Caffè a Host 2015: una leadership fondata su innovazione e big player

logo-host-mixerplanet-img-af8427c9

Per essere sempre sintonizzati sullo stato dell'arte del comparto del caffè, la manifestazione per eccellenza è Host, l'International Hospitality Exhibition, che si terrà in fieramilano a Rho da venerdì 23 a martedì 27 ottobre 2015. Nel circuito mondiale degli eventi più visitati dai professionisti e i degustatori, Host è infatti il riferimento internazionale quando si parla di caffè - espresso e non solo - e di tutto ciò che lo circonda con il SIC - Salone Internazionale del Caffè. Dalle materie prime ai format, dalle tecnologie agli arredi ai layout, fino alla formazione e alle competizioni tra i più grandi top baristas del mondo.

A interpretare le nuove tendenze, negli spazi di Host 2015, saranno i maggiori player del settore provenienti da tutto il mondo. Sul fronte della materia prima, si segnalano aziende quali Althaus Tea - Hanseatic Tea Export Gmbh, Barbera 1870, Café Novell, Caffè Cagliari, Caffè Carraro, Caffè Molinari, Caffè Moreno, Caffè Vergnano, Cosmai Coffee Group, Costadoro, Covim, Elio Romagnoli Romcaffè, Esse Caffè, Goppion Caffè, Gruppo Izzo, Hausbrandt Trieste 1892, Illycaffè, Italcaffè, Kimbo, Lucaffè, Milano Snack, Misclea d'Oro, Moka Sir's, Olibar, Oro Caffè, Pitti Caffè, Portioli, Rio's, Seng Corporation, Trismoka, Univerciok, Zicaffè.

Tra i produttori di macchine per caffè, Gruppo Cimbali, più di 100 anni di storia, 50 brevetti attivi e 23 registrati solo nell'ultimo triennio; Nuova Simonelli, che dal 1936 produce macchine per caffè espresso e le esporta in tutto il mondo, con una vasta gamma e soluzioni premiate nel tempo con riconoscimenti come World Barista Championship e il Compasso d'Oro per il design innovativo; Rancilio Group, che dedica ben il 6,5% del fatturato alle attività di ricerca e sviluppo; Sanremo, con una gamma di macchine dedicata esclusivamente al canale professionale, insieme ai prodotti dedicati alla distribuzione automatica, realizzati con componenti di elevata affidabilità; Wega, che utilizza caldaie separate per ogni singolo gruppo e un sistema di memorizzazione dei consumi che consente di ottenere un risparmio energetico certificato del 47,6% in condizioni di riposo e del 30% in fase

operativa.

caffè Ma quanto “vale” reamente questo business? Secondo dati elaborati da FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, nel periodo gennaio-luglio 2013 le importazioni di caffè verde hanno segnato un incremento del 2,07% complessivo rispetto allo stesso periodo del 2012 (per un totale di 5.448.417 sacchi). Ancora meglio hanno fatto le esportazioni di caffè torrefatto, con un aumento di +9,89% rispetto al 2012 (pari a 1.873.600 sacchi, equivalenti a 112 milioni e 416 mila kg). Nel mese di luglio 2013, l’export di torrefatto ha addirittura superato in valore l’import di caffè verde: i 15,19 milioni di kg esportati hanno infatti contato per 106 milioni e 935 mila euro, mentre il valore dei 49,293 milioni di kg importati è stato pari a 105 milioni e 316 mila euro.

Sul fronte dei consumi interni, MarkUp rileva che nei primi otto mesi del 2013 le vendite di caffè porzionato hanno sfiorato una crescita del 20%, trascinando un settore che per il resto rimane sostanzialmente stabile o in lieve calo. In dettaglio, nello stesso periodo le vendite di caffè in capsule nella GDO sono ammontate a 85 milioni di euro (+19,4%) e MarkUp stima che, in tutto il 2013, abbiano raggiunto i 130 milioni contro i 114 del 2012.

Il prossimo appuntamento con Host 2015 rappresenterà quindi tutta la filiera del caffè, grazie a un percorso già in progress che nel tempo tenderà a riunire sotto un unico tetto gli espositori rappresentativi e, soprattutto, fornirà una formazione di taglio elevato e indipendente, anche valorizzando le sincronicità e sinergie con il semestre di Expo Milano 2015 - che Host accompagnerà verso la chiusura il 31 ottobre - dove uno dei nove “cluster” tematici (aree che riuniscono Paesi parte di una stessa merceologia) sarà dedicato proprio al caffè.

Tra le tappe più significative di questa formazione spicca la partnership tra Host e SCAE, con i suoi corsi per baristi, sempre top di gamma, e altre iniziative che la Specialty Coffee Association of Europe sta mettendo in campo con Host. Oltre a fornire gli aggiornamenti più avanzati, i corsi SCAE rilasciano anche diplomi avallati dall’autorevole associazione per competenze quali Barista Skills, Green and Sensory, oltre naturalmente a Latte ed Espresso. La presenza di SCAE a Host 2013 ha visto la partecipazione ai corsi di centinaia di baristas da tutto il mondo: non solo da Paesi consolidati come Italia, Austria, UK, Svizzera, Germania, Francia, Belgio o Spagna, ma anche da interessanti mercati come Corea, Cina, Irlanda, Qatar, Turchia, Grecia, Malesia e Russia.

Alla prossima Host, poi, riflettori puntati in particolare sui format del caffè, che stanno vivendo una vera e propria rivoluzione. «L’espresso classico rimane un prodotto prettamente italiano - spiega ad esempio Patrick Hoffer, presidente del Comitato Italiano Caffè -, mentre all’estero si è adattato ai

diversi gusti: basti pensare che, mentre in Italia il caffè nero rappresenta l'80% dei consumi e i prodotti con latte solo il 20%, sui mercati internazionali, i "Lattes" contano per il 95% e il caffè semplice solo per il 5%». Il successo delle grandi catene sta influenzando anche i format italiani, in risposta alle esigenze di consumatori che, viaggiando, vogliono poi ritrovare anche in Italia le caffetterie che hanno apprezzato all'estero. Ma con importanti differenze. «I nostri torrefattori stanno facendo un ottimo lavoro nel promuovere il caffè tricolore all'estero, sia proponendo in alcuni casi i propri format, sia nella vendita di caffè torrefatto. Stiamo ottenendo buoni risultati in economie in crescita come l'Est Europa (in particolare Russia, Ucraina e parte asiatica dell'ex URSS), ma anche in mercati maturi come la Germania dove, a fronte di un leggero calo del caffè nel suo complesso, il torrefatto italiano guadagna quote», conclude Hoffer.

Per sapere tutto sugli ultimissimi trend del caffè l'appuntamento è insomma con Host 2015 in fieramilano a Rho, da venerdì 23 a martedì 27 ottobre 2015. Maggiori informazioni su www.host.fieramilano.it, @host2015 #host2015.