



PORDENONE FIERE

15 gennaio 2023 - 13 febbraio 2023

INDICE

PORDENONE FIERE

13/02/2023 Messaggero Veneto - Pordenone	4
Hotel e ristoranti Oggi al via la fiera che guarda anche al metaverso	
13/02/2023 Corriere Imprese Nordest	5
Per lavoro o passione Le cucine in acciaio trovano nuove strade	
12/02/2023 ilfriuli.it 16:06	6
A Pordenone si apre Horeca Next	
12/02/2023 pordenoneoggi.it 11:05	8
Si apre Hoteca Next, nuova fiera dedicata a professionisti ristorazione	
11/02/2023 ilfriuli.it 18:03	10
Io Sono Fvg protagonista a Horeca Next	
10/02/2023 horecanews.it 08:02	12
Alla Fiera di Pordenone la prima edizione di HORECA NEXT	
10/02/2023 Il Gazzettino - Pordenone	21
Horeca Next: la piazza degli affari per i pubblici esercizi	
10/02/2023 Messaggero Veneto - Pordenone	22
Hotel e ristorazione Già in 1.200 prenotati per la nuova fiera	
09/02/2023 ilfriuli.it 21:28	23
Pordenone, tutto pronto per Horeca Next	
09/02/2023 pordenoneoggi.it 16:39	25
Horeca Next, nuova fiera dedicata alle ultime tendenze nella ristorazione	
07/02/2023 bargiornale.it 14:19	27
Conto alla rovescia a Pordenone per la prima di Horeca Next	
31/01/2023 bargiornale.it 16:48	29
A febbraio a Pordenone debutta Horeca Next	

PORDENONE FIERE

12 articoli

FINO A MERCOLEDÌ

Hotel e ristoranti Oggi al via la fiera che guarda anche al metaverso

Oggi comincia Horeca Next, esposizione biennale delle tecnologie e forniture per l'ospitalità in programma fino a mercoledì in Fiera.

La manifestazione vuole offrire agli operatori del settore una panoramica su prodotti, tecnologie innovative, tendenze del mercato e nuove opportunità di business. Il convegno inaugurale "Il futuro dell'ospitalità fra crisi energetica e cambiamento del consumatore" si terrà alle 10, nella Next Arena del padiglione 7, con la conduzione di Gabriele Giuga, giornalista e apprezzato collaboratore del Messaggero Veneto. Sempre oggi, ma alle 15.30, "I sostegni per i lavoratori e le imprese degli enti bilaterali commercio turismo e servizi", evento di Ascom Confcommercio, di cui il presidente provinciale dei ristoratori Pierangelo Dal Mas ha definito la fiera «un'opportunità per il settore turistico e dei pubblici



Pierangelo Dal Mas

esercizi».

Attrezzature, tecnologie e impianti professionali, arredamento, food and beverage, servizi web, app, consulenze professionali sono alcuni dei settori della filiera Horeca, a cui appartengono le oltre 150 aziende presenti. Horeca next ha creato uno spazio espositivo dedi-

cato alle start-up del settore mentre 24 piccoli produttori agricoli locali che rivolgono la loro offerta alla ristorazione professionale si presentano nell'area "Io Sono Friuli Venezia Giulia".

Horeca Next sarà la prima fiera ad avere un clone digitale, disponibile a fine manifestazione sul sito www.horecanext.it, in collaborazione con l'azienda FairsGate di Bologna. Sarà, quindi, possibile "visitare virtualmente" la manifestazione, girando per i corridoi e interagendo con gli stand degli espositori, attraverso contenuti multimediali e interazioni dirette. Un vero e proprio "metaverso fieristico" su cui Pordenone Fiere sta investendo tanto.

Mercoledì 15 febbraio "I principi dell'Industria 4.0 applicati al settore Horeca" alle 12 a cura del Polo Tecnologico, "Io sono Fvg" nella ristorazione e grande distribuzione: il valore di un marchio territoriale alle 14 a cura di Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG, "I sostegni per i lavoratori e le imprese degli enti bilaterali commercio, turismo e servizi" alle 15.30 a cura di Ebiter/Ebitur e "Crea il tuo locale di successo" alle 17 a cura di Palagurmé.

Horeca Next si terrà oggi, domani e mercoledì in Fiera, ingresso nord, dalle 9.30 alle 18. Evento riservato agli operatori, gratuito, con registrazione on line o in fiera (www.horecanext.it). —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Act Carniato (Ponzano Veneto)

Per lavoro o passione Le cucine in acciaio trovano nuove strade

La qualità è il centro focale di Act Carniato, azienda di Ponzano Veneto, nel Trevigiano, specializzata nella realizzazione di soluzioni e attrezzature per il mercato della ristorazione di alto livello (60%), privati (25%) e Gdo (15%), a cui propone cucine professionali su misura, puntando molto sull'acciaio inox. Act Carniato, marchio registrato nel lontano 1928, guarda anche all'allargamento produttivo per essere sempre più competitivi: è in fase di sviluppo un piano cottura ad alta tecnologia ma, soprattutto, dal prossimo maggio partirà la produzione di cucine componibili per il mercato dei privati, puntando sempre sull'acciaio inox e su tutte le possibili soluzioni legate al suo impiego.

Spiega Andrea Venturin, socio amministrativo di Act Carniato: «Oggi è la ristorazione di eccellenza a impegnarci maggiormente. Abbiamo ordini da più parti e proprio in questo periodo abbiamo consegnato i nostri prodotti a grandi alberghi e a ristoranti di fama internazionale. Abbiamo chiuso il 2022 con 2 milioni di ricavi, in li-

nea con l'anno precedente, ma stando agli ordini già registrati dovremmo crescere con una buona percentuale».

Da oggi a mercoledì Act Carniato sarà presente all'Horca Next, in fiera a Pordenone, con l'intento di entrare in contatto con nuovi canali. «È la prima volta - sottolinea Venturin - che partecipiamo alla fiera, da quando, 10 anni fa, abbiamo fondato l'azienda. Vogliamo far sapere che uno dei nostri principali punti di forza è la produzione artigianale e modulare. Ciò si-

gnifica che possiamo gestire richieste molto specifiche di mobili e attrezzature su misura

ra e che lo facciamo accogliendo le esigenze specifiche degli chef e degli appassionati di cucina, fornendo loro le soluzioni in acciaio inox per cucine professionali all'avanguardia. Proprio perché conosciamo l'approccio tipico della grande ristorazione e dei circuiti alberghieri, siamo in grado di ricreare ambienti di cucina professionali ma a misura d'uomo. Pensiamo sempre alla cucina come a un luogo in cui il lavoro di tutti possa tornare a essere prima di tutto passione. Nel nostro modo di produrre - aggiunge l'imprenditore - dobbiamo sempre tenere presente che le

materie prime, la progettazione e la logica stessa degli spazi di lavoro si evolvono di anno in anno: noi le seguiamo e, anzi, a volte le anticipiamo».

La produzione di cucine componibili per le abitazioni private, che inizierà come detto a maggio, continuerà nella tradizione e con l'esperienza dell'acciaio, la scelta più duttile: «Necessita di una manutenzione molto facile e rispetta tutti gli standard igienici richiesti. Sembra facile lavorare l'acciaio inox perché è molto versatile ma posso assicurare che, per farlo bene, ci vuole esperienza, conoscenza del materiale e del mestiere».

Il management dell'azienda trevigiana ora sta guardando con una certa curiosità ai mercati esteri. L'obiettivo è di sfondare nelle aree più industrializzate e più turistiche del Vecchio Continente. Le ultime grosse commesse, in particolare di grandi alberghi

veneziani (e non solo), hanno segnato un punto a favore di Act Carniato. L'allargamento a nuove produzioni porterà, inoltre, a nuove assunzioni.

Giorgio Naccari

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Andrea Venturin
Proprio in questo periodo abbiamo consegnato i nostri prodotti a grandi alberghi e ristoranti

Chi sono

Un marchio dal 1928

L'azienda di Ponzano Veneto (Treviso) è specializzata nella realizzazione di soluzioni e attrezzature per il mercato della ristorazione.

