

20-24  
GENNAIO  
2024  
FIERA  
DI RIMINI

45° Salone  
Internazionale  
della Gelateria,  
Pasticceria,  
Panificazione  
Artigianali e Caffè

THE  
ITALIAN  
WAY  
TO LIVE  
DOLCE  
SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON



[madeinitaly.gov.it](http://madeinitaly.gov.it)



Giunto alla sua 45ª edizione, SIGEP è l'appuntamento irrinunciabile per scoprire le **ultimissime novità, innovazioni e tendenze del Foodservice Dolce, in abbinamento alle filiere del coffee e bakery:** materie prime ed ingredienti, macchinari e attrezzature, arredamento, packaging e servizi.

Una piazza d'incontro unica per dialogare con aziende e professionisti, per confrontarsi sugli **scenari del comparto** e un'occasione imprescindibile di **business, networking, aggiornamento professionale e condivisione.**

Durante i cinque giorni di manifestazione, SIGEP accoglie **visitatori e buyer provenienti da tutto il mondo.** E' in questo contesto che gli espositori hanno la possibilità di generare **innumerevoli opportunità di business** e di presentare al pubblico i loro **nuovi prodotti e servizi.**



# VISITATORI

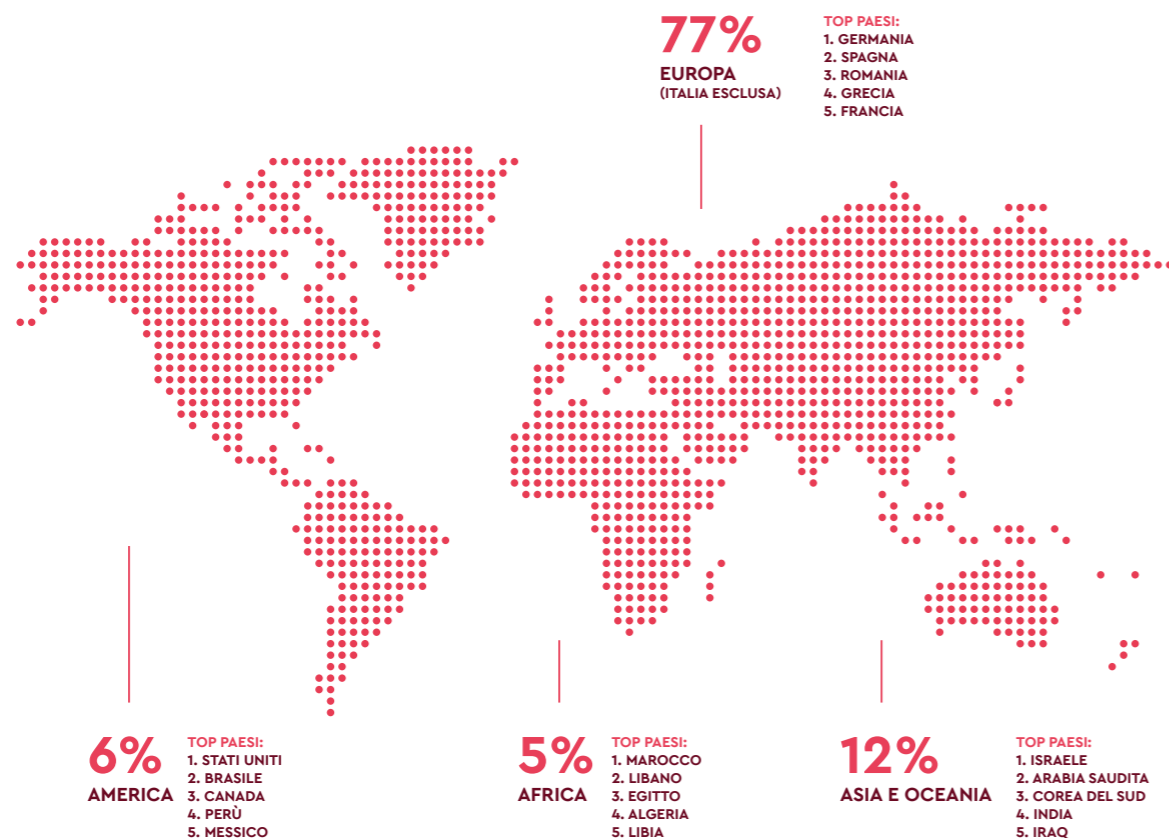
I numeri si riferiscono all'edizione 2023



