

CATEGORIE MERCEOLOGICHE

Ho.re.ca.

- . arredi, attrezzature e forniture per il comfort per
 - hotel
 - bar e ristoranti
 - collettività
 - negozi e supermercati
- . sistemi di sicurezza
- . apparecchi per lavanderie
- . attrezzature e prodotti per la pulizia
- . grandi cucine
- . elettrodomestici professionali
- . celle frigorifere, banchi, vetrine, carrelli refrigerati
- . macchine per gelaterie e pasticcerie
- . macchine per caffè

Tecnologie alimentari

- . impianti e macchinari per la lavorazione e trasformazione di prodotti alimentari
- . impianti e sistemi per la conservazione dei prodotti
- . impianti di imbottigliamento, confezionamento e imballaggio
- . macchine e attrezzature per panifici e similari
- . materie prime, additivi, coadiuvanti per l'industria alimentare

Food & Drinks

- . bevande e alcoolici
- . caffè
- . cibi a conservazione medio-lunga e conserve

8-11 novembre 2011
Ingresso riservato agli operatori
previa registrazione

organizzato da

Guest & food techno

Salone delle attrezzature per la ristorazione professionale e l'hotellerie
Food & drinks. Tecnologie per prodotti alimentari



PERCHÉ QUESTO SALONE

Il settore alimentare a 360 gradi – a sostegno del processo di industrializzazione dell'agro-alimentare e a rendere disponibile il prodotto al consumo – rientra da sempre negli eventi promossi da Italianexpo Iraq come area di interesse prioritario.

Anche i settori della ricettività e della ristorazione, con il rapido sviluppo economico, hanno acquisito valenza importante per il business, tanto da rientrare fin da subito a pieno titolo nel calendario di Italianexpo Iraq.

Essere presenti in questo Salone significa poter incontrare investitori, contractors, importatori, distributori, buyers, ma anche funzionari pubblici. Un target ampio e qualificato cui far conoscere le caratteristiche dei propri prodotti e le valenze della propria competenza.

TURISMO: INDUSTRIA IN CRESCITA

22 milioni di turisti dall'Europa
25 milioni di turisti da paesi mediorientali

Fonte: UN-WTO, proiezione 2020

In base a questi dati, il mercato turistico iracheno in generale, ma soprattutto della Regione del Kurdistan Iracheno in particolare, potrebbe diventare il **secondo per importanza nell'area mediorientale** dopo quello egiziano, grazie ai suoi interessanti siti archeologici che lo porteranno al terzo posto per importanza nella composizione del PIL iracheno.

RICETTIVITÀ ALBERGHIERA: SETTORE DA POTENZIARE

Senza contare il turismo locale e religioso, il **turismo d'affari** in Kurdistan è in continua crescita (97% degli attuali ingressi nella Regione - dati del Ministero del Turismo - IKT/KRG).

La permanenza media è da 3 a 6 giorni.

Nonostante nuovi complessi alberghieri di standard elevato di prossima inaugurazione a Erbil e Sulaimaniya, la domanda resta di gran lunga superiore all'offerta.

RISTORANTI E CAFFÈ SI MOLTIPLICANO E APRONO NUOVE FRONTIERE DEL GUSTO

Il **forte incremento della popolazione** dovuta al rientro dall'estero di migliaia di curdi, le **aumentate possibilità economiche** di alcuni strati della popolazione uniti al tradizionale piacere di consumare i pasti fuori casa come momento importante di convivialità, danno luogo a una significativa domanda di locali che sta ridisegnando il profilo del **comparto ristorazione** nelle principali città della Regione. Forte la richiesta di prodotti della **catena del freddo** e delle **macchine da caffè**. Il caffè, infatti, è dopo il the una bevanda molto consumata dalla popolazione curda, che ama anche **dolciumi e gelati**, apprezzati qui come in tutto il mondo mediorientale.

RIDURRE L'IMPORT E MONITORARE LA QUALITÀ DEL CIBO: LE PREMESSE PER LO SVILUPPO DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Tra i maggiori progetti di investimento all'interno della Regione rientrano la produzione di **olio d'oliva** (oggi completamente importato), i **cibi in scatola** (in particolare, la produzione di conserva di pomodoro), i **latticini**, e, naturalmente, la **catena del freddo**.

Con l'ampliamento dei progetti destinati a razionalizzare le risorse idriche, sarà dato impulso anche alla coltivazione di patate, mais e girasole, con conseguente avvio di nuove attività di lavorazione.

L'**industria delle carni** sta conoscendo un'interessante fase di avviamento con l'intensificazione dell'allevamento di volatili, destinato a ridurre le importazioni di polli macellati da Cina, Turchia e Brasile, e di bovini.

Stoccaggio e trasporti acquistano sempre maggiore rilevanza.

IL CIBO: VERSO LA RICHIESTA DI QUALITÀ PER UNA MIGLIORE NUTRIZIONE

In tutto l'Iraq, l'import di derrate alimentari ammonta a circa l'80% dei consumi per un valore di 1.4 miliardi di dollari l'anno. Prospettive di crescita della popolazione: 40 milioni nei prossimi 15 anni.

Nella Regione curda, pur restando fedele alle tradizioni, la popolazione riconosce sempre di più l'importanza di una nutrizione migliore a tutela della salute. Ampia è la scelta di marche della più varia provenienza sugli scaffali di ipermercati e megastore, tipologia di punto vendita che va affermandosi nei maggiori centri della Regione.

Erbil vanta un rinomato ipermercato (450 prodotti distribuiti sui 13.000 m² del primo piano), e uno shopping center di lusso, lo scintillante Majidi Mall aperto nel 2009.

A Sulaimaniya sono iniziati i lavori di costruzione del secondo centro commerciale della Regione (100.000 m², di cui la metà occupata dall'edificio sviluppato su tre piani). Inaugurazione prevista nel 2013, investimento 150 milioni di dollari.