Marchio registrato nel lontano 1928, Act Carniato ha chiuso il 2022 con un fatturato di 2 milioni di euro, in linea con i ricavi dell'anno precedente.



LINK: <https://www.ilfriuli.it/articolo/economia/a-pordenone-si-apre-horeca-next/4/277533>

mediafriuli

NEWSLETTER ACCEDI



ilFRIULI.it



seguici su:



domenica, 12 febbraio 2023 - ore 18:14

telefriuli | udineseBLOG

Cerca

HOME
CRONACA
POLITICA
ECONOMIA
CULTURA E SPETTACOLI
COSTUME E SOCIETÀ
SPORT
EDICOLA
GALLERY

ULTIME NEWS

18.00 / Fuga di gas, palazzina evacuata a Piancavallo



Home / Economia / **A Pordenone si apre Horeca Next**

A Pordenone si apre Horeca Next

Da lunedì 13 febbraio, la nuova fiera dedicata ai professionisti della ristorazione e dell'ospitalità



12 febbraio 2023

C'è molta attesa tra gli operatori del settore per scoprire gli espositori e i contenuti della nuova manifestazione Horeca Next, Biennale delle tecnologie e forniture per l'ospitalità in programma il 13, 14 e 15 febbraio alla Fiera di Pordenone.

Il titolo sintetizza il carattere distintivo di questa manifestazione che vuole offrire agli operatori del settore Horeca una panoramica su prodotti, tecnologie innovative, tendenze del mercato e nuove opportunità di business. Un obiettivo sviluppato già dal convegno inaugurale che cercherà di delineare "Il futuro dell'ospitalità fra crisi energetica e cambiamento del consumatore". Di questo parleranno, lunedì 13 febbraio alle 10 nella Next Arena del Padiglione 7, i vertici delle associazioni di categoria del comparto con la conduzione di Gabriele Giuga, giornalista del Messaggero Veneto.

Attrezzature, tecnologie ed impianti professionali, arredamento, food and beverage, servizi web, app, consulenze professionali sono alcuni dei settori

L'ECONOMIA IN UN CLICK



Business FVG del 10 febbraio 2023

Cosa è successo d'importante oggi nell'economia, nella finanza, nelle aziende e nella politica economica

Commenta

CULTURA

Romans d'Autore ospita Daniele Mencarelli

Fame d'aria è il titolo del nuovo romanzo, che sarà presentato mercoledì 15 febbraio

Commenta

ECONOMIA

espositivi della filiera Horeca a cui appartengono le oltre 150 aziende presenti in fiera che spaziano dai brand più noti fino alle piccole aziende ad alto tasso di innovazione e ai produttori agricoli di qualità.

Proprio per dare visibilità a queste categorie Horeca Next ha creato uno spazio espositivo dedicato alle start-up del settore mentre 24 piccoli produttori agricoli locali che rivolgono la loro offerta alla ristorazione professionale si presentano nell'area "Io Sono Friuli Venezia Giulia", marchio che testimonia la sostenibilità delle imprese e l'origine delle produzioni agroalimentari.

Horeca Next proprio per sottolineare la sua anima innovativa, sarà la prima fiera ad avere un clone digitale, che sarà disponibile alla fine della manifestazione sul sito www.horecanext.it, in collaborazione con l'azienda FairsGate di Bologna. Sarà, quindi, possibile "visitare virtualmente" la manifestazione, girando per i corridoi e interagendo con gli stand degli espositori, attraverso contenuti multimediali e interazioni dirette. Non sarà necessaria alcuna registrazione e si potrà dare direttamente dal proprio device senza installazione di app o altre piattaforme.

Un vero e proprio "metaverso fieristico" su cui Pordenone Fiere sta investendo al fine di aggiornare i propri prodotti fieristici e aumentare la soddisfazione di visitatori ed espositori.

Mercoledì 15 febbraio sarà una giornata ricca di incontri e approfondimenti per gli operatori in visita a Horeca Next nella Next Arena del padiglione 7. "I principi dell'Industria 4.0 applicati al settore Horeca", ore 12 a cura del Polo Tecnologico, "Io sono Friuli Venezia Giulia nella ristorazione e grande distribuzione: il valore di un marchio territoriale che valorizza la sostenibilità e la tracciabilità di filiera per la promozione regionale", ore 14 a cura di Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG, "I sostegni per i lavoratori e le imprese degli enti bilaterali commercio, turismo e servizi", ore 15.30 a cura di EBITER/EBITUR e "Crea il tuo locale di successo. Scopri gli strumenti, punti chiave e azioni da mettere in campo per realizzare il locale vincente." Ore 17 a cura di Palagurmé. Questi sono gli incontri in programma nel primo giorno.

Horeca Next si terrà il 13, 14, 15 febbraio alla Fiera di Pordenone - Ingresso Nord; orario dalle 9.30 alle 18. L'ingresso riservato agli operatori, gratuito, con registrazione on line o direttamente in fiera www.horecanext.it

0 COMMENTI

B I U | ☺

INVIA



A Pordenone si apre Horeca Next

Da lunedì 13 febbraio, la nuova fiera dedicata ai professionisti della ristorazione e dell'ospitalità



Commenta



Marco Sartor vicepresidente del Decision Science Institute di Houston

Il docente dell'Università di Udine è il secondo italiano a coprire questa carica in 55 anni



Commenta

SPORT NEWS



Tavagnacco resiste quasi un tempo, poi cede alla Lazio

Fuhlendorff e Colombo indirizzano il match e a inizio ripresa Moraca chiude i conti



Commenta



Al via le iscrizioni per l'International SkyRace Carnia

Il 18 giugno tornerà il percorso originale con partenza e arrivo in località Laghetti a Timau di Paluzza



Commenta



Lussarissimo, emozioni e adrenalina a Tarvisio

Sono stati 108 i partecipanti al gigante parallelo in notturna sulla pista Di Prampero



Commenta

POLITICA



A Palmanova, il Pd sceglie le liste dei candidati Fvg

LINK: <https://pordenoneoggi.it/pordenone/si-apre-hoteca-next-nuova-fiera-dedicata-a-professionisti-ristorazione/>

12 Febbraio 2023 **Ultime news:**



PORDENONE **OGGI**.it



NISSAN
SINA
SCOPRI DI PIÙ

HOME PORDENONE PROVINCIA NORDEST COMUNE IN..FORMA LEGGI IL MENSILE



Pordenone

Si apre Horeca Next, nuova fiera dedicata a professionisti ristorazione

📅 12 Febbraio 2023

PORDENONE - C'è molta attesa tra gli operatori del settore per scoprire gli espositori e i contenuti della nuova manifestazione HORECA NEXT, Biennale delle tecnologie e forniture per l'ospitalità in programma il 13, 14 e 15 febbraio alla Fiera di Pordenone.

Il titolo sintetizza il carattere distintivo di questa manifestazione che vuole offrire agli operatori del settore HORECA una panoramica su prodotti, tecnologie innovative, tendenze del mercato e nuove opportunità di business. Un obiettivo sviluppato già dal convegno inaugurale che cercherà di delineare "Il futuro dell'ospitalità fra crisi energetica e cambiamento del consumatore".

Di questo parleranno, lunedì 13 febbraio alle ore 10.00 nella NEXT ARENA del Padiglione 7, i vertici delle associazioni di categoria del comparto con la conduzione di Gabriele Giuga, giornalista del Messaggero Veneto.

Attrezzature, tecnologie ed impianti professionali, arredamento, food and beverage, servizi web, app, consulenze professionali sono alcuni dei settori espositivi della filiera HORECA a cui appartengono le oltre 150 aziende presenti in fiera che spaziano dai brand più noti fino alle piccole aziende ad alto tasso di innovazione e ai produttori agricoli di qualità.

Proprio per dare visibilità a queste categorie HORECA NEXT ha creato uno spazio espositivo dedicato alle start-up del settore mentre 24 piccoli produttori agricoli locali che rivolgono la loro offerta alla ristorazione professionale si presentano nell'area "Io Sono Friuli Venezia Giulia", marchio che testimonia la sostenibilità delle imprese e l'origine delle produzioni agroalimentari.