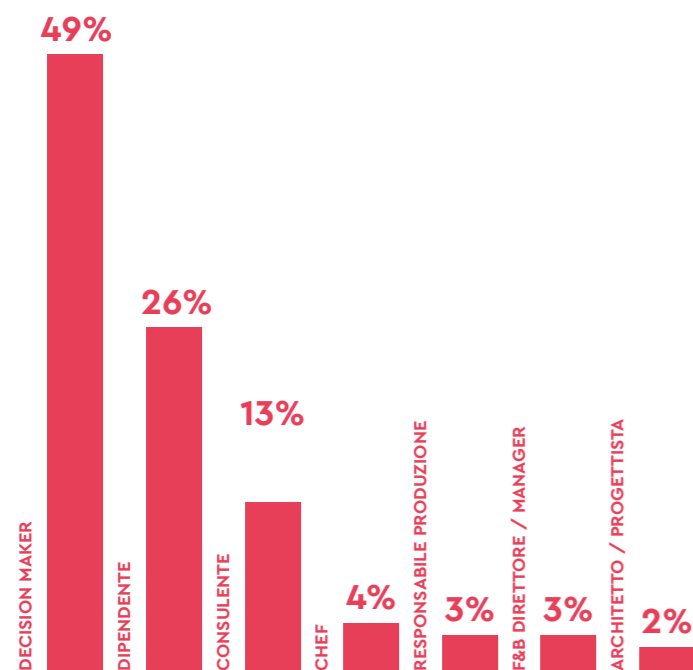
**178.527**  
PRESENZE TOTALI



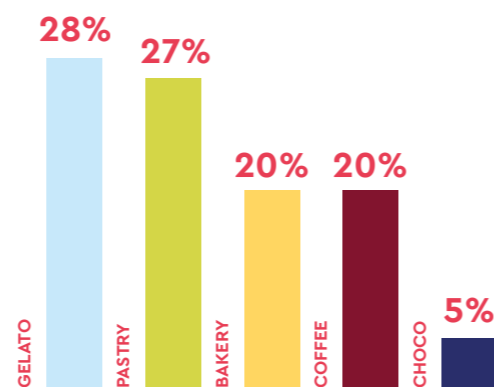
**155** PAESI | **21%** ESTERO



## PROFILO VISITATORE



## SETTORI ESPOSITIVI DI INTERESSE



# HOSTED BUYER

I numeri si riferiscono all'edizione 2023

Grazie alla collaborazione con **ICE Agenzia** e il **Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale**, e con il supporto della rete internazionale di **regional advisor di IEG**, potrai incontrare in fiera buyer profilati provenienti da tutto il mondo.



## PROVENIENZA

**32%** EUROPA  
**24%** ASIA E OCEANIA  
**15%** AFRICA

**11%** NORD AMERICA  
**10%** CENTRO E SUD AMERICA  
**8%** MEDIO ORIENTE

**95%**

BUYER CHE SI RITENGONO PIENAMENTE SODDISFATTI DELL'OFFERTA ESPOSITIVA

**98%**

BUYER CHE DICHIARANO DI AVER RAGGIUNTO IL PROPRIO OBIETTIVO

# COMMUNITY

**139.000**  
COMMUNITY SOCIAL

**5.340.000**  
IMPRESSIONI TOTALI SUI SOCIAL MEDIA

**689.394**  
SESSIONI SU WWW.SIGEP.IT

**200.000**  
DATABASE NEWSLETTER

**1.258.004**  
NEWSLETTER LETTE

**280.000**  
VISUALIZZAZIONI DEI PROFILI ESPOSITORI SULLA PIATTAFORMA TEO - THE EATING OUT HUB

**665**  
GIORNALISTI DI CUI 70 INTERNAZIONALI

**574.355.315**  
CONTATTI LORDI RAGGIUNTI

# PERCHÉ ESPORRE

## BUSINESS

Raggiungi i tuoi obiettivi economici e di sviluppo potenziando **nuovi mercati nazionali e internazionali**.

