

THE ITALIAN WAY TO LIVE DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

sigep.it

21-25 GENNAIO 2023
FIERA DI RIMINI

44° Salone Internazionale della
Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali e Caffè.



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN CONTEMPORANEA CON

**ABtech
expo**
ARTE BIANCA E TECNOLOGIE

IN COLLABORAZIONE CON





L'APPUNTAMENTO PROFESSIONALE PIÙ IMPORTANTE AL MONDO DEDICATO AL FOODSERVICE DOLCE

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

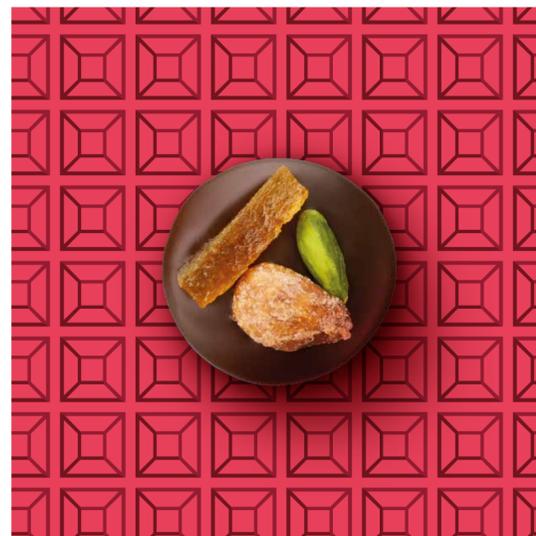
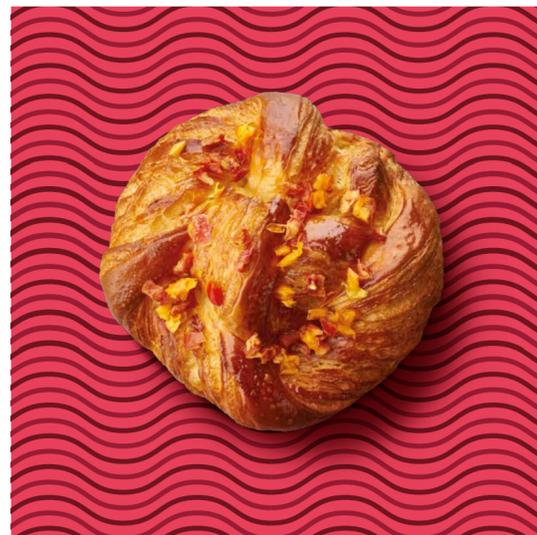
SIGEP è l'appuntamento imprescindibile per scoprire le ultimissime novità, innovazioni e tendenze del Foodservice Dolce: materie prime ed ingredienti, macchinari e attrezzature, arredamento, packaging e servizi.

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

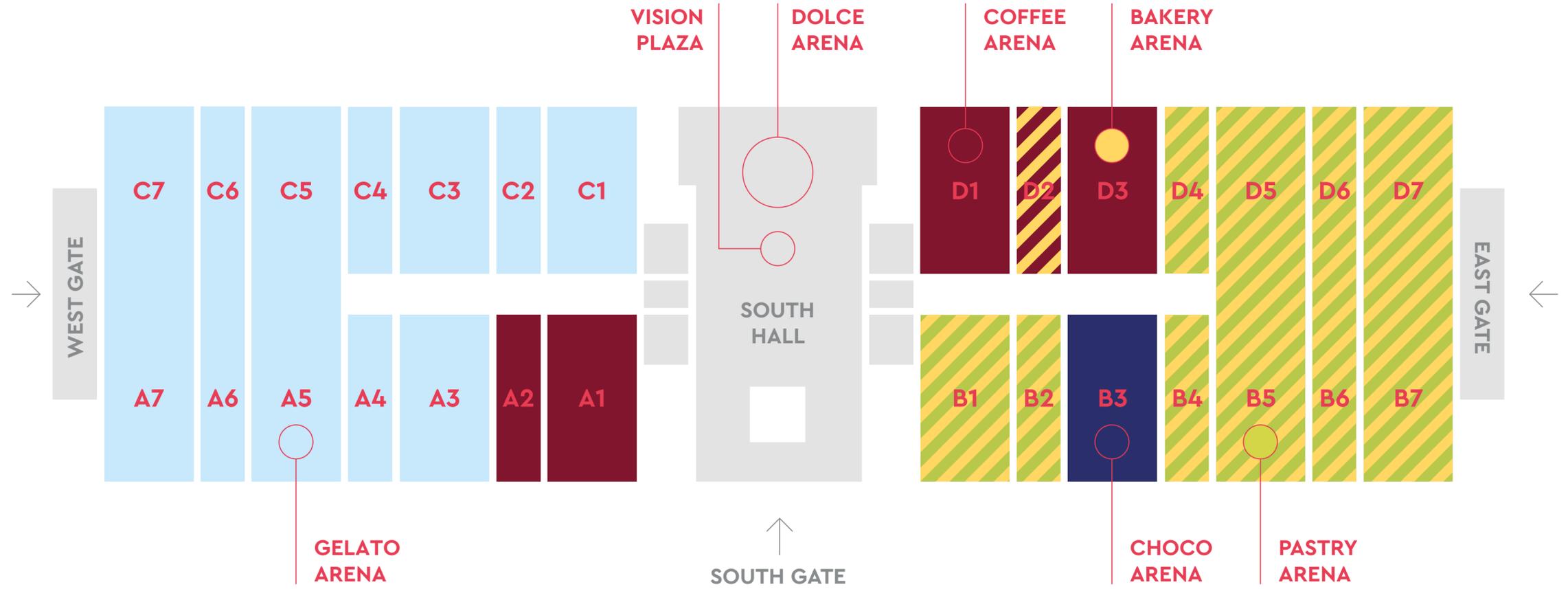
5 giorni da vivere in presenza per disegnare insieme il futuro del Foodservice Dolce.