Horeca Next proprio per sottolineare la sua anima innovativa, sarà la prima fiera ad avere un clone digitale, che sarà disponibile alla fine della manifestazione sul sito www.horecanext.it, in collaborazione con l'azienda FairsGate di Bologna.

Sarà, quindi, possibile "visitare virtualmente" la manifestazione, girando per i corridoi e interagendo con gli stand degli espositori, attraverso contenuti multimediali e interazioni dirette. Non sarà necessaria alcuna registrazione e si potrà dare direttamente dal proprio



NECROLOGI

Vedi Tutti



LUIGIA
CANDIDO
VED. GANDINI

📅 10 Febbraio
2023



Fabio Tassan-
Mangina

📅 10 Febbraio
2023



Franca Facca
ved. Trevisan

📅 10 Febbraio
2023

device senza installazione di app o altre piattaforme.

Un vero e proprio "metaverso fieristico" su cui Pordenone Fiere sta investendo al fine di aggiornare i propri prodotti fieristici e aumentare la soddisfazione di visitatori ed espositori.

Mercoledì 15 febbraio sarà una giornata ricca di incontri e approfondimenti per gli operatori in visita a Horeca Next nella Next Arena del padiglione 7.

"I principi dell'Industria 4.0 applicati al settore HORECA", ore 12 a cura del Polo Tecnologico, "Io sono Friuli Venezia Giulia nella ristorazione e grande distribuzione: il valore di un marchio territoriale che valorizza la sostenibilità e la tracciabilità di filiera per la promozione regionale", ore 14 a cura di Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG, "I sostegni per i lavoratori e le imprese degli enti bilaterali commercio, turismo e servizi", ore 15.30 a cura di EBITER/EBITUR e "Crea il tuo locale di successo. Scopri gli strumenti, punti chiave e azioni da mettere in campo per realizzare il locale vincente." Ore 17 a cura di Palagurmé. Questi sono gli incontri in programma nel primo giorno.

Tutti i dettagli nel sito www.horecanext.it

Horeca Next si terrà il 13, 14, 15 febbraio alla Fiera di Pordenone - Ingresso Nord
Orario dalle 9.30 alle 18.00

L'ingresso riservato agli operatori, gratuito, con registrazione on line o direttamente in fiera

www.horecanext.it

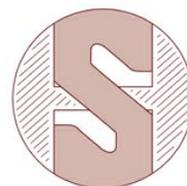
Condividi



Progetti di comunicazione
Testi
Immagini
Video
Impaginazione
Pubblicazioni su carta e su web

studiocomunicare@studiocomunicare.com

[← I pali frenano i ramarrì; Pordenone-Mantova 2-2, la cronaca](#)



HOTEL SANTIN



LINK: <https://www.ilfriuli.it/articolo/gusto/io-sono-fvg-protagonista-a-horeca-next/10/277470>

mediafriuli

NEWSLETTER ACCEDI



ilFRIULI.it



sabato, 11 febbraio 2023 - ore 18:50

seguici su:



telefriuli

UDINESEBLOG

Cerca



- HOME
- CRONACA
- POLITICA
- ECONOMIA
- CULTURA E SPETTACOLI
- COSTUME E SOCIETÀ
- SPORT
- EDICOLA
- GALLERY

ULTIME NEWS

18.35 / Perde il controllo della moto, muore un 31enne



Home / Gusto / Io Sono Fvg protagonista a Horeca Next



Io Sono Fvg protagonista a Horeca Next

Dal 13 al 15 febbraio, 23 le aziende a marchio presenti alla fiera di Pordenone



11 febbraio 2023

Dalla frutta ai salumi, dai vini all'olio, passando per formaggi, dolci e molto altro: saranno 23 le aziende marchiate Io Sono Fvg presenti con i loro prodotti di qualità e sostenibili nello stand collettivo organizzato dalla Fondazione Agrifood Fvg in collaborazione con PromoTurismoFvg a Horeca Next, la fiera biennale delle tecnologie e forniture per l'ospitalità in programma il 13, 14 e 15 febbraio alla Fiera di Pordenone.

Per tre giorni così si presenteranno al mondo della ristorazione professionale con soluzioni adatte alle loro esigenze. Un fronte, quello del B2B che il progetto



AIUTACI AD AIUTARE

Il Sogit sezione di Grado (GO)

effettua trasporti sanitari in Italia ed all'estero anche con personale specializzato (medici ed infermieri) assistenze sanitarie a manifestazioni di vario genere

Tel. 334.6282903 / 335.6559397 / 392.4170064

Donna il tuo 5x1000 al SOGIT sezione di Grado C.F. 90008130313

Grazie di cuore a quanti lo faranno

L'ECONOMIA IN UN CLICK



Business FVG del 10 febbraio 2023

Cosa è successo d'importante oggi nell'economia, nella finanza, nelle aziende e nella politica economica



Commenta

CULTURA



Linguaggi leali, esercizi di legalità inclusiva

Leali delle Notizie avvia nelle scuole tre laboratori per contrastare la criminalità con la cultura



Commenta

ECONOMIA

regionale di valorizzazione della produzione locale enogastronomica guarda con particolare attenzione, sviluppando soluzioni personalizzate, dai semilavorati al tipo di confezionamento.

"Il km zero, tracciabile e sostenibile, è un'opportunità importante per tutto il sistema del turismo e della ristorazione collettiva", commenta il presidente della Fondazione Agrifood Fvg Claudio Filipuzzi. "E' un valore aggiunto che genera un circolo virtuoso, che unisce salute dei consumatori, redditività delle aziende locali".

0 COMMENTI

B I U | ☺

INVIA



Occupazione nel privato, superati i livelli pre-pandemia

Sul fronte delle retribuzioni, le donne guadagnano 9.500 euro in meno rispetto agli uomini



Commenta



Incontro per il futuro della Tirso

Il tavolo sarà riconvocato tra tre settimane. L'azienda dovrà presentare il piano industriale



Commenta

SPORT NEWS



Bocce, weekend ricco di sfide

Scontro diretto per la Quadrifoglio. Il Buttrio sfida il fanalino Noventa di Piave



Commenta



Jonathan Milan conquista un altro oro europeo!

Dopo l'inseguimento a squadre, il bujese trionfa anche nell'individuale



Commenta



Lussarissimo, ciaspolata al chiaro di luna

A Tarvisio è arrivato il giorno dell'inaugurazione della 15esima edizione



Commenta

POLITICA



Regionali, siglata l'intesa tra Pd e Unione slovena

A Trieste, Renzo Liva ha firmato il protocollo d'intesa con il segretario della Ssk Igor Gabrovec



Commenta

LINK: <https://horecanews.it/alla-fiera-di-pordenone-la-prima-edizione-di-horeca-next/>

3°C - 10 Febbraio, 2023 | PAGINEHORECA.IT | HORECANEWSLETTER.COM | HORECATV.IT | ILFUORICASA.IT

Italian

CONTATTI

Seguici su:    

HORECA

IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**



TUTTE LE NOTIZIE HOME NOTIZIE PRODOTTI BUSINESS HO.RE.CA MULTIMEDIA PODCAST AGENDA PARTNER

ULTIME NOTIZIE 

HORECA NEWSLETTER



dal 1902 l'acqua minerale dell'Appennino Tosco-Emiliano



BEER&FOOD ATTRACTION THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

TI ASPETTIAMO STAND C1 PAD 169 RIMINI 19 - 22 FEBBRAIO 2023



Ti trovi qui: [Home](#) > [Eventi](#) > [Eventi & Fiere](#) > Alla Fiera di Pordenone la prima edizione di HORECA NEXT