## COMMUNITY

Entri a far parte di una community attiva e rilevante nel settore del Foodservice Dolce, moltiplicando così le **occasioni di networking**.

## BRAND AWARENESS

Metti in mostra il tuo brand, in un contesto internazionale, a **clienti fidelizzati e nuovi potenziali contatti**, facendo conoscere al mercato i tuoi **prodotti** e le tue **novità**.

## AGGIORNAMENTO

Resti informato sui **principali trend** del settore grazie al confronto con operatori, partner e associazioni.

**98%**

Espositori che valutano importante la partecipazione a SIGEP per la propria attività

**+90%**

Espositori soddisfatti dell'opportunità che SIGEP offre di accrescere la propria visibilità

**+92%**

Espositori soddisfatti della possibilità che SIGEP offre di espandere la propria rete a livello mondiale

# PERCHÉ VISITARE

## NETWORKING GLOBALE

Entri in contatto con **aziende e operatori provenienti da tutto il mondo**, creando **nuove connessioni** e condividendo esperienze con i professionisti e associazioni dell'industria Out of Home.

## ISPIRAZIONE

Espandi i tuoi orizzonti, esplori le **novità** e scopri in anteprima **nuovi prodotti, attrezzature all'avanguardia e tecniche rivoluzionarie**.

## EVENTI

Partecipi ad un ricco programma di **talk, demo e show cooking** ad alto contenuto innovativo ed artistico, entrando in contatto con **autorevoli esperti** e rinomati **Maestri artigiani** del settore.

## FORMAZIONE

Arricchisci le tue **conoscenze e competenze** e resti aggiornato sulle **ultimissime novità** del settore, con uno sguardo attento ai temi sempre più attuali della **sostenibilità**, del **marketing** e dell'**innovazione digitale**.



# ESPOSITORI

I numeri si riferiscono all'edizione 2023

**1.000**  
ESPOSITORI

**16%**  
DALL' ESTERO

**30**  
PAESI

TOP PAESI DI PROVENIENZA:

1. GERMANIA
2. SPAGNA
3. TURCHIA
4. FRANCIA
5. POLONIA

**130K**

**5**

FILIERE

**28**

PADIGLIONI

M<sup>2</sup> DI AREA ESPOSITIVA

**26%**  
GELATERIA

**21%**  
PASTICCERIA

**2%**  
ARREDAMENTO

**19%**  
PANIFICAZIONE

**4%**  
CIOCCOLATO

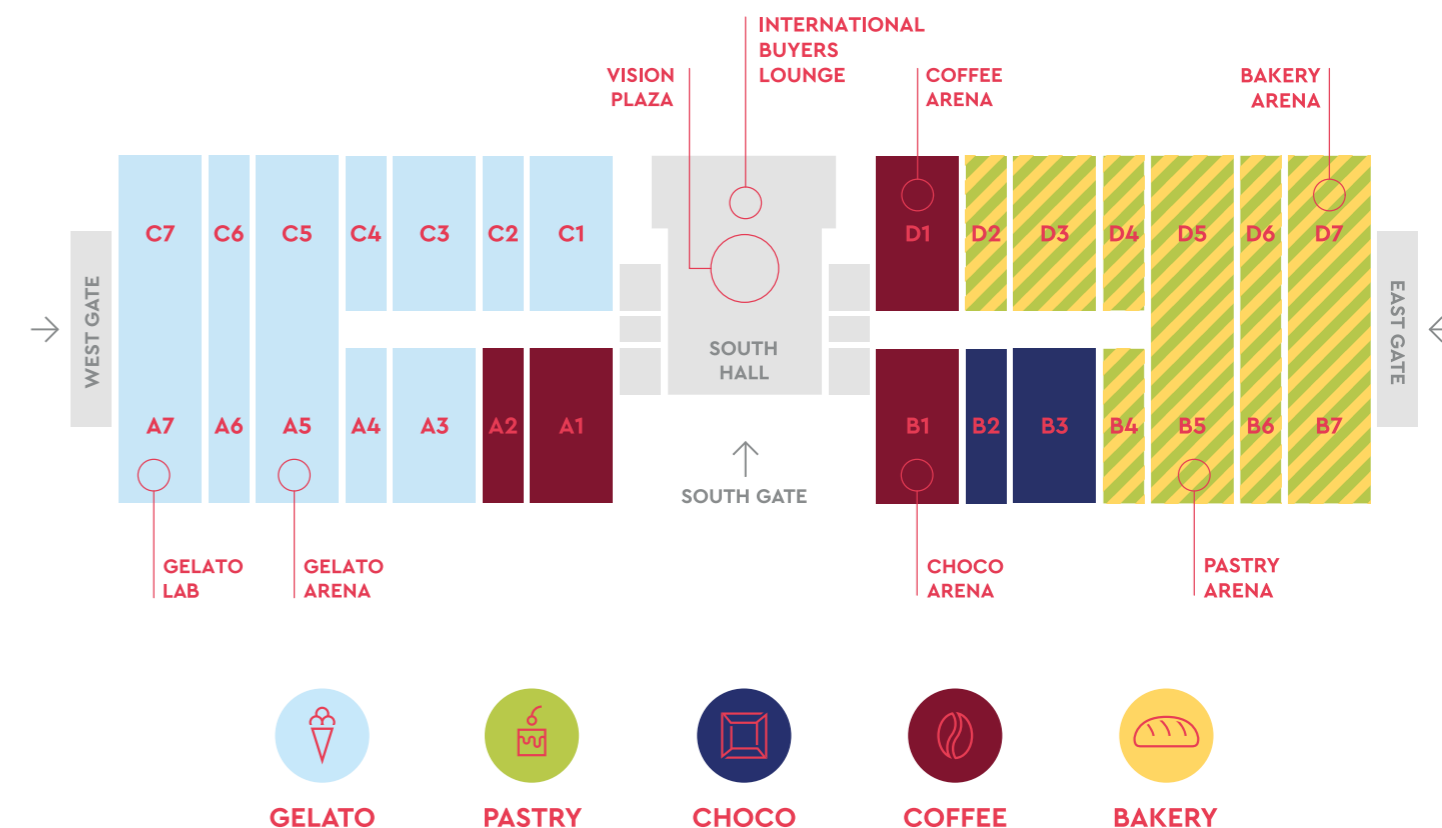
**16%**  
CAFFÈ

**6%**  
SERVIZI

**6%**  
MEDIA E ASSOCIAZIONI

SETTORI DI ATTIVITÀ

# IL LAYOUT





# GELATO

## L'EPICENTRO DELL'INNOVAZIONE

In un contesto così dinamico e stimolante, le aziende del settore trovano in SIGEP la piattaforma ideale per presentare le loro **creazioni più straordinarie** e i loro **prodotti più innovativi**.

Un viaggio attraverso l'**eccellenza artigianale**, che sposa il rispetto per la tradizione con la ricerca costante di **nuove frontiere rivoluzionarie**.

È qui che i professionisti di tutto il mondo trovano una fonte inesauribile di **ispirazione, confronto e scoperta**.

## SETTORI ESPOSITIVI

- Macchinari e impianti
- Materie prime ed ingredienti
- Arredamento e attrezzature
- Vetrinistica e Confezionamento
- Accessori per la presentazione del prodotto
- Packaging
- Franchisor
- Servizi



# PASTRY

## L'ARTIGIANALITÀ È DI CASA

Le più importanti aziende del settore scelgono SIGEP come **punto di incontro irrinunciabile per tutta la filiera**. Qui il business si arricchisce di saggezza e tradizione, creando una miscela unica di conoscenza e modernità.

Il dolce diventa **cultura, esperienza, passione e magia**, esprimendo un settore industriale di straordinaria ricchezza.