La 44° edizione di SIGEP, The Dolce World Expo si svolge in contemporanea con AB Tech Expo, il Salone Internazionale delle Tecnologie e Prodotti per la Panificazione, Pasticceria e Dolciario.

SIGEP è l'ambasciatore italiano del Dolce.



LAYOUT 2023




GELATO
 Ingredienti
 Tecnologie
 Piccole attrezzature
 Vetrine
 Accessori
 Coppette e coni


PASTRY
 Ingredienti
 Tecnologie
 Piccole attrezzature
 Prodotto surgelato
 Confezionamento
 Decorazioni

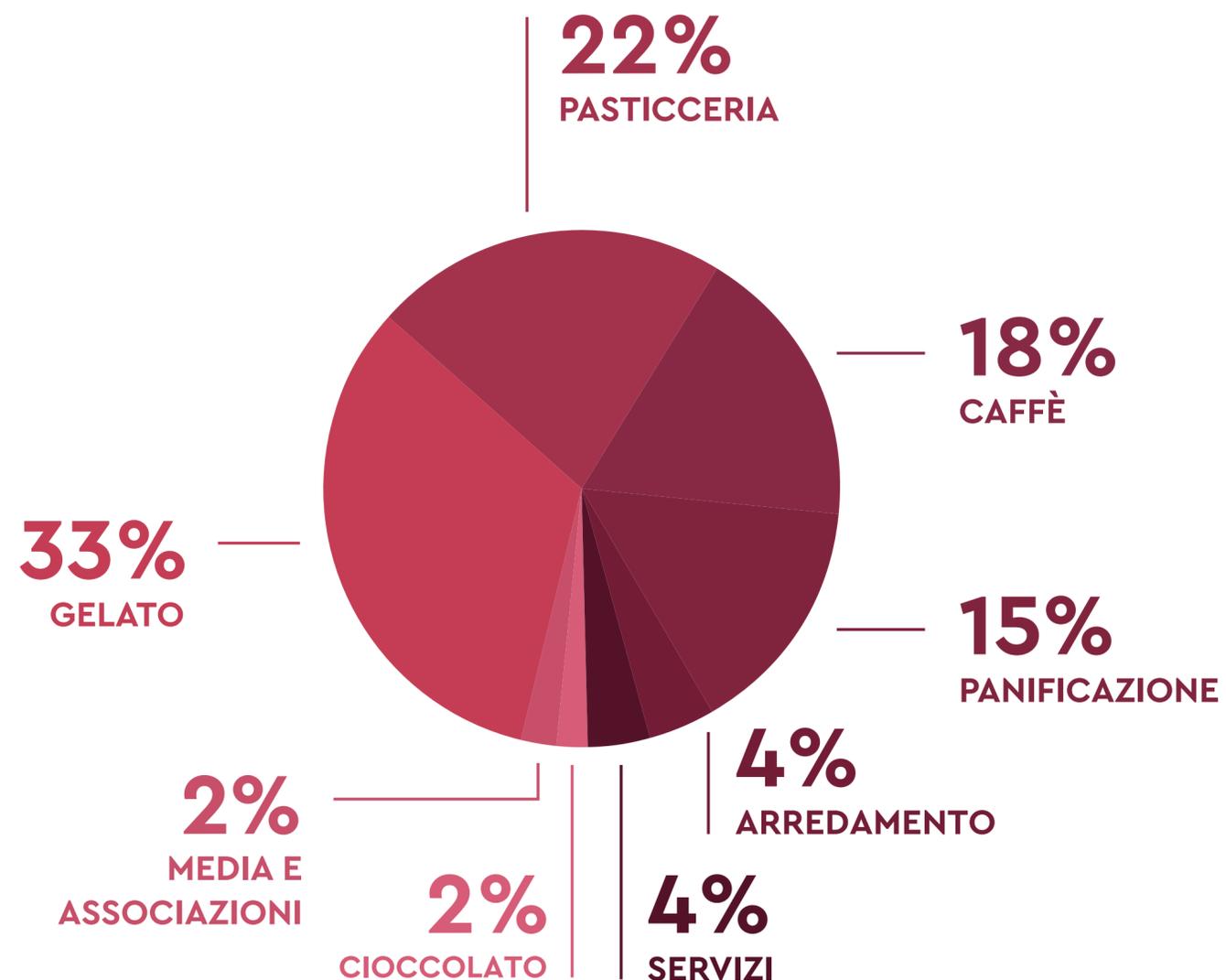

CHOCO
 Ingredienti
 Tecnologie
 Piccole attrezzature


BAKERY
 Ingredienti
 Tecnologie
 Prodotto surgelato
 Piccole attrezzature
 Processing
 Packaging