Scopri le classifiche dei profili più seguiti sui principali social network    



Cerchi-Offri lavoro? Consulta la nostra nuova area ANNUNCI LAVORO HORECA    



NOTIZIE FLASH

11:11

10 Feb

Gruppo UNA dà il benvenuto a UNAHOTELS Galles Milano

10:40

10 Feb

Arriva l'Academy Trust Your Taste di ASSICA

10:01

10 Feb

Spumador SpA – Refresco Italia presente al Beer&Food Attraction 2023

9:29

10 Feb

Torna la campagna di Citrus per festeggiare San Valentino

8:50

10 Feb

ovre.design@per Hotel Querceto, una nuova visione di design per l'ospitalità

16:12

9 Feb

Bianco San Valentino, il dolce "0 waste" di Daniel Zeilinga

15:35

9 Feb

Il settore degli integratori è in crescita in Italia e nel Mondo

15:22

9 Feb

Andrea Machetti è il nuovo direttore del Consorzio del vino Brunello di Montalcino

14:12

9 Feb

Molino Spadoni a Beer&Food Attraction con tante novità per il Food Service

13:59

9 Feb

L'Asolo Prosecco a San Valentino: Verona brinda all'amore

12:31

9 Feb

Belmond firma l'accordo per la gestione dell'Hotel Romazzino

11:57

9 Feb

La pizza in teglia di Giuseppe Di Gaetani rende omaggio al territorio calabrese

11:08

9 Feb

Dall'esperienza Sognid'oro nasce Sognid'oro Plus

10:17

9 Feb

I dolci di Carnevale di Casa Manfredi a Roma

9:47

9 Feb

Da Inalpi un "grazie a Guido Gobino"

9:00

9 Feb

**Da Fonderi Pizza Glamour
conclusa con successo la cena a 4
mani**

8:37

9 Feb

**Col Vetoraz debutta in Francia, a
Vinexpo 2023**

15:41

8 Feb

**In occasione di Sanremo ritorna la
campagna "Tutti cantano
Sant'Anna"**

15:12

8 Feb

**A Treviso tornano le eccellenze
del vino**

14:23

8 Feb

**Saikebon lancia un "branded spin-
off" del Festival di Sanremo**

13:38

8 Feb

**Birra Castello e Blubai a
Beer&Food Attraction di Rimini**

12:40

8 Feb

**Tosca: il territorio al centro del
nuovo format di ristorazione**

[Guarda tutte le ultime Notizie FLASH](#)

NOTIZIE FLASH



BRITA

**Scarica l'App BRITA
Professional Filter.**



Consigli, guide d'installazione
e notifiche per la sostituzione
a portata di mano

[Download](#)

D'Amico

**CREA RICETTE
IN MODO FACILE
E GUSTOSO!**



PROVA IL NUOVO PESTO AL PISTACCHIO!

BRANDIZZATE

CINO®

• DIVERSE TIPOLOGIE DI BEVANDE
• DISPONIBILE IN CIALDE ESE E SISTEMI COMPATIBILI

• NESPRESSO - DOLCE GUSTO - LAVAZZA BLUE -
KEURIG-FAP ESPRESSO POINT



LE NOTIZIE DI VENDINGNEWS.IT



Acqua Sant'Anna con BioBottle per il Festival del Management

In occasione del Festival del Management, il Dipartimento di Management della Scuola di Management ed Economia di Torino ha organi...

10.02.2023 4:00

www.vendingnews.it



Il ladro del distributore della biblioteca incastrato dall'impronta sui Pavesini

Solo ora, dopo un anno di indagini e di lavoro da parte dei RIS di Parma si è venuto a capo del furto verificatosi all'interno del...

10.02.2023 4:00

www.vendingnews.it



Lutto nel Vending: ci lascia Felice Milani fondatore della Ni.Si. srl

È una di quelle notizie che non si vorrebbero dare mai, soprattutto quando a lasciarci non è solo un imprenditore che ha attravers...

9.02.2023 7:31

www.vendingnews.it

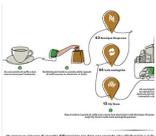


Pepsi lancia la nuova Zero Sugar con una ricetta rinnovata

Accompagnata dal claim "zero non è mai stato così buono" Pepsi lancia la nuova versione della Zero Sugar con una cam...

9.02.2023 4:00

www.vendingnews.it



"Starbucks by Nespresso" aderisce all'Alleanza per il riciclo delle capsule in alluminio

L'Alleanza per il riciclo delle capsule in alluminio, fondata da Nespresso nel 2021 in partnership con illycaffè, si estende oggi...

9.02.2023 4:00

www.vendingnews.it



Alla Fiera di Pordenone la prima edizione di HORECA NEXT

HORECA NEXT, la nuova fiera dedicata alle ultime tendenze nel settore della ristorazione e dell'hôtellerie è in programma alla Fiera di Pordenone il 13, 14, 15 febbraio 2023

Redazione - Pubblicato il 10 Febbraio 2023 alle ore 8:02

Categoria: **Eventi & Fiere**



4314 episodes 302 hours, 24 minutes

	Featured	5081 - Alla Fiera di Pordenone la prima edizi...		02:39
		5085 - Prosecco DOC è Official Partner di Casa Sanremo		04:48

C'è una novità nel panorama delle fiere italiane dedicate al settore degli alberghi, ristoranti, bar: si tratta di **HORECA NEXT**, Biennale delle tecnologie e forniture per l'ospitalità in programma il **13, 14 e 15 febbraio** alla **Fiera di Pordenone**.

Il titolo sintetizza l'anima di questa manifestazione specializzata che offre grande visibilità a innovazione, tendenze e nuove opportunità di business.

Più di 150 espositori provenienti da tutta Italia presentano le loro migliori offerte per la filiera Horeca in **circa 10.000 mq** nei **padiglioni 7, 8 e 9** della Fiera di Pordenone.

Verticalità e completezza dell'offerta espositiva, allestimenti e percorsi di visita finalizzati a creare un clima adatto agli incontri e allo sviluppo di trattative commerciali, un quartiere fieristico moderno e perfettamente collegato alla viabilità autostradale rendono la visita ad Horeca Next veloce, efficace, produttiva per confrontare l'offerta di tanti potenziali nuovi fornitori o partner.

Attrezzature, tecnologie ed impianti professionali, arredamento, food and beverage, servizi web, app, consulenze professionali sono alcuni dei settori espositivi a cui appartengono le aziende presenti in fiera che spaziano dai brand più noti fino alle piccole aziende ad alto

tasso di innovazione e ai produttori agricoli di qualità. Proprio per dare visibilità a queste categorie Horeca ha creato uno **spazio espositivo dedicato alle start-up del settore** mentre **24 piccoli produttori locali che rivolgono la loro offerta alla ristorazione professionale** si presentano nell'area **"Io Sono Friuli Venezia Giulia"**, marchio che testimonia la sostenibilità delle imprese e l'origine delle produzioni agroalimentari.

Tre giornate ricche di incontri e approfondimenti attendono gli operatori in visita a Horeca Next per conoscere le ultime novità e le tendenze del mercato: **comunicazione, controllo di gestione, ristrutturazioni dei locali, sostenibilità, andamento del settore** sono alcuni dei temi declinati per il settore horeca da professionisti e consulenti.

L'ingresso è gratuito, con registrazione e riservato esclusivamente agli operatori del settore Horeca.



IL PROGRAMMA

Lunedì 13

10:00 - 11:30

a cura di: Pordenone Fiere

Inaugurazione

Convegno inaugurale

"Il futuro dell'ospitalità fra crisi energetica e cambiamento del consumatore"

Interventi.

Saluti Istituzionali:

Renato Pujatti – Presidente di Pordenone Fiere spa

Morena Cristofoli – Assessore Comune di Pordenone

Tavola Rotonda

Sergio Emidio Bini – Assessore alle attività produttive e turismo della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Fabio Pillon – Presidente Confcommercio Pordenone e delegato Friuli Venezia Giulia

Paola Schneider – Presidente Federalberghi Friuli Venezia Giulia. Moderatore: Gabriele Giuga

– Messaggero Veneto

Bruno Vesnaver – Presidente FIPE Friuli Venezia Giulia

Edi Sommariva – Esperto settore ospitalità e turismo

12:00 - 13:00

a cura di: Polo Tecnologico

Industria 4.0

Prassi HORECA 4.0 e stato di fatto dei principi Industria 4.0 applicati al settore HORECA

Interventi di: Alberto Miotti e Christian Marin

Esperti industria 4.0 del Polo Tecnologico Alto Adriatico (Centro Industria 4.0 certificato dal MiSE)

14:00 - 15:00

a cura di: Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG

ISFVG NEXT

Io sono Friuli Venezia Giulia nella ristorazione e grande distribuzione: il valore di un marchio territoriale che valorizza la sostenibilità e la tracciabilità di filiera per la promozione regionale.