Ed è proprio in questa dimensione incantata che l'artigianalità trova il suo splendore, la sua vera essenza: i Maestri pasticceri diventano artisti e i dolci diventano vere e proprie opere d'arte.

## SETTORI ESPOSITIVI

- Macchinari e impianti
- Materie prime ed ingredienti
- Arredamento e attrezzature
- Decorazioni e Confezionamento
- Packaging
- Servizi
- Prodotti surgelati



# CHOCO

## CULTO E CULTURA: MOLTO PIÙ DI UNA GOLOSA TENTAZIONE

A SIGEP il cioccolato si esprime in tutta la sua varietà, diventando **ambasciatore di territori, sapori e cultura**, con un focus sempre attento a storia e conoscenza del prodotto, filiere etiche, tostatura e tecniche di lavorazione.

Qui la materia prima incontra la tecnica dei **grandi Maestri cioccolatieri**, dando vita a creazioni uniche.

## SETTORI ESPOSITIVI

- Ingredienti
- Tecnologie
- Piccole attrezzature
- Decorazioni



# COFFEE

## UNA MISCELA DI GUSTO E PASSIONE

In un'atmosfera unica e coinvolgente, SIGEP offre una straordinaria rassegna dedicata al caffè, che abbraccia **tutte le fasi della sua lavorazione** a partire dai Paesi produttori, e che trova, con gli altri settori espositivi, un'interconnessione perfetta.

Un'occasione imperdibile per scoprire **nuovi prodotti e tecnologie** che ruotano attorno alla famosa bevanda, valorizzandone la vastità e la diversità di questo immenso universo gustativo.

## SETTORI ESPOSITIVI

- Ingredienti
- Tecnologie e attrezzature
- Packaging





# BAKERY

## I SEGRETI DELL'ARTE BIANCA

La sezione della panificazione a SIGEP rappresenta un affascinante connubio tra **innovazioni tecnologiche e tradizione artigianale**.

Questo è il luogo dove le nuove tendenze per fare business nel settore dell'arte bianca si incontrano e si abbracciano: dalle **novità nella produzione e consumo** ai nuovi **format di locali e concept di marketing**.

**Pane, pizza e focaccia**, poi, rappresentano l'anima di questa sezione, la cui realizzazione richiede un'accurata selezione delle **materie prime** come farine, lieviti e molto altro, e delle migliori tecnologie e attrezzature.

## SETTORI ESPOSITIVI

- Ingredienti
- Tecnologie
- Piccole attrezzature



# EVENTI 2024

SIGEP offre una **piattaforma unica** per tutti i professionisti del settore Foodservice Dolce e delle filiere coffee e bakery.

All'interno delle Arene tematiche, ampio spazio ai **campionati**, che includono competizioni tra i **migliori gelatieri, pasticceri, baristi e panettieri provenienti da tutto il mondo**, mettendo in mostra abilità tecniche, creatività e innovazione.

Oltre ai campionati, SIGEP ospita anche una serie di **talk, demo e workshop tenuti da autorevoli esperti del settore**, offrendo agli operatori la possibilità di arricchire le proprie **competenze**, restare al passo con le **ultime tendenze** ed esplorare **visioni e nuovi possibili scenari** dell'industria.



**7**  
ARENE

**+200**  
RELATORI

**+14**  
CAMPIONATI, DI CUI  
2 INTERNAZIONALI

**24**  
TEAM DI PROFESSIONISTI  
DA TUTTO IL MONDO

**+1.000**  
EVENTI PRESSO GLI STAND  
DEGLI ESPOSITORI

# COMPETIZIONI



## X EDIZIONE GELATO WORLD CUP

A SIGEP 2024 torna il concorso internazionale a squadre più importante al mondo dedicato al settore. Evento a cadenza biennale, coinvolge i professionisti della Gelateria, della Pasticceria e della Cioccolateria e della Scultura di Ghiaccio provenienti da tutto il mondo offrendo loro un'occasione unica di confronto e stimolo professionale.