COFFEE
 Ingredienti
 Tecnologie

ESPOSITORI

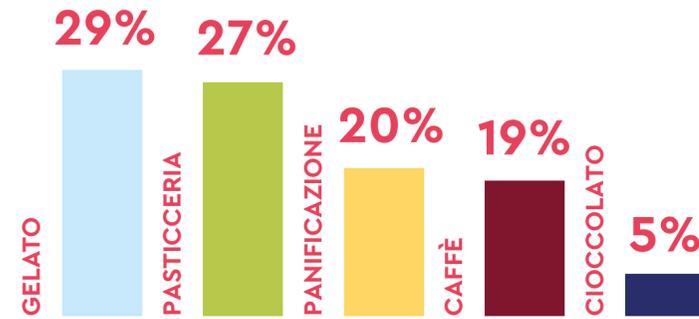
I numeri afferiscono all'edizione 2022



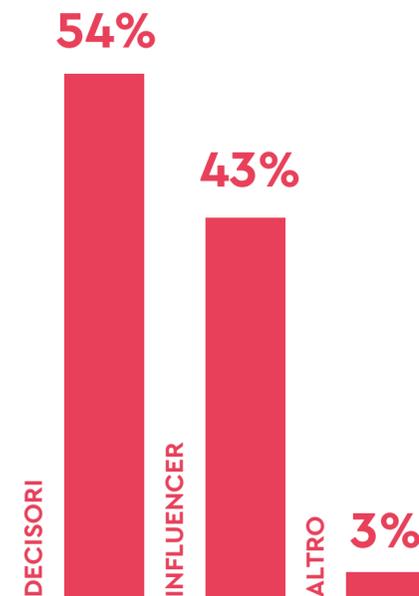
129.000 mq della miglior offerta internazionale: i visitatori sono guidati alla scoperta di percorsi tematici focalizzati su 5 settori principali, Gelateria, Pasticceria, Cioccolato, Panificazione e Caffè, interconnessi in modo da unire in un' unica visione globale il mondo del Dolce.