Interventi di:

Rovere Pierpaolo – Direttore Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG
Scarello Emanuele – Chef Ristorante Agli Amici 1887
Cicero Fabrizio – Direttore Despar FVG
Minin Stefano – Coordinatore politiche e attività di sistema Coop Alleanza 3.0
Pezzella Francesco – Responsabile del palinsesto di TV12 – Udinese TV
Filipuzzi Claudio – Presidente Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG

15:30 – 16:30

a cura di: EBITER/EBITUR

I sostegni per i lavoratori e le imprese degli enti bilaterali commercio, turismo e servizi
Enti bilaterali: politiche attive del lavoro, formazione e qualificazione professionale, tutela della salute e della sicurezza nel luogo di lavoro, previdenza e sostegno al reddito per i lavoratori. Le novità 2023.

Interventi di:

MAURO AGRICOLA Presidente – Segretario Regionale Uiltucs – Uil
FABIO PILLON Vice Presidente – Presidente Confcommercio PN
PILLON FABIO Vice Presidente Confcommercio PN

17:00 – 18:00

a cura di: Palagurmé

Crea il tuo locale di successo

Scopri gli strumenti, punti chiave e azioni da mettere in campo per realizzare il locale vincente.

Interventi di: Gabriele Ballan, Ospitality Expert di Palagurmé

Martedì 14

10:00 – 11:00

a cura di: Associazione cuochi nuova costituzione di Pordenone e Unione Regionale FVG

Cuochi del domani: quale futuro per questa professione?

Un confronto tra le scuole alberghiere e la Federazione Italiana Cuochi. L'importanza – per le nuove generazioni – di mettersi in gioco attraverso gli stage e le gare nazionali/internazionali, per prepararsi alle sfide di un mondo del lavoro profondamente cambiato nell'era post – Covid.

Interventi di:

Flavio Bressan, Presidente Federazione Cuochi Pordenone
Ferigo Marinella, Presidente Unione Cuochi FVG

11:30 – 12:30

a cura di: DUECI

Controllo di gestione

Incontro con un professionista sul controllo di gestione nel settore HORECA.

14:00 – 15:00

a cura di: Make it food

La comunicazione nell'agroalimentare: costi, benefici e opportunità

La gestione dell'immagine e della comunicazione della propria realtà non è (più) un'attività secondaria. Talvolta, però, viene erroneamente percepita come un costo fine a se stesso. A questo riguardo Make it Food – studio di comunicazione specializzato nel food&beverage – darà vita ad un vero e proprio "tavolo tecnico" sul tema, coinvolgendo professionisti che a diverso titolo discuteranno di comunicazione a 360°: dall'aspetto economico a quello formativo, passando per quello visivo e terminando con le opportunità offerte dalla finanza agevolata. Un'occasione da non perdere per tutti i professionisti e imprenditori che desiderano approfondire, comprendere e sfruttare al massimo le leve di comunicazione e marketing in ambito agroalimentare.

Interventi di:

Federica Paggiaro – Commercialista
Antonia Fadalti – Consulente per bandi e finanza agevolata
David Sanchis – Formatore e bartender
Leonardo Fabris – Fotografo
Claudio Petracco – Imprenditore

15:30 – 16:30

a cura di: Federalberghi / Consorzio Pordenone Turismo

L'efficientamento energetico nelle strutture alberghiere
Valutazioni e soluzioni di efficientamento e miglioramento della competitività attraverso un'economia sostenibile a basso consumo energetico.

Interventi di: Arianna Springolo – Efficienza Srls

17:00 – 18:00

a cura di: WILLEASY

Tecnologia e inclusione: due elementi per una accoglienza vincente
Analisi del caso studio Hotel Suite Inn di Udine.

Interventi di: William Del Negro – Presidente Willeasy srl, IO CI VADO APS, Delegato all'Inclusione per il Club Unesco di Udine e Delegato ANGLAT per le provincia di Udine-Trieste e Gorizia.

Mercoledì 15

10:00 – 11:00

a cura di: DUECI

Ristrutturazioni
L'architetto illustra soluzioni di adeguamento tecnologico nel rispetto dei vincoli urbanistici.

11:30 – 12:30

a cura di: Animaimpresa

Sostenibilità: le sfide e le opportunità del settore Ho.Re.Ca.
Ridurre gli impatti negativi, incrementando al contempo i benefici di natura economica e sociale, non solo è possibile, ma necessario. Lo stato dell'arte del settore Ho.Re.Ca. dimostra l'urgenza di allineare l'offerta di prodotti e servizi alle mutate esigenze dei clienti e dei consumatori e di aderire a normative sempre più obbligatorie.
Ma quali sono le best practices più efficaci per rimanere competitivi sul mercato e contribuire al cambiamento?
Grazie a Pordenone Fiere, Animaimpresa, che da 13 anni diffonde la cultura della sostenibilità nel tessuto imprenditoriale del territorio, porta le esperienze di professionisti e realtà leader nel settore per riflettere sulle modalità per adeguarlo ad un futuro sempre più sostenibile.

Interventi di:

Andrea Bravin, Giuliana Masutti (perita agraria e project manager), Juri Del Toso (Vicepresidente della Comunità di Montagna delle Prealpi Friulane Orientali) e Piergiorgio Sturlese (Direttore di Montagna Leader s.c. a r.l.) – presentano l'iniziativa "Una nuova progettualità per la promozione dell'agroalimentare"
Last Minute Market Impresa Sociale Srl – approfondimento sulla tematica del recupero delle eccellenze alimentari e presentazione degli impatti positivi del progetto Last Minute Market in Friuli-Venezia Giulia;
Atis Srl – sig. Ermes Spagnol "testimonianza aziendale".

14:00 – 15:00

a cura di: Polo Tecnologico

Sviluppi settore
Sviluppi futuri del settore HORECA partendo dall'analisi dei dati (manutenzione predittiva, servitizzazione...)

Interventi di:

Andrea Fornasier B.U. INNOVAZIONE DIGITALE Christian Marin B.U. MANAGER – INDUSTRIA 4.0

15:30 – 16:30

a cura di: FIPE Pordenone / Confcommercio Pordenone

“SEI QUELLO CHE COMUNICHI” – L'importanza del brand, dalla definizione della tua identità alla sua corretta comunicazione online e offline

Sai chi sei e qual è la tua proposta di valore? Ti sei mai chiesto cosa puoi offrire in più o di diverso rispetto al tuo competitor? Se sì, come e dove comunichi la tua unicità? In questo approfondimento concreto analizzeremo l'importanza del brand, di fare branding e di scegliere i giusti canali e strategie per fare breccia nella mente del potenziale cliente.

Interventi di: Alessandra Disnan – Make it food Pordenone

17:00- 18:00

a cura di: Santanna Catering

Il magico mondo delle spezie

Un viaggio che partirà dalla storia e dalla cultura delle spezie per scoprire il valore aggiunto che una spezia può dare ad un piatto e gli abbinamenti cibi / spezie.

Intervento di: Federico Libero, Specialist Wiberg per il Nord/Est d'Italia.