## SIGEP GELATO D'ORO

Selezione che decreta la squadra italiana che parteciperà alla Gelato Europe Cup 2025, inaugurando il percorso verso la Gelato World Cup 2026.



## CAMPIONATO MONDIALE JUNIORES DI PASTICCERIA

Competizione internazionale a squadre unica al mondo, dedicata ai giovani talenti della pasticceria under 23. L'edizione 2024 vedrà 12 team sfidarsi nella Pastry Arena sul tema Miti e leggende.



## CAMPIONATO ITALIANO JUNIORES DI PASTICCERIA

Concorso nazionale che si rivolge alle giovani leve sotto i 23 anni di età.



## CAMPIONATO ITALIANO SENIORES DI PASTICCERIA

Concorso nazionale che si rivolge ai professionisti over 23.

All'interno delle arene, teatro dei concorsi nazionali e internazionali, la **passione** si fonde con la **creatività** e la **maestria**.

## CAMPIONATI ITALIANI BARISTI E CAFFÈ

### CAMPIONATI ITALIANI BARISTI

I professionisti del mondo del caffè si sfidano nelle 6 finali nazionali in programma nella Coffee Arena.

- CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria
- CILA - Campionato italiano Latte Art
- CIGS - Campionato Italiano di Coffee in Good Spirits
- Campionato Italiano Brewers Cup
- Campionato Italiano Cup Tasters
- Campionato Italiano Coffee Roasting

I campionati sono valevoli per le finali delle competizioni del circuito internazionale WCE (World Coffee Events).



## FINALE ITALIANA COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE

Concorso nazionale tra i maestri panettieri italiani che si sfidano per concorrere nel mondiale.



## YOUNG IDEAS

Concorso di panificazione riservato alle scuole alberghiere. Un'occasione per i giovani talenti dell'arte bianca di gareggiare sottoponendosi al giudizio dei più grandi esperti del settore panificazione.



## SIGEP GIOVANI

Iniziativa rivolta agli istituti alberghieri dell'intera penisola e che offre agli studenti l'opportunità di mettere in pratica le conoscenze e le abilità apprese a scuola.



# VISION PLAZA

## TREND E VISIONI DELL'OUT OF HOME

All'interno di uno spazio allestito nella prestigiosa hall centrale, esperti del settore e opinion leader presentano le loro visioni sul futuro del business dolciario.

Un programma ricco di talk show, workshop e incontri di formazione che riassumono le prospettive globali per il settore Out of Home.

Un'opportunità unica per scoprire nuovi modelli di business e format rivoluzionari e per trarre ispirazione da case studies di successo.

## TEMATICHE



INNOVATION & TRENDS



MARKET FOCUS



DIGITAL



SUSTAINABILITY



# INNOVATION DISTRICT

SIGEP conferma il suo ruolo di piattaforma per il dialogo tra il **mondo delle imprese e degli investitori e giovani realtà imprenditoriali.**

## AREA START UP

Le aziende saranno selezionate da Italian Exhibition Group in collaborazione con **ICE Agenzia**. Si potranno esplorare i progetti nello spazio dedicato, concepito per offrire la più **ampia visibilità**. Qui si potrà dialogare con interlocutori autorevoli nello sviluppo di prodotti per l'**industria del dolce artigianale**, a livello nazionale e internazionale, incentivando al contempo la **condivisione di know-how, tecnologie, stimoli e intuizioni.**

## PREMIO INNOVAZIONE

Per la prima volta nella storia di SIGEP verrà presentato un **PREMIO INNOVAZIONE**, assegnato in partnership con **ANGI - Associazione Nazionale Giovani Innovatori** e volto a valorizzare le eccellenze delle aziende espositrici, che andrà a confermare il ruolo della manifestazione come sede primaria per il **lancio delle novità per le filiere del dolce.**

# THE EATING OUT HUB

I numeri si riferiscono all'edizione 2023

**TEO** è la piattaforma digitale che riunisce in un unico luogo tutte le manifestazioni della **divisione food&beverage** organizzate da Italian Exhibition Group con lo scopo di offrire **contenuti specifici** in un arco temporale molto più lungo.