OLTRE
130.000
VISITATORI
ATTESI

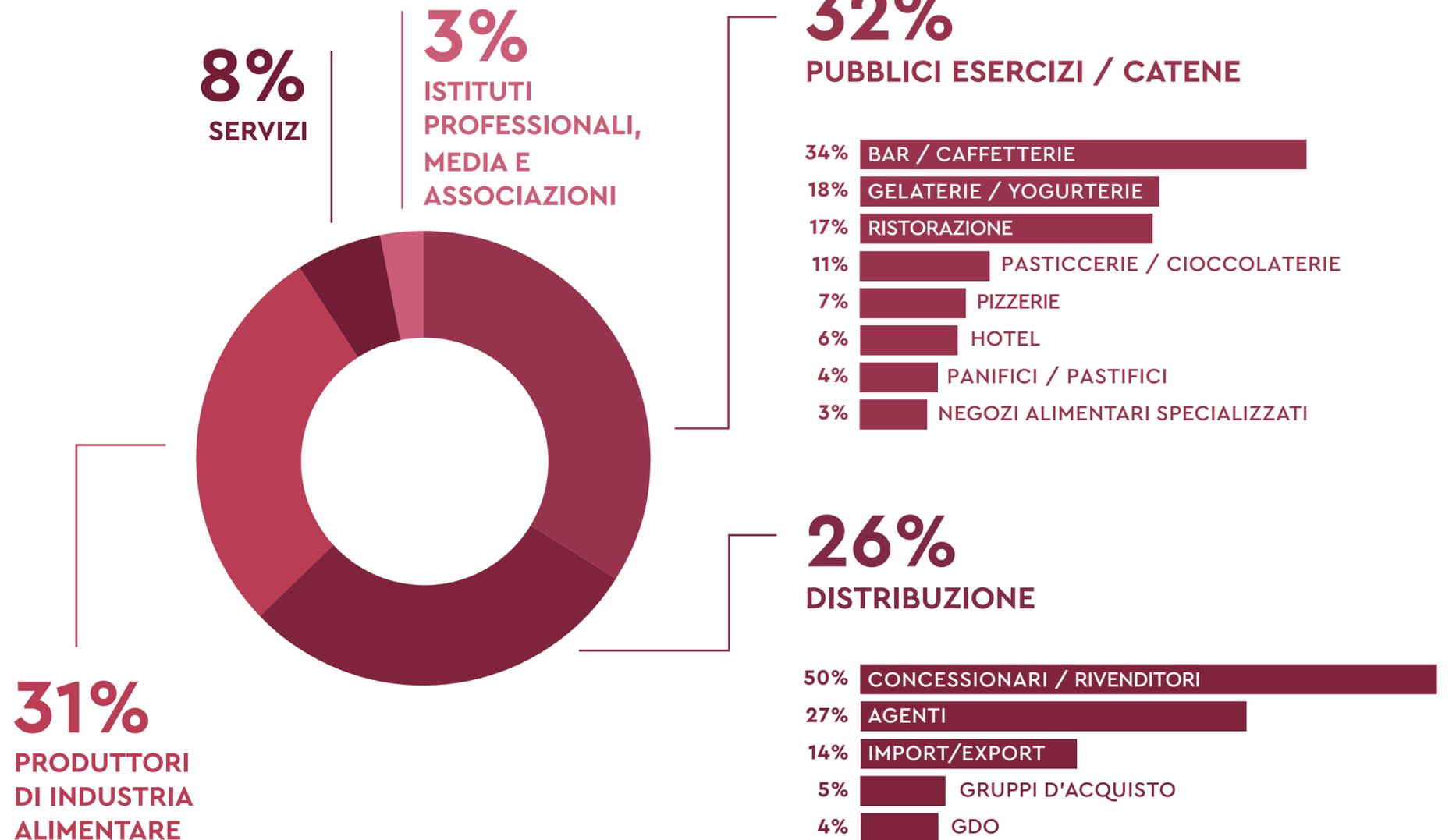
SETTORI ESPOSITIVI DI INTERESSE



PROFILO VISITATORE



SETTORI DI ATTIVITÀ



VISITATORI INTERNAZIONALI

I numeri afferiscono all'edizione 2022

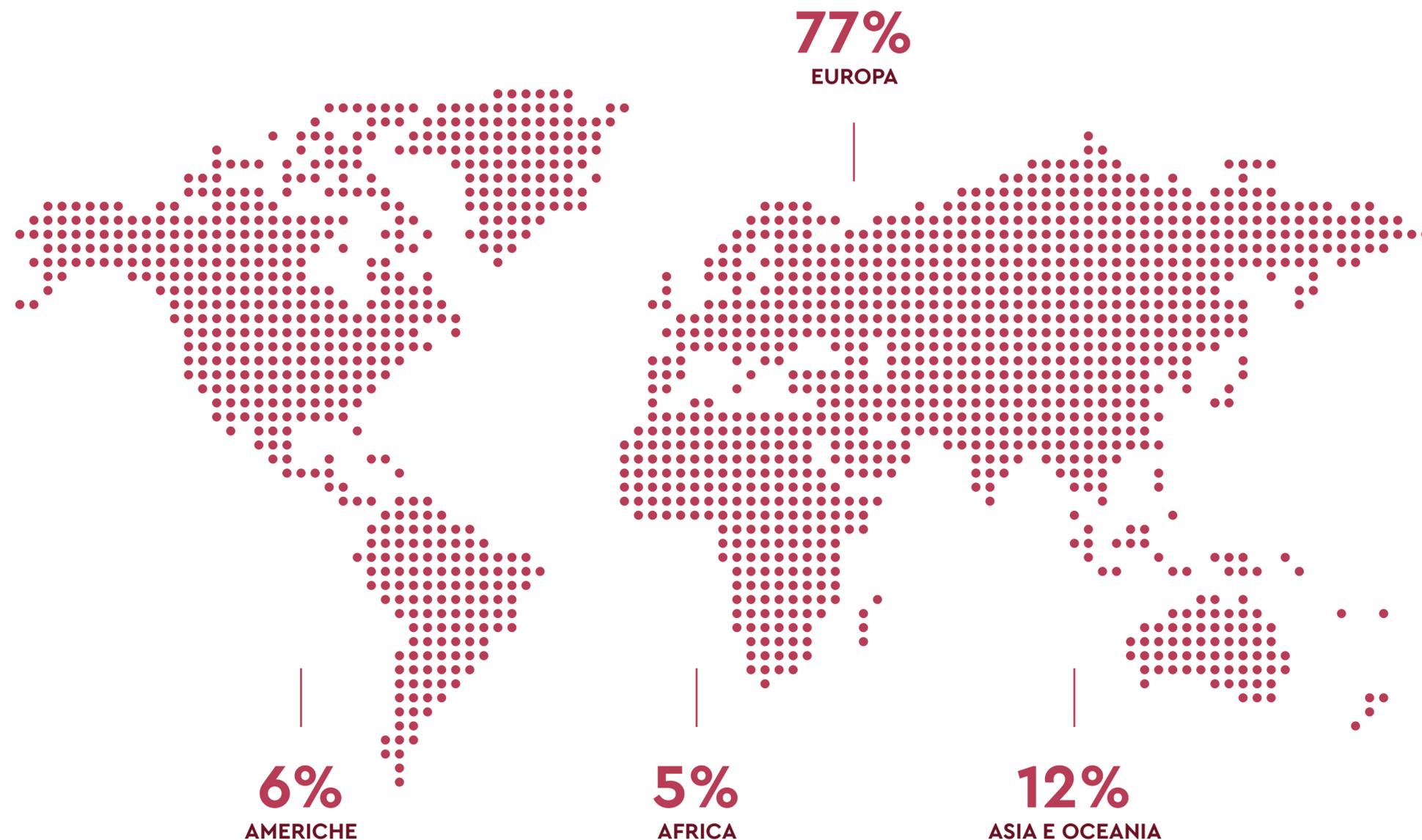
ATTESI BUYER
INTERNAZIONALI DA

180

PAESI

I 10 PAESI PIÙ PRESENTI

FRANCIA	SLOVENIA
GERMANIA	GRAN BRETAGNA
SPAGNA	BELGIO
ROMANIA	CROAZIA
GRECIA	SVIZZERA



Azioni di incoming e coinvolgimento di buyer esteri, grazie alla preziosa collaborazione con ICE Agenzia ed il MAECI e con il supporto della rete internazionale di regional advisor di Italian Exhibition Group presenti in **oltre 60 Paesi**.

EVENTI 2023

SIGEP è uno show internazionale che premia i talenti, promuove l'innovazione ed esporta l'eccellenza del Dolce in tutto il mondo. Le Arene sono palcoscenici dinamici in cui si genera cultura e viene diffusa formazione per la crescita di tutta la community. L'Arte dei grandi Maestri, insieme ai giovani talenti, vivono un'occasione unica di confronto, utilizzando tecnologie di ultima generazione e le migliori novità sul mercato.

