



RHEX RIMINI
HORECA
EXPO
IL NUOVO SALONE
DELLA **RISTORAZIONE**
E DELL'**OSPITALITÀ**

RIMINI FIERA
23-26/
02/2013
WWW.RHEX.IT

organizzato da
 Rimini Fiera
business space

A- FORMAZIONE E CONVEGNI

Sabato 23 febbraio

Ore 10.30 Hall Sud **Cerimonia Inaugurale**

Ore 11.30 Sala Neri 1

Convegno Federalberghi lo storico appuntamento di Federalberghi a Rimini su uno dei temi di maggiore attualità nel settore alberghiero italiano.

Ore 10-13.00 Sala Ravezzi 1

Convegno ADA Associazione Italiana Direttori d'Albergo

Ore 14-16.30 Sala Diotallevi 1

La settimana del management alberghiero a cura di Teamwork

Ore 14.30 Sala Diotallevi 2

Rapporto annuale sulla Ristorazione, a cura di FIPE – Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi

Ore 15.00 Sala Ravezzi 2

Convegno F.I.S.T. (Federazione Italiana Settore Turismo) dal titolo: **Un nuovo associazionismo per promuovere e tutelare il "Made in Italy" dei prodotti, dei servizi, della formazione e delle professionalità di eccellenza nel settore della ristorazione e dell'ospitalità**

Domenica 24 febbraio

Area Convivium pad. A5/C5

Ore 11.00

Tavola rotonda **Dal ristorante d'albergo al ristorante in albergo. Come trasformare un servizio in una risorsa.** Conduce Enzo Vizzari, Direttore Editoriale delle Guide dei ristoranti, alberghi e dei vini dell'Espresso

Ore 16.00

Davide Paolini presenta **I nuovi format per la ristorazione**

Area Eventi DiVino Lounge Pad. A3 ore 12-14.00

Talk show di Luca Gardini

Ore 10.30 Sala Diotallevi 2

Presentazione della guida Meglio Prenotare edizione 2013 a cura di Edizioni Catering


Ore 11.00 Sala Ravezzi 1

Conferenza stampa di presentazione AIFBM Associazione Italiana Food & Beverage Manager, a Rimini per il primo meeting associativo



RHEX RIMINI
HORECA
EXPO
IL NUOVO SALONE
DELLA **RISTORAZIONE**
E DELL'**OSPITALITÀ**

RIMINI FIERA
**23-26/
02/2013**
WWW.RHEX.IT

organizzato da
 Rimini Fiera
business space

Ore 14.30 Sala Ravezzi 1

Il futuro della Birra

convegno internazionale che farà il punto sugli scenari internazionali del mercato birrario, organizzato da Il Mondo della Birra, per il 30° compleanno della rivista

Ore 10-16.30 Sala Diotallevi 1

La settimana del management alberghiero a cura di Teamwork

Ore 14.30 Sala Diotallevi 2

Consiglio Nazionale FIC Federazione Italiana Cuochi

Lunedì 25 febbraio

Area Convivium pad. A5/C5

Ore 11.00 – 13.00

Davide Paolini presenta **I nuovi format per la ristorazione**

Ore 14.30

Tavola rotonda **Le guide e gli chef** con Enzo Vizzari, Davide Paolini, Fausto Arrighi, Associazione Chef to Chef

Retail e ristorazione “Quando il gioco si fa duro...vecchi e nuovi attori a caccia del business ristorativo” Tavola rotonda in collaborazione con Daniele Tirelli, Presidente POPAI Italia, agenzia specializzata e leader nelle ricerche di mercato per il settore della GDO ed il Retail del comparto alimentare.