Clicca qui e scopri l'elenco completo degli espositori

Condividi su:         

 Print  PDF

[Consumi Fuori Casa](#) [Eventi](#) [Fiera Di Pordenone](#) [Fiere](#) [Fiere Horeca](#) [Food](#) [Food Service](#)
[Foodservice](#) [Fuori Casa](#) [Fuoricasa](#) [Google News](#) [Horeca](#) [Horeca Next](#) [Horecanews](#)
[Io Sono Friuli Venezia Giulia](#) [Notizia](#) [Notizie](#) [Nuove Fiere](#) [Out Of Home](#)

Questo articolo ha una valutazione media di: Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo 

Invia

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

Nome e cognome*

Numero telefonico*

Indirizzo e-mail*

Link o titolo di questo articolo*

<https://horecanews.it:443/alla-fie>

Testo del messaggio*

Horeca Next: la piazza degli affari per i pubblici esercizi

►Milleduecento visitatori hanno già scaricato il pass

LA PRESENTAZIONE

PORDENONE In mille e duecento hanno già scaricato il pass. C'è una novità nel panorama delle fiere italiane dedicate al settore degli alberghi, ristoranti, bar. Si tratta di Horeca Next, Biennale delle tecnologie e forniture per l'ospitalità in programma il 13, 14 e 15 febbraio alla Fiera di Pordenone. Il titolo sintetizza l'anima di questa manifestazione specializzata che offre grande visibilità a innovazione, tendenze e nuove opportunità di business.

Il territorio di riferimento di Horeca Next ha una forte vocazione turistica: il Nord-Est italiano e, a pochi chilometri, la costiera dell'Istria, le terme della Slovenia e le montagne dell'Austria.

IL COMPARTO

Un tessuto economico che, solo nella parte italiana, conta 63.000 pubblici esercizi e più di 1,8 milioni di posti letto. A questo pubblico è rivolto l'invito della manifestazione e soprattutto la proposta di business degli oltre 150 espositori che in 3 padiglioni con più di 15.000 mq complessivi di superficie presentano le ultime novità nella filiera del settore Horeca. Attrezzature, tecnologie ed impianti professionali, arredamento, food and beverage, servizi web, app, consu-



PUNTO DI RIFERIMENTO L'appuntamento attira molti addetti ai lavori

lenze professionali sono alcuni dei settori espositivi a cui appartengono le aziende presenti in fiera che spaziano dai brand più noti fino alle piccole aziende ad alto tasso di innovazione e ai produttori agricoli di qualità. Proprio per dare visibilità a queste categorie Horeca ha creato uno spazio espositivo dedicato alle start-up del settore mentre 24 piccoli produttori agricoli locali che rivolgono la loro offerta alla ristorazione professionale si presentano nell'area "Io Sono Friuli Venezia Giulia", marchio che testimonia la sostenibilità delle imprese e l'origine delle produzioni agroalimentari. Tre giornate ricche di incontri e approfondimenti attendono gli operatori in visita a Horeca Next per conoscere le ultime novità e

le tendenze del mercato: comunicazione, controllo di gestione, ristrutturazioni dei locali, sostenibilità, andamento del settore sono alcuni dei temi declinati per il settore horeca da professionisti e consulenti. «

OCCASIONE DI BUSINESS

Con questa nuova manifestazione offriamo un'occasione di business e di crescita ad un settore, quello dell'accoglienza, molto importante per il nostro territorio - il commento di Renato Pujatti presidente di Pordenone Fiere, che continua - crescono così le manifestazioni professionali nel nostro calendario confermando Pordenone Fiere come una delle più attive organizzazioni fieristiche italiane».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Da lunedì a mercoledì in viale Treviso
Tre padiglioni riservati agli operatori

Hotel e ristorazione Già in 1.200 prenotati per la nuova fiera

LA PRESENTAZIONE

CRISTINA SAVI

È una novità nel panorama delle fiere italiane dedicate al settore degli alberghi, ristoranti e bar Horeca Next, biennale delle tecnologie e forniture per l'ospitalità che debutta lunedì 13 febbraio alla Fiera di Pordenone con 150 espositori in tre padiglioni. Riservata agli operatori, il pass gratuito è già stato scaricato da 1.200 visitatori (dal sito www.horecanext.it), fino a mercoledì presenterà le ultime tendenze nel settore della ristorazione e della ricezione alberghiera e le nuove opportunità di business in un territorio di riferimento che ha una vocazione turistica forte e in crescita: il Nordest italiano e, a pochi chilometri, la costiera dell'Istria, le terme della Slovenia e le montagne dell'Austria. Un tessuto economico che, solo nella parte italiana, conta 63 mila pubblici esercizi e più di 1,8 milioni di posti letto.

Si respira aria di soddisfazione nel team di Pordenone Fiere, per l'ultima nata e lo ha sottolineato il presidente Renato Pujatti nella sede del Palagurmé, dove si è tenuta la presentazione della nuova fiera, che avrà cadenza biennale e si alternerà con la già nota "Cucinare", quest'ultima aperta an-

che a un pubblico di non addetti ai lavori. Pujatti ha parlato di un incremento delle manifestazioni professionali in calendario «che ci confermano come una delle più attive organizzazioni fieri-

stiche italiane».

Gli ha fatto eco, definendo la fiera, «uno dei soggetti che concorrono a scrivere la storia di successo di Pordenone» il presidente di Confindustria Alto Adriatico Michelangelo Agrusti. Dell'attesa e della curiosità che si respira fra gli operatori per Horeca Next hanno parlato sia Pier Dal Mas, alla guida dei ristoratori della Fipe (Ascom Confcommercio) sia Emanuele De Biasio, fondatore di Palagurmé, mentre il saluto della città è stato portato dall'assessore Cristina Amirante. Molti anche gli incontri e i convegni attesi alla tre giorni, che riserverà anche uno spazio espositivo dedicato alle start-up del settore, mentre 24 piccoli produttori agricoli locali che rivolgono la loro offerta alla ristorazione professionale si presenteranno nell'area "Io sono Fvg". E a dimostrazione di come l'evento sia percepito come uno strumento importante di sviluppo collaborano anche Federalberghi di Pordenone, Friuli Venezia Giulia e Veneto, Federazione italiana cuochi, Unione cuochi del Friuli Venezia Giulia e Assocuochi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La presentazione di "Horeca" ieri mattina al Palagurmé



LINK: <https://www.ilfriuli.it/articolo/economia/pordenone-tutto-pronto-per-horeca-next/4/277435>

mediafriuli

NEWSLETTER ACCEDI



ilFRIULI.it



segui su:



venerdì, 10 febbraio 2023 - ore 11:27

telefriuli

UDINESEBLOG

Cerca



HOME

CRONACA

POLITICA

ECONOMIA

CULTURA E SPETTACOLI

COSTUME E SOCIETÀ

SPORT

EDICOLA

GALLERY

ULTIME NEWS

11.15 / Dieci milioni a sostegno di anziani e persone con disabilità



Home / Economia / Pordenone, tutto pronto per Horeca Next

Pordenone, tutto pronto per Horeca Next

Dal 13 al 15 febbraio, la nuova fiera dedicata alle ultime tendenze nel settore della ristorazione e dell'hôtellerie



09 febbraio 2023

C'è una novità nel panorama delle fiere italiane dedicate al settore degli alberghi, ristoranti, bar. Si tratta di Horeca Next, Biennale delle tecnologie e forniture per l'ospitalità in programma il 13, 14 e 15 febbraio alla Fiera di Pordenone.

Il titolo sintetizza l'anima di questa manifestazione specializzata che offre grande visibilità a innovazione, tendenze e nuove opportunità di business. Il territorio di riferimento di Horeca Next ha una forte vocazione turistica: il Nordest italiano e, a pochi chilometri, la costiera dell'Istria, le terme della Slovenia e le montagne dell'Austria. Un tessuto economico che, solo nella parte italiana, conta 63.000 pubblici esercizi e più di 1,8 milioni di posti letto.