DOLCE ARENA

- Gelato Europe Cup
- Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores
- Campionato Mondiale The Pastry Queen

GELATO ARENA

- Talks & Demo

PASTRY ARENA

- Campionato Italiano Seniores
- Campionato Italiano Juniores
- SIGEP Giovani

COFFEE ARENA

- 7 Campionati Italiani Baristi

BAKERY ARENA

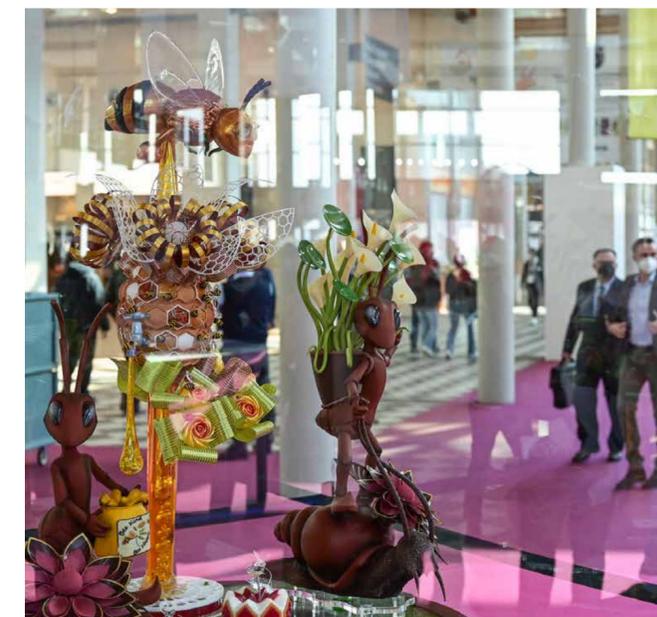
- Bread in the City, Concorso Internazionale di Panificazione

CHOCO ARENA

- Talks & Demo

VISION PLAZA

- Faro per le macro-tendenze del foodservice dolce



AREE SPECIALI

INNOVATION GALLERY

Uno spazio che punta i riflettori sulle novità di prodotto e servizio presentate dagli espositori.

AREA START-UP

Uno spazio per il dialogo tra il mondo delle imprese e degli investitori e giovani realtà imprenditoriali.

BUYERS LOUNGE

Un'area esclusiva riservata ai buyer internazionali invitati da IEG in collaborazione con Agenzia ICE.



143.340

VISUALIZZAZIONI
TOTALI (UTENTI
REGISTRATI E GUEST)