Ore 10.00 Sala Diotallevi 2

Consiglio Nazionale FIC Federazione Italiana Cuochi

Ore 10-16.30 Sala Diotallevi 1

La settimana del management alberghiero a cura di Teamwork

Ore 10.00 Sala Ravezzi 1

Convegno Assoittica, Federpesca e AIVI

Ore 10.00 Sala Ravezzi 2

Convegno Natura Nuova

Ore 10.00 Sala Gialla

Incontro Provincia di Rimini sul tema olio extravergine di oliva

Ore 14.30 Sala Ravezzi 1

Convegno ANDMI

Ore 14.30 Sala Diotallevi 2

Convegno Provincia di Rimini sul tema olio extravergine di oliva



RHEX RIMINI
HORECA
EXPO
IL NUOVO SALONE
DELLA **RISTORAZIONE**
E DELL'**OSPITALITÀ**

RIMINI FIERA
23-26/
02/2013
WWW.RHEX.IT

organizzato da
 Rimini Fiera
business space

Area Eventi DiVino Lounge Pad. A3 ore 12-14.00
Talk show di Luca Gardini

Martedì 26 febbraio

Area Convivium pad. A5/C5
Ore 12.00
Davide Paolini presenta **I nuovi format per la ristorazione**

Ore 10-13.00 Sala Diotallevi 1
La settimana del management alberghiero a cura di Teamwork

Area Eventi DiVino Lounge Pad. A3 ore 12-14.00
Talk show di Luca Gardini

Turismo d'Italia Accademy – Giornate di formazione per gli albergatori, a cura di Federalberghi e ISCOM Emilia Romagna, presso area mostra “Fa la mossa giusta” pad. C5

B- MOSTRE, SHOW COOKING E DEGUSTAZIONI

NUOVI FORMAT PER L'OSPITALITÀ

Unicità nel contract - Mostra-laboratorio, che ha come obiettivo principale la presentazione ai visitatori di concrete storie progettuali legate al mondo dell'eccellenza presentando progetti, idee, moodboard, visioni, soluzioni, suggestioni. Una vera e propria vetrina su importanti case history contract nel mondo. Invitati Maurizio Papiri, Ettore Mocchetti, Massimo Roj, Simone Micheli.

I love my Wellness “Well Motel” – Progettazione e gestione dello spazio benessere nelle strutture ricettive. In collaborazione con Wellness Design. Pad. C7

FORMAT PER LA RISTORAZIONE

New format per la ristorazione

Talk show e dibattiti sulle tendenze in atto nella ristorazione; in collaborazione con Davide Paolini, responsabile della “Guida ai Ristoranti de Il Sole 24 Ore” e della trasmissione “Il Gastronauta” di Radio24. Tra i temi: IL LOCALE TEMATICO, DIETRO IL BANCO, il negozio alimentare specializzato diviene punto di ristorazione, FAST FOOD GOURMET, il BAR NON BAR

Domenica, lunedì e martedì area Convivium pad. A5/C5

“Convivium” degustazioni di design. Un evento dedicato ai nuovi luoghi del cibo. In mostra alcuni dei nuovi format, pensati per target e budget diversi: low cost gourmet,



RHEX RIMINI
HORECA
EXPO
IL NUOVO SALONE
DELLA **RISTORAZIONE**
E DELL'**OSPITALITÀ**

RIMINI FIERA
**23-26/
02/2013**
WWW.RHEX.IT

organizzato da
 Rimini Fiera
business space

negozi di nuova generazione, street food, bio. Sulla base di questi temi architetti e progettisti esprimeranno il loro concetto di design per la ristorazione e creeranno delle installazioni interattive dove degustazioni, talk show e workshop si intrecceranno in un fitto calendario di appuntamenti. In collaborazione con la rivista CODE
Pad. A5/C5

Birra chiAMA pizza: ricette d'autore per pizze e birre speciali. Ricette gourmet appositamente ideate da famose pizzerie per accompagnare una selezione di birre speciali. In collaborazione con Tuttopress e Input edizioni.

I laboratori del gusto. Aree di degustazione dedicate a pasta artigianale, vino, specialità regionali; con presentazioni dedicate ai buyer italiani ed esteri.