A questo pubblico è rivolto l'invito della manifestazione e soprattutto la proposta di business degli oltre 150 espositori che in 3 padiglioni con più di 15.000 mq complessivi di superficie presentano le ultime novità nella filiera del settore



AIUTACI AD AIUTARE

Il Sogit sezione di Grado (GO)

effettua trasporti sanitari in Italia ed all'estero anche con personale specializzato (medici ed infermieri) assistenze sanitarie a manifestazioni di vario genere

Tel. 334.6282903 / 335.6559397 / 392.4170064

Dona il tuo 5x1000 al SOGIT sezione di Grado C.F. 90008130313

Grazie di cuore a quanti lo faranno

L'ECONOMIA IN UN CLICK



Business FVG del 9 febbraio 2023

Cosa è successo d'importante oggi nell'economia, nella finanza, nelle aziende e nella politica economica



Commenta

CULTURA



Sposi di ieri e di oggi in mostra a Sant'Osvaldo

Dall'11 al 19 febbraio, nella parrocchia udinese di via Pozzuolo, una mostra con 130 foto esposte



Commenta

ECONOMIA

Horeca. Attrezzature, tecnologie ed impianti professionali, arredamento, food and beverage, servizi web, app, consulenze professionali sono alcuni dei settori espositivi a cui appartengono le aziende presenti in fiera che spaziano dai brand più noti fino alle piccole aziende ad alto tasso di innovazione e ai produttori agricoli di qualità.

Proprio per dare visibilità a queste categorie Horeca ha creato uno spazio espositivo dedicato alle start-up del settore mentre 24 piccoli produttori agricoli locali che rivolgono la loro offerta alla ristorazione professionale si presentano nell'area "Io Sono Friuli Venezia Giulia", marchio che testimonia la sostenibilità delle imprese e l'origine delle produzioni agroalimentari.

Tre giornate ricche di incontri e approfondimenti attendono gli operatori in visita a Horeca Next per conoscere le ultime novità e le tendenze del mercato: comunicazione, controllo di gestione, ristrutturazioni dei locali, sostenibilità, andamento del settore sono alcuni dei temi declinati per il settore horeca da professionisti e consulenti.

"Con questa nuova manifestazione offriamo un'occasione di business e di crescita ad un settore, quello dell'accoglienza, molto importante per il nostro territorio - il commento di Renato Pujatti presidente di Pordenone Fiere, che continua - crescono così le manifestazioni professionali nel nostro calendario confermando Pordenone Fiere come una delle più attive organizzazioni fieristiche italiane".

Sono numerose e prestigiose le collaborazioni delle associazioni di categoria dei settori di riferimento a dimostrazione di come l'evento sia percepito come uno strumento fondamentale di sviluppo del business per gli operatori. Confcommercio, Fipe, Federalberghi di Pordenone, Friuli Venezia Giulia e Veneto, Federazione Italiana Cuochi, Unione Cuochi del Friuli Venezia Giulia, Assocuochi e il portale web Horeca Fvg sono partner dell'iniziativa. L'ingresso in fiera è riservato agli operatori ed è gratuito con registrazione. Già 1.200 i visitatori che hanno scaricato il pass gratuito dal sito web www.horecanext.it

0 COMMENTI

B I U | ☺

INVIA



Stefano Barrese incontra gli imprenditori a Pordenone

Intesa Sanpaolo ha erogato nel 2022 oltre 2,5 miliardi di euro a famiglie e aziende del Nordest



Commenta



Pordenone, tutto pronto per Horeca Next

Dal 13 al 15 febbraio, la nuova fiera dedicata alle ultime tendenze del settore



Commenta

SPORT NEWS



Inseguimento, Milan e Moro campioni d'Europa

Il quartetto azzurro con i due friulani, Ganna e Consonni, vola sul gradino più alto in Svizzera



Commenta



Successo per UdinJump Development 2023

Il Meeting d'Italia di salto in alto incorona Iryna Gerashchenko e Luis Enrique Zayas



Commenta



Il padel pronto a sbarcare a Monfalcone

Approda in Consiglio comunale la variante che consentirà la costruzione di un comprensorio in via Grado



Commenta

POLITICA



No allo stralcio dei debiti, a Ronchi opposizioni all'attacco

LINK: <https://pordenoneoggi.it/pordenone/horeca-next-nuova-fiera-dedicata-alle-ultime-tendenze-nella-ristorazione/>

9 Febbraio 2023 **Ultime news:**



PORDENONE **OGGI**.it



NISSAN
SINA
SCOPRI DI PIÙ

HOME PORDENONE PROVINCIA NORDEST COMUNE IN..FORMA LEGGI IL MENSILE



EVIDENZA Pordenone

Horeca Next, nuova fiera dedicata alle ultime tendenze nella ristorazione

9 Febbraio 2023

PORDENONE - C'è una novità nel panorama delle fiere italiane dedicate al settore degli alberghi, ristoranti, bar. Si tratta di HORECA NEXT, Biennale delle tecnologie e forniture per l'ospitalità in programma il 13, 14 e 15 febbraio alla Fiera di Pordenone.

Il titolo sintetizza l'anima di questa manifestazione specializzata che offre grande visibilità a innovazione, tendenze e nuove opportunità di business. Il territorio di riferimento di HORECA NEXT ha una forte vocazione turistica: il Nord-Est italiano e, a pochi chilometri, la costiera dell'Istria, le terme della Slovenia e le montagne dell'Austria. Un tessuto economico che, solo nella parte italiana, conta 63.000 pubblici esercizi e più di 1,8 milioni di posti letto.

A questo pubblico è rivolto l'invito della manifestazione e soprattutto la proposta di business degli oltre 150 espositori che in 3 padiglioni con più di 15.000 mq complessivi di superficie presentano le ultime novità nella filiera del settore HORECA.

Attrezzature, tecnologie ed impianti professionali, arredamento, food and beverage, servizi web, app, consulenze professionali sono alcuni dei settori espositivi a cui appartengono le aziende presenti in fiera che spaziano dai brand più noti fino alle piccole aziende ad alto tasso di innovazione e ai produttori agricoli di qualità.

Proprio per dare visibilità a queste categorie Horeca ha creato uno spazio espositivo dedicato alle start-up del settore mentre 24 piccoli produttori agricoli locali che rivolgono la loro offerta alla ristorazione professionale si presentano nell'area "Io Sono Friuli Venezia Giulia", marchio che testimonia la sostenibilità delle imprese e l'origine delle produzioni agroalimentari.

Tre giornate ricche di incontri e approfondimenti attendono gli operatori in visita a Horeca Next per conoscere le ultime novità e le tendenze del mercato: comunicazione, controllo



NECROLOGI

Vedi Tutti



SILVANA
REDIVO VED.
ANGARANO

9 Febbraio
2023



Remigio
Caporal

8 Febbraio
2023



Maria Rosa
Pignat ved.
Nadalin

8 Febbraio
2023

di gestione, ristrutturazioni dei locali, sostenibilità, andamento del settore sono alcuni dei temi declinati per il settore horeca da professionisti e consulenti.

“Con questa nuova manifestazione offriamo un’occasione di business e di crescita ad un settore, quello dell’accoglienza, molto importante per il nostro territorio – il commento di Renato Pujatti presidente di Pordenone Fiere, che continua – crescono così le manifestazioni professionali nel nostro calendario confermando Pordenone Fiere come una delle più attive organizzazioni fieristiche italiane”.

Sono numerose e prestigiose le collaborazioni delle associazioni di categoria dei settori di riferimento a dimostrazione di come l’evento sia percepito come uno strumento fondamentale di sviluppo del business per gli operatori.

Confcommercio, FIPE, Federalberghi di Pordenone, Friuli Venezia Giulia e Veneto, Federazione Italiana Cuoci, Unione Cuochi del Friuli Venezia Giulia, Assocuochi e il portale web HORECA FVG sono partner dell’iniziativa.

L’ingresso in fiera è riservato agli operatori ed è gratuito con registrazione. Già 1.200 i visitatori che hanno scaricato il pass gratuito dal sito web www.horecanext.it

La manifestazione è stata presentata oggi, 9 febbraio, ai medi locali al Palagurmè di Pordenone.

Sono intervenuti tra gli altri:

- Renato Pujatti, presidente Pordenone Fiere
- Cristina Amirante, Assessore Comune di Pordenone
- Michelangelo Agrusti, presidente Confindustria Alto Adriatico
- Emanuele De Biasio, Amministratore Delegato Eurobevande
- Pier Dal Mas Presidente FIPE settore Ristorazione Pordenone

Tutte le info nel sito web e nelle pagine Facebook e LinkedIn dell’evento.