3.854

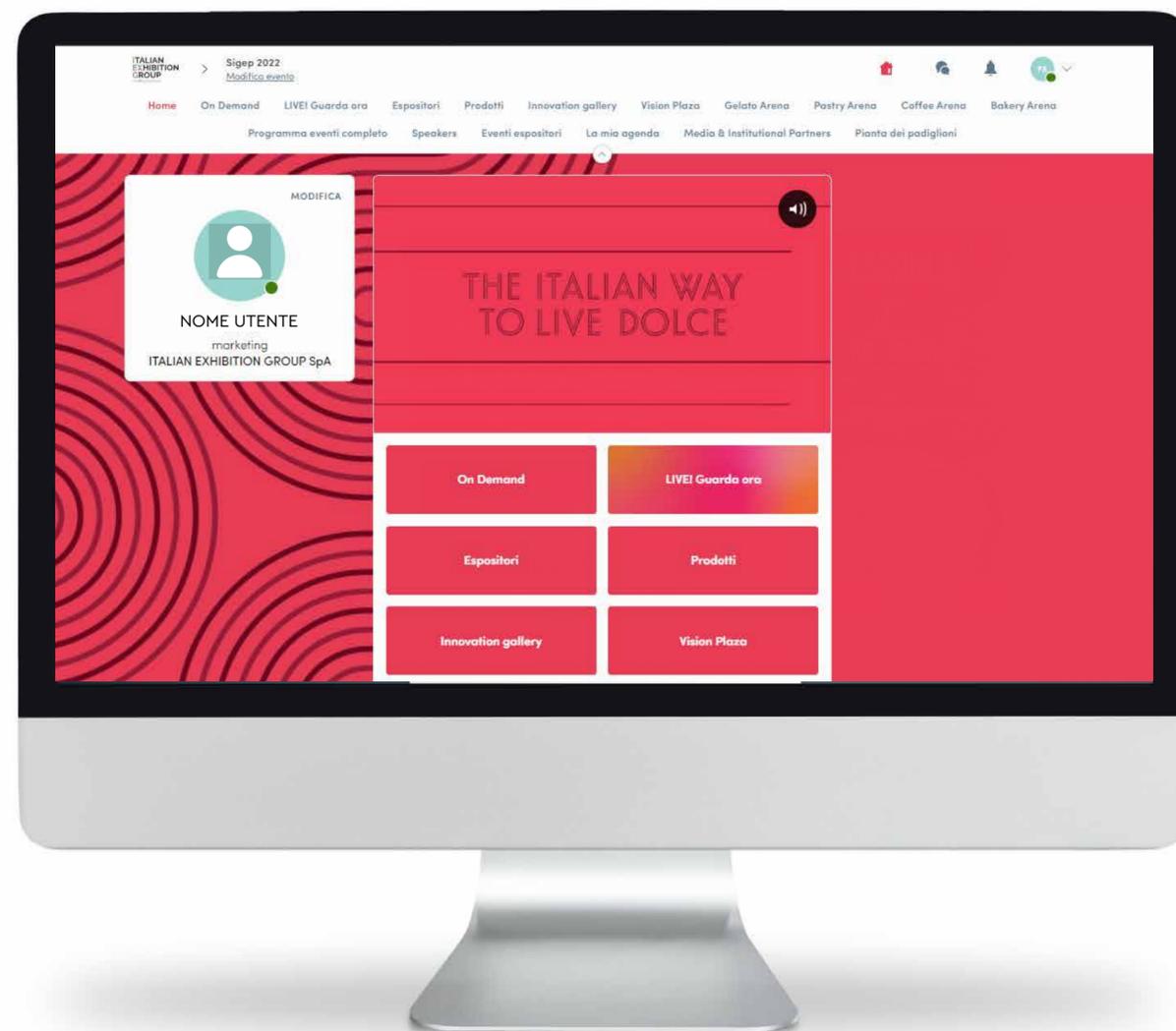
VISITATORI UNICI
DIGITALI

6.632

VISITE DIGITALI
(UTENTI REGISTRATI
ALL'EVENTO)

1.820

VISUALIZZAZIONI
PRODOTTO



LA PIATTAFORMA DIGITALE

La vetrina delle eccellenze del dolciario artigianale dedicata ai professionisti del foodservice Dolce internazionale.

La piattaforma digitale **SIGEP EXPANDED** mette in contatto le aziende del dolciario artigianale con tutti gli operatori internazionali di settore attraverso una pagina vetrina arricchita dal catalogo prodotti, le novità presentate e gli eventi che si terranno durante la manifestazione.

Un'opportunità di incontro e visibilità per fare networking fra le migliori aziende del settore e buyers da tutto il mondo.

