

A Sigep eventi, incontri, formazione... tutto per ideare o gestire una gelateria di successo, in Italia e all'estero

Rimini, 2 gennaio 2016 – Aprire una gelateria, in Italia o all'estero, è un'idea che attrae sempre più imprenditori. Ma per concretizzarla occorrono conoscenze diffuse. SIGEP 2016 (Rimini Fiera, 23-27 gennaio) proporrà una serie di appuntamenti che fungeranno da orientamento per chi pensa ad una nuova apertura, ma anche per chi cerca segnali di innovazione.

“Spesso – anticipa Gianpietro Sacchi, progettista e docente Corso Design for Restaurant & Food Retail del POLI.design, Consorzio del Politecnico di Milano – si sottovaluta il coinvolgimento di esperti in materia di normativa, processo e attrezzature. Sensibilizzeremo gli artigiani a lavorare correttamente, partendo dalla salubrità del prodotto, che è poi la sicurezza del cliente, per passare alla realizzazione di una gelateria unica dal punto di vista del design”.

“Proporremo – dice il tecnologo alimentare Massimo Artorige Giubilesi – il valore del rispetto per le persone e l'ambiente tramite un laboratorio con contributi concreti sul cosa fare per aprire una gelateria, su cosa si può risparmiare e su cosa non si deve risparmiare. Attraverso un confronto costruttivo, si tratterà un percorso che permetta quel salto culturale utile ad avviare un'attività senza incorrere in errori che si ripercuoterebbero sul business”.

Una gelateria di successo intercetta e interpreta i gusti del cliente e a SIGEP si potranno scoprire le ultime tendenze internazionali, con esempi concreti di attività di successo. Elena Marinoni, trend forecaster, docente di Sociologia dei consumi, racconta: “Analizzeremo anche attività di altri settori dove si sta facendo innovazione sotto il profilo dei servizi, del design, della progettazione, con idee di successo sul fronte della metodologia, della vendita e dell'intrattenimento dei clienti. Si riveleranno spunti provocatori per stimolare gli operatori ad innovare la propria attività. La competizione solo sul prodotto appartiene oramai al passato, adesso il punto è come emozionare il consumatore”.

A SIGEP aggiornamenti anche sull'attività della piattaforma SISTEMA SIGEP, strumento che accompagna i gelatieri italiani verso investimenti all'estero. Attiva da due anni, la piattaforma ha ottenuto il favore degli operatori, registrando aperture di nuovi punti vendita in Germania, Ungheria e Lettonia.

Altri appuntamenti saranno dedicati ai temi dell'internazionalizzazione e al mercato dei capitali a supporto della crescita dei leader della filiera del gelato artigianale.

Il 37° SIGEP sarà affiancato da RHEX, Rimini Horeca Expo, che ai padiglioni B7 e D7 ospiterà prodotti e tecnologie per la ristorazione extradomestica.

COLPO D'OCCHIO SU SIGEP 2016

Data: 23 – 27 gennaio 2016; Organizzazione: Rimini Fiera Spa; Patrocini e collaborazioni: Ministero dello Sviluppo Economico, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Emilia Romagna, Comune di Rimini, ICE Istituto Commercio Estero; edizione: 37°; periodicità: annuale; qualifica: internazionale; ingresso: riservato agli operatori professionali; orari: 9,30 – 18.00, ultimo giorno 9,30 – 15,00 (15,00 – 17,00 solo con ticket online); direttore business unit: Patrizia Cecchi; project manager: Gabriella de Girolamo (gelateria), Giorgia Maioli (pasticceria, panificazione, caffè); info visitatori: tel.0541/7441111; website: www.sigep.it – #Sigep2016

PRESS CONTACT

servizi di comunicazione e media relation Rimini Fiera SpA 0541-744.510 press@riminifiera.it; responsabile: Elisabetta Vitali; coordinatore ufficio stampa: Marco Forcellini; addetti stampa: Alessandro Caprio, Nicoletta Evangelisti Mancini.