FIC Show Cooking In collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi

Ristorazione a cinque stelle: gourmet global experience

Grandi chef d'hotel, tra cui Sergio Mei – Ristorante la Veranda del Four Seasons Hotel Milano, Marco Sacco - G Ristorante Italiano del Hotel Golden Palace Torino, Andrea Aprea ristorante VUN al Park Hyatt Milano e Fabrizio Ferrari Ristorante Roof Garden dell'Hotel Excelsior San Marco di Bergamo, coinvolgeranno il pubblico in un'esperienza globale attraverso cui presenteranno la loro personale idea di ospitalità, servizio e cucina. In collaborazione con Grandecucina Reed Gourmet
Padiglione C1

I vini cheap & chic a cura di Luca Gardini

Aziende, dibattiti, degustazioni a cura di Luca Gardini, dal 2010 miglior sommelier del mondo

Tra i temi: i vini di Franciacorta, i vini bruschi (lambrusco e prosecco), realizzazione della carta dei vini in funzione della tipologia del ristorante, i vini con un ottimo rapporto qualità prezzo per la ristorazione, anche in hotel. Consigli sull'abbinamento cibo/vino – meno tecnica, più buonsenso. Il decanter: modalità d'uso. L'evento si svolgerà Domenica, lunedì e martedì pad. A3

C- CONCORSI

- **Campionati internazionali di pizza** gluten free e con farine alternative, in collaborazione con NIP Nazionale Italiana Pizzaioli

- **Campionato del cappuccino:** un concorso per definire la migliore realizzazione del cappuccino tradizionale, in collaborazione con NIB

- **Innovation Award** il concorso dedicato ai prodotti innovativi presentati a Rimini Horeca Expo. L'iniziativa offre a visitatori ed espositori un osservatorio privilegiato sulle migliori proposte, sulle avanguardie e sulle tendenze degli stili di consumo. La sezione



RHEX RIMINI
HORECA
EXPO
IL NUOVO SALONE
DELLA **RISTORAZIONE**
E DELL'**OSPITALITÀ**

RIMINI FIERA
**23-26/
02/2013**
WWW.RHEX.IT

organizzato da
 Rimini Fiera
business space

espositiva INNOVATION AREA sarà la “vetrina” dove verranno esposte le novità suddivise per aree: bar, ristorazione, ristorazione collettiva, GDO, strutture ricettive. Una giuria tecnica decreterà i prodotti più innovativi per ciascun canale mentre il pubblico potrà votare la novità 2012 più apprezzata tra quelle esposte. Eventuali menzioni speciali saranno attribuite a tecnologie e packaging, ed una menzione particolare sarà inoltre attribuita al miglior prodotto surgelato (Frigus Award).

- **Concorso I Migliori Extravergine Orogiallo:** verrà assegnato un premio ai migliori oli extravergine di oliva presenti in fiera classificati nelle categorie fruttato intenso, medio e leggero

D- INIZIATIVE SPECIALI

BUSINESS MEETING

Le due piattaforme estere SIA e SAPORE danno vita ad un unico grande marketplace, fulcro del business internazionale dei settori ospitalità e ristorazione; le aziende incontreranno **500 buyer da tutto il mondo** secondo un'agenda prestabilita prima dell'inizio della manifestazione

Continuano le attività Individuate da due edizioni su aree geografiche specifiche da cui saranno selezionati i buyer che interverranno alla manifestazione:

UK, GERMANIA, AUSTRIA e SVIZZERA, FRANCIA (Parigi e Costa Azzurra), TURCHIA; RUSSIA (San Pietroburgo e Mosca), UCRAINA (Kiev), POLONIA, REP. CECA, AREA BALCANICA;

NORD AFRICA: MAROCCO, TUNISIA, EGITTO, ALGERIA
USA e Estremo Oriente

- SBID The Society of British Interior Design, sarà presente a RHEX con una propria delegazione per incontrare e confrontarsi con il mercato italiano; a tutti gli espositori di RHEX verrà data l'opportunità di diventare membro onorario di SBID e garantirà visibilità su tutto il network dell'organizzazione (750 studi di progettazione in tutto il regno unito)

EHMA European Hotel Managers Association, presente con una delegazione internazionale; riunirà l' Italian Chapter durante RHEX;