AUDIENCE SIGEP 2022



PRESS & MEDIA
RELETIONSHIP



471

GIORNALISTI
ACCREDITATI

3.854

NOTIZIE, ARTICOLI,
SERVIZI, INTERVISTE

510 MLN

CONTATTI LORDI
RAGGIUNTI



EMAIL
MARKETING



253K

DATABASE
NEWSLETTER
2022



SOCIAL
FAN BASE



123K

SOCIAL
COMMUNITY



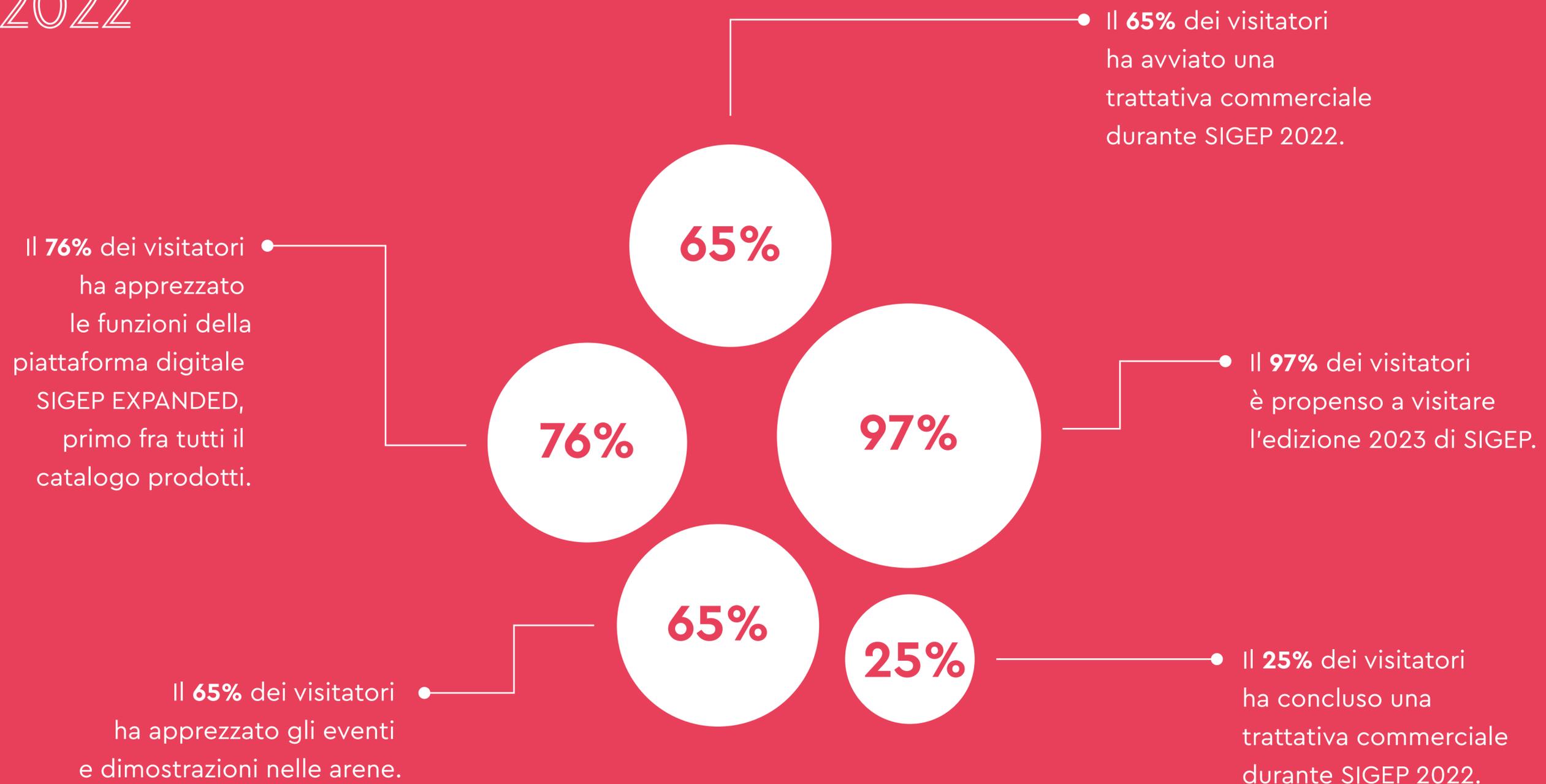
SITO WEB



307K

VISITATORI UNICI
SIGEP.IT 2022

INDAGINE VISITATORI SIGEP 2022





ARTE BIANCA E TECNOLOGIE

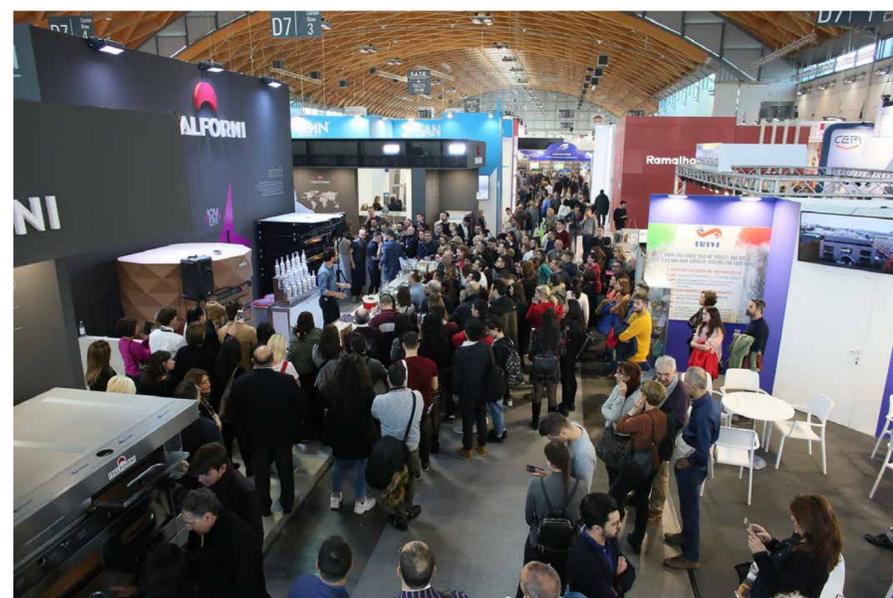
21-25
GENNAIO 2023
FIERA DI RIMINI

Dopo il successo dell'edizione 2020, l'Arte Bianca torna a riunirsi a Rimini, dal comparto artigianale a quello industriale, con una rassegna unica e straordinaria per varietà di tecnologia abbinata a prodotti, ingredienti e concept di locali.

AB Tech Expo è una manifestazione completa ed internazionale in grado di coinvolgere tutti i processi della filiera, dallo stoccaggio del prodotto alla preparazione delle ricette, dall'impasto alla lavorazione, fino a lievitazione, cottura, raffreddamento, taglio e imballaggio finale, compresi naturalmente tutti i servizi che seguono la qualità del processo.

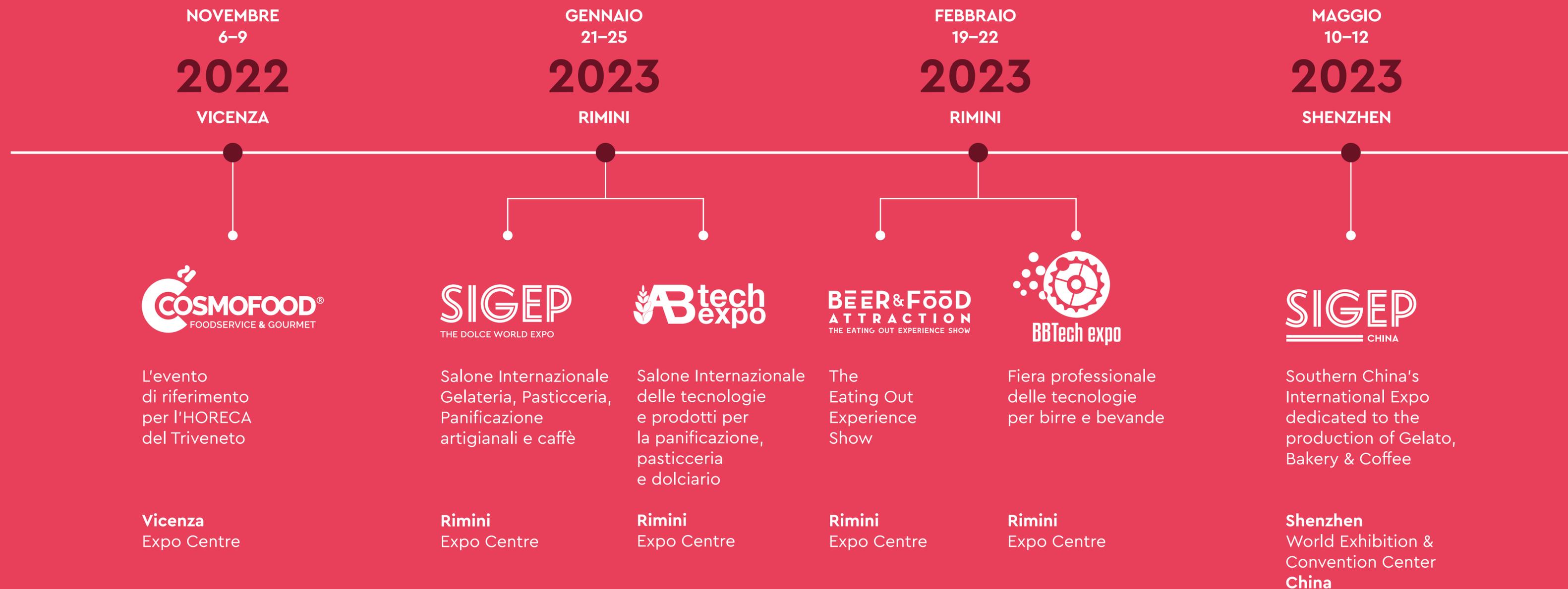
L'intera filiera si ritrova per fare business e scoprire gli ultimi trend nella produzione e nel consumo, nuovi format di locali e nuovi concept di marketing.