## ● ABBATTI LE BARRIERE

Raggiungi i tuoi **obiettivi economici e di sviluppo** raggiungendo nuovi mercati nazionali e internazionali.

## ● SII RILEVANTE

Aumenta **sessioni e contenuti degli eventi** attraverso la piattaforma per raggiungere più stakeholder.

## ● MASSIMIZZA L'INVESTIMENTO

Sfrutta l'**estensione digitale** per raggiungere gli **obiettivi di business** attraverso nuovi canali.

## ● AUMENTA IL RITORNO

Allarga il bacino di **leads** grazie al giusto mix di onsite e online con un **impatto positivo sui ricavi.**

## ● OFFRI IL MEGLIO

Proponi ai tuoi visitatori il meglio di entrambi i mondi, **fisico e virtuale.**

**280.000**

VISUALIZZAZIONI DEI PROFILI ESPOSITORI SULLA PIATTAFORMA TEO



# IL CALENDARIO

Una **business community** che riunisce gli eventi di Italian Exhibition Group nel settore out-of-home e fa da catalizzatore per lo **sviluppo di business, relazioni, contenuti e innovazione.**

20-24 GENNAIO 2024 RIMINI	18-20 FEBBRAIO 2024 RIMINI	24-26 APRILE 2024 SHENZHEN	26-28 GIUGNO 2024 SINGAPORE	NOVEMBRE 2024 VICENZA
<b>SIGEP</b> THE DOLCE WORLD EXPO Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè  Rimini Expo Centre	<b>BEER &amp; FOOD &amp; ATTRACTION</b> The Eating Out Experience Show  <b>BB TECH EXPO</b> The Beer & Beverage Technologies Show  Rimini Expo Centre	<b>SIGEP CHINA</b> IEG CHINA koelnmesse Expo della Cina meridionale dedicata alla Gelateria, Panificazione e Caffè  Shenzhen, China Shenzhen Convention & Exhibition Center (Futian)	<b>SIGEP ASIA</b> <b>RESTAURANT ASIA 2024</b> IEG ASIA Expo Internazionale dedicata al Foodservice dolce, Ristorazione, Caffè e Panificazione  Singapore Sands Expo & Convention Centre	<b>COSMO FOOD</b> L'evento B2B di riferimento per l'HORECA del Triveneto  Vicenza Expo Centre

# GREEN CORE

## ABBIAMO A CUORE IL NOSTRO PIANETA

Italian Exhibition Group persegue da oltre 20 anni una **politica di sostenibilità e di salvaguardia ambientale.**

**30.000**

MQ DI AREE VERDI

**120t**

DI CO2 RISPARMIATE GRAZIE  
AD UN SISTEMA DI ILLUMINAZIONE  
CON 850 PROIETTORI LED

**+8,5**

MILIONI DI KWH DI ENERGIA PULITA  
PRODOTTA DA IMPIANTI FOTOVOLTAICI

**114.000**

MQ DI PANNELLI SOLARI

**1.500**

PIANTE

**-50%**

DI ENERGIA UTILIZZATA PER  
IL RAFFRESCAMENTO GRAZIE  
AD UNA «BANCA DEL GHIACCIO»

**23.000.000**

LITRI D'ACQUA RISPARMIATI GRAZIE  
AD UN SISTEMA DI RICICLO

**26**

COLONNINE DI RICARICA  
ELETTRICA GRATUITA

## CERTIFICAZIONI IEG

- ISO 14001 Ambiente
- ISO 45001 Salute e Sicurezza sul Lavoro
- GBAC STARTM Global Biorisk Advisory Council
- ISO 20121 Sistemi di gestione sostenibile degli eventi



## NETWORK SIGEP

Un business hub di riferimento per tutto il settore a livello globale.



# SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

teamsigep@iegexpo.it  
www.sigep.it



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON



madeinitaly.gov.it

COME RAGGIUNGERCI



INFORMAZIONI VISITATORI

+39 0541 744555  
helpdesk.rn@iegexpo.it