Condividi



Progetti di comunicazione

Testi

immagini

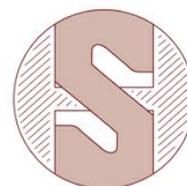
Video

Impaginazione

Pubblicazioni su carta e su web

studiocomunicare@studiocomunicare.com

← CA in Italia, ottima performance con 1.097 milioni di utili



HOTEL SANTIN



LINK: <https://www.bargiornale.it/gestione/conto-alla-rovescia-a-pordenone-per-la-prima-di-horeca-next/>



SPIRIT VINO E BIRRA CAFFÈ BEVANDE BARFOOD ARREDI E ATTREZZATURE GESTIONE Accedi / Registrati 🔍
BARITALIA BARAWARDS EVENTI IL BIBLIOTECARIO BARGIORNALE.TV CORSI PREMIUM f @ in v

Home > Gestione > Conto alla rovescia a Pordenone per la prima di Horeca Next

contenuto sponsorizzato

Conto alla rovescia a Pordenone per la prima di Horeca Next

7 Febbraio 2023



**HORECA
NEXT**

INNOVAZIONE, NUOVE
TENDENZE E PROFESSIONISTI:
HORECA NEXT

Dal 13 al 15 febbraio alla Fiera di Pordenone debutta il nuovo evento dedicato al mondo del fuoricasa e dell'hôtellerie. Con oltre 150 gli espositori, a presentare le soluzioni più innovative per il settore, e un ricco programma di incontri per approfondire le nuove tendenze

I professionisti del settore hereca hanno un nuovo appuntamento da inserire a calendario: la manifestazione **Horeca Next**, che si terrà dal **13 al 15 febbraio 2023** presso la **Fiera di**

Gli articoli più letti

Legge di Bilancio 2023: tutte le opportunità per i gestori di locali

Coda di gallo 1

Coda di gallo: a Colleferro un nuovo cocktail bar con Emanuele Bruni al bancone

Come avviare una microdistilleria di gin

Edicola web



Pordenone.

L'evento nasce con l'obiettivo di essere un **punto di incontro per i professionisti** che operano in questo settore in forte evoluzione, proponendo una **vetrina di prodotti e servizi dedicati** con una particolare attenzione specifica a tematiche legate a **innovazione, futuro, tendenze e nuove opportunità di business** per hotelserie, restaurant e caffè

Horeca Next si sviluppa su circa 10.000 mq con oltre **150 espositori** provenienti da tutta Italia, che spaziano dai brand più noti fino alle piccole aziende ad alto tasso di innovazione e ai produttori agricoli di qualità, e presentano attrezzature, tecnologie e impianti professionali, arredamento, food and beverage, servizi web, app, consulenze professionali.

[CONSULTA IL CATALOGO ESPOSITORI DI HORECA NEXT](#)

Tre giornate ricche di incontri e approfondimenti

Presso la **Next Arena** del **padiglione 7**, è in programma una serie di **workshop** di un'ora ciascuno: una **full immersion di aggiornamenti professionali** su temi quali comunicazione, controllo di gestione, ristrutturazioni dei locali, sostenibilità, andamento del settore

[SCOPRI IL PROGRAMMA DEI WORKSHOP](#)

L'ingresso è **gratuito e riservato esclusivamente agli operatori del settore horeca** previa registrazione

[SCARICA IL TUO PASS GRATUITO](#)

TAG [arredamento horeca](#) [attrezzature](#) [consulenze professionali](#) [Fiera di Pordenone](#) [food and beverage](#)
[Horeca Next](#) [impianti professionali](#) [servizi](#) [tecnologie per locali](#) [workshop](#)

[Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Pinterest](#) [Email](#) [+](#)

Leggi anche



contenuto sponsorizzato

A febbraio a Pordenone debutta Horeca Next



Barawards Premio Innovazione 2022: i dieci prodotti vincitori



Barawards Premio Innovazione 2021: i dieci prodotti vincitori

Lascia un commento

Commento:



Facebook



LINK: <https://www.bargiornale.it/gestione/a-febbraio-a-pordenone-debutta-horeca-next/>



Home > Gestione > A febbraio a Pordenone debutta Horeca Next

contenuto sponsorizzato

A febbraio a Pordenone debutta Horeca Next

31 Gennaio 2023



**HORECA
NEXT**

VISITA HORECA NEXT,
LA NUOVA FIERA DEDICATA
AI PROFESSIONISTI HO.RE.CA

Credit foto: Shutterstock

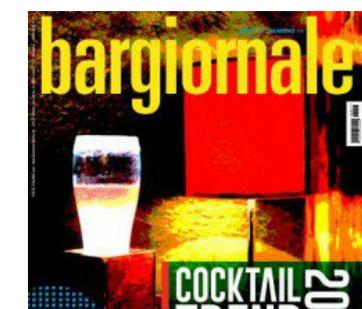
È alla Fiera di Pordenone dal 13 al 15 febbraio l'appuntamento con la nuova fiera dedicata alle ultime tendenze nel settore del fuoricasa e dell'hôtellerie. Con un'offerta espositiva completa e un ricco programma di incontri e approfondimenti

C'è una novità nel panorama delle fiere italiane dedicate al settore degli alberghi, ristoranti, bar.

Gli articoli più letti

- Partita la nuova edizione della Campari Bartender Competition
- Conto alla rovescia per partecipare alla Cointreau Margarita Challenge
- Coda di gallo 1 Coda di gallo: a Colleferro un nuovo cocktail bar con Emanuele Bruni al bancone

Edicola web



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Si tratta di **Horeca Next**, **Biennale delle tecnologie e forniture per l'ospitalità** in programma il **13, 14 e 15 febbraio alla Fiera di Pordenone**. Il titolo sintetizza l'anima di questa manifestazione specializzata che offre grande **visibilità a innovazione, tendenze e nuove opportunità di business**.

Più di 150 espositori provenienti da tutta Italia presentano le loro migliori offerte per la filiera horeca in circa **10.000 mq** nei padiglioni 7, 8 e 9 della Fiera di Pordenone.

Verticalità e completezza dell'offerta espositiva, allestimenti e percorsi di visita finalizzati a creare un clima adatto agli incontri e allo sviluppo di trattative commerciali, un quartiere fieristico moderno e perfettamente collegato alla viabilità autostradale rendono la visita ad **Horeca Next** veloce, efficace, produttiva per confrontare l'offerta di tanti potenziali nuovi fornitori o partner.

[CLICCA QUI PER TUTTE LE INFO SU HORECA NEXT](#)

Un'offerta espositiva completa

Attrezzature, tecnologie e impianti professionali, arredamento, food and beverage, servizi web, app, consulenze professionali sono alcuni dei settori espositivi ai quali appartengono le aziende presenti in fiera che spaziano **dai brand più noti fino alle piccole aziende ad alto tasso di innovazione e ai produttori agricoli di qualità**. Proprio per dare visibilità a queste categorie Horeca ha creato uno spazio espositivo dedicato **alle start-up** del settore mentre **24 piccoli produttori locali** che rivolgono la loro offerta alla ristorazione professionale si presentano nell'area **Io Sono Friuli Venezia Giulia**, marchio che testimonia la sostenibilità delle imprese e l'origine delle produzioni agroalimentari.

Tre giornate ricche di **incontri e approfondimenti** attendono gli operatori in visita a **Horeca Next** per **conoscere le ultime novità e le tendenze del mercato**: comunicazione, controllo di gestione, ristrutturazioni dei locali, sostenibilità, andamento del settore sono alcuni dei temi declinati per il settore horeca da professionisti e consulenti.

L'ingresso è **gratuito, con registrazione e riservato esclusivamente agli operatori del settore horeca**.

[RICEVI IL PASS GRATUITO PER VISITARE HORECA NEXT](#)

TAG arredamento attrezzature Fiera di Pordenone fiera fuoricasa fiera horeca food and beverage
Horeca Next Io Sono Friuli Venezia Giulia servizi per locali tecnologie

[f](#) Facebook [t](#) Twitter [in](#) LinkedIn [p](#) Pinterest [✉](#) Email [+](#)

Leggi anche



Facebook