**CON AB TECH EXPO NEL 2023
LA TECNOLOGIA È IN POLE POSITION**



THE INTERNATIONAL HUB FOR THE OUT OF HOME MARKET

Un Sistema di fiere per lo sviluppo
del business del foodservice nel mondo.



COMMUNITY— ESPOSITORI

“

ANDREA BURANI
Area manager Italia
Angelo Po

“Sigep è la vetrina perfetta per presentare novità nel foodservice”

“

ENRICO METTI
Sales Director
Professional Filters
Brita Italia

“È bello tornare ad incontrare i clienti di persona a Sigep e discutere di business”

“

ANNA MARIA MELE
Direttore Commerciale
La Spaziale

“Sigep rappresenta l'eccellenza del made in Italy nel mondo. Abbiamo visto che c'è stata tanta affluenza da diversi paesi”

“

ACHILLE SASSOLI
Trade Marketing
Manager World
Carpigiani

“Abbiamo incontrato i gelatieri e i pasticceri provenienti da tutto il mondo”

“

GIOVANNI AGOSTONI
Direttore Commerciale
ICAM

“Sigep è da sempre un punto di riferimento per il settore professionale”

“

LEONARDO MAZZERO
General Manager
Disaronno Ingredients

“Noi siamo entusiasti di essere qui a Sigep. L'appuntamento in cui riusciamo ad incontrare i nostri clienti, i nostri collaboratori, i nostri fornitori”

“

DANIELA SACCARDO
Project Manager
Abiepan - Associação Brasileira das Ind. de Equipamentos, Ingredientes e Acessórios Para Alimentos

“La fiera conferma la sua indiscussa leadership internazionale come evento esclusivo dedicato ai professionisti di tutto il mondo”

“

GIANNI BABBI
Direttore Marketing
Babbi

“Sigep è la nostra vita da sempre. Tornare in presenza è stata un'emozione forte e poter rivedere di persona i nostri clienti e conoscerne di nuovi è stato entusiasmante”

“

EMANUELA TASSELLI
Responsabile Marketing
Debic

“Tornare in presenza a Sigep è stato fondamentale per tornare a vedere gli operatori, i nostri clienti grossisti, dal vivo”

COMMUNITY— BUYER

“

HAYET SAKOUHI
Senior Purchasing Manager
BEH Tunisie

“In SIGEP, we always see new products and new machines to facilitate the concept for the consumer. Everything is related to the professional use”

“

SANTIAGO PERALTA
Co-founder
Pacari

“Italy is a trendsetter in all. It's basically a little bit to see how will be the future and which strengths of our products or innovation have in the past”

“

BEN WHITTINGTON
International Culinary
R&D Manager
Focus Brands International

“Making connections with international suppliers, making relationships that we can leverage for our products or equipment, learning more about what is available worldwide or in Europe specifically is a huge deal for us”

“

MARCOS ANTONIO MATOS
CEO
CECAFÉ - Conselho dos Exportadores de Café do Brasil

“It's an honor to be here. It's a perfect network: there are many opportunities to develop meetings, projects, programs that we have been developing”

IEG è certificata:

ISO 14001 Ambiente,
ISO 45001 Salute
e Sicurezza sul Lavoro.

• **1.500**

piante

• **30.000**

mq di verde, ricarica elettrica
gratuita per auto e moto

• **114.000**

mq di fotovoltaico, caldaie
a condensazione modulare

• **1 banca del ghiaccio**

per l'aria condizionata,
fontane a ricircolo d'acqua

• **30.000**

pasti salvati con il progetto:
Food for Good

Ogni anno risparmiamo:

• **23.000.000**

di litri d'acqua

• **400.000**

Kwh di energia

• **680**

tonnellate di emissioni
di CO2

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

CONTATTI

Visitatori: infovisitatori@iegexpo.it

Espositori: teamsigep@iegexpo.it

sigep.it

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN CONTEMPORANEA CON

**ABtech
expo**
ARTE BIANCA E TECNOLOGIE

IN COLLABORAZIONE CON

