

09.01.2026 - 14:45 Uhr

ITALIEN, SIGEP WELT SONDERPROJEKTE: AB 16. JANUAR IN RIMINI, GELATO, PIZZA, LUXUSHOTELS UND DIE BARS DER ZUKUNFT

Rimini, Italien (ots/PRNewswire) -

Auf der **SIGEP World**, die von der IEG - Italian Exhibition Group, in Italien im Rimini Expo Centre ab dem 16. Januar fünf Tage lang organisiert wird, mit **1.300 Marken in 30 Hallen**, wird der Foodservice neben einigen der bekanntesten Konditoren der Welt im Mittelpunkt stehen.

„Dies wird durch spezielle Projekte und thematische Plattformengeschehen“, kündigt **Corrado Peraboni, CEO von IEG**, „die Produkte, Lieferketten und Unternehmen verbinden.“ **Marco Carniello, CBO der IEG**, fügt hinzu: „*Luxury Hotel Food Experience, Sustainability District, Innovation Bar, Gelato Meets Chains und Pizza (R)evolution* sind die Linsen, durch die wir die Geschichte der Transformation des Sektors erzählen werden.“ **Flavia Morelli, Leiterin der Food & Beverage Division von IEG**, präzisiert: „Sie reichen von der Rolle des Essens in der gehobenen Hotellerie über die Entwicklung von Barkonzepten bis hin zu nachhaltigen Lieferketten und den Strategien internationaler Ketten.“

GELATO UND PIZZA: STRATEGISCHE HEBEL FÜR DEN GLOBALEN FOODSERVICE

Auf der SIGEP World 2026 ist Gelato nicht nur ein Symbol für italienische Handwerkskunst, sondern auch ein strategischer Vorteil für die internationale Foodservice-Industrie. **Gelato Meets Chains** wird sich an internationale Restaurant-, Hotel-, Café- und Bäckereiketten wenden und die Integration von handwerklich hergestelltem, weichem und gefrorenem Gelato in globale Speisekarten fördern.

Die Pizza wird auf **Pizza (R)evolution** vorgestellt, wobei sowohl ein ikonisches Produkt als auch eine Industrie- und Geschäftsplattform im Mittelpunkt stehen. Ein umfassender Überblick über Zutaten und Mehle, Technologien, Öfen und Geräte, Lösungen und Serviceformate für unabhängige Pizzerien wie auch für internationale Ketten.

LEBENSMITTEL ALS SPRACHE DER GEHOBBENEN GASTLICHKEIT

Im gehobenen Gastgewerbe sind Speisen und Getränke entscheidende Wettbewerbsfaktoren. Unter **Luxury Hotel Food Experience** präsentiert die SIGEP World 2026 Fallstudien, die zeigen, wie Frühstück, Catering und Events die Identität und Positionierung von Luxushotels bestimmen.

NACHHALTIGKEITSVIERTEL UND INNOVATIONSBAR

Der **Sustainability District** auf der SIGEP World 2026 wird dem internationalen Dialog gewidmet sein, mit vertieften Einblicken in die Kakao- und Kaffee-Lieferketten sowie neuen technologischen Lösungen und Fallstudien aus der Lebensmittelindustrie, die die Vernetzung von Erzeugern, Kooperativen, Institutionen und Unternehmen fördern. Die **Innovation Bar** wird sich mit der Zukunft der Barindustrie und der Beziehung zwischen Technologie und Fachwissen befassen.

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/2858211/Italian_Exhibition_Group.jpg

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/723307/Italian_Exhibition_Group_Logo.jpg

View original content: <https://www.prnewswire.com/news-releases/italien-sigep-welt-sonderprojekte-ab-16-januar-in-rimini-gelato-pizza-luxushotels-und-die-bars-der-zukunft-302657355.html>

Pressekontakt:

media@iegexpo.it

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100064094/100937687> abgerufen werden.