sistemi gestionali
soluzioni per risparmio energetico
progettazioni e consulenze



BEVERAGE

bevande alcoliche e analcoliche
attrezzature e macchinari



QUARTIERE FIERISTICO RIVA DEL GARDA



www.hospitalityriva.it

    #HOSPITALITYRIVA