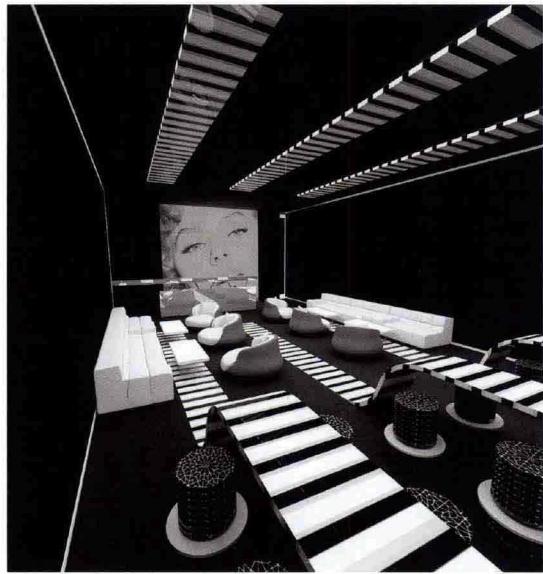


FAIR

HOTEL AND SPA DESIGN

Una nuova modalità di approccio al concetto tradizionale di fiera; un'esperienza vitale, lontana da schemi di esposizione di prodotti e materiali, consolidati, ma spesso monotoni e didascalici. La formula ideata da Carlo Matthey si ripropone, dal 14 al 18 novembre 2010, nell'ambito della 45^a edizione di ExposudHotel a Napoli, con la mostra evento Hotel and Spa Design. ExposudHotel è stata completamente rivisitata grazie al progetto innovativo del nuovo organizzatore, la On Communication società scelta per il rilancio dalla fiera della Mostra D'Oltremare. On Communication ha scelto My Exhibition come partner organizzativo e Hotel and Spa Design, quindi, come evento catalizzatore di titolari di albergo, di architetti e designer. L'intento è quello di portare un'esposizione di prestigio in una fiera che vuole rompere con il passato approntando qualità e innovazione e che si preannuncia ricca di novità importanti. L'esposizione tematica, attraverso interpretazioni progettuali di firme prestigiose dell'architettura, dell'hotel e del design, ricrea un intero albergo e i suoi ambienti caratterizzanti – la hall, la Spa, camere e suite, lo spazio outdoor, il ristorante e la sala congressi – ricostrui-



ti in fiera per offrire al pubblico la possibilità di toccare con mano le più innovative tecnologie e le più stimolanti soluzioni per design, finiture e materiali, declinate attraverso diversi linguaggi architettonici. Hotel and Spa Design ha coinvolto nomi importanti come Alberto Apostoli, Maurizio Favetta, Marco Vismara e Andrea Viganò, Diego Granese, Davide D'Agostino, artefici degli spazi funzionali del mondo composito dell'hotellerie. L'obiettivo dichiarato è quello di offrire una vetrina prestigiosa e un punto d'incontro selezionato per gli operatori dell'hotellerie, settore trainante dell'economia del Centro-Sud Italia. All'interno del padiglione 5, accanto alla mostra espositiva Hotel and Spa Design, il visitatore potrà visitare stand delle migliori aziende del contract, design, bagno, benessere e Spa, assistere a convegni e avvalersi della buyer lounge dove saranno protagonisti i responsabili acquisti delle strutture 4 e 5 stelle del Centro-Sud Italia. Un fitto calendario di convegni ed aggiornamenti per l'albergatore e il progettista dell'hotel e della Spa farà da fondamentale cornice alla mostra. Tra i temi delle conferenze: accesso ai finanziamenti agevolati, progettazione, realizzazione



fino alla corretta gestione di strutture ricettive e aree benessere dell'hotel. Appuntamenti che, insieme a Hotel and Spa Design, si propongono come ulteriori fonti di idee e di valore aggiunto. www.spa-design.it, www.myexhibition.it (L. C.)

There is a new approach to the fair concept: a vital experience, light years from the classical displays of products and materials – a consolidated format but often monotonous and incomplete. The formula invented by Carlo Matthey will be presented once again during the 45th edition of ExposudHotel in Naples, between November 14-18 2010, with the exhibition Hotel and Spa Design. ExposudHotel has been completely renovated thanks to the innovative project by the new organizing company On Communication, that was selected by the company Mostra D'Oltremare to re-launch the exhibition. On Communication selected My Exhibition as the organizing partner and Hotel and Spa Design as the catalyst for hotel proprietors, architects and designers. The

intention was to add a prestigious exhibition to a fair that wishes to break from the past by injecting quality and innovation with promises of many important developments. The core exhibition, through design interpretations by important experts in architecture, the hotel world and design, has recreated an entire hotel and its more typical features – the hall, the Spa, the bedrooms and suites, the outdoor space, the restaurant and the congress hall. It has been reconstructed inside the exhibition grounds to give the general public the possibility of a hands-on experience of the very latest technology and the most stimulating solutions for design, finish and materials, declined through a number of different architectonic languages. Hotel and Spa Design has involved important names such as Alberto Apostoli, Maurizio Favetta, Marco Vismara and Andrea Viganò, Diego Granese, Davide D'Agostino,



FAIR

dedicati ai diversi settori merceologici in mostra, vuole contribuire a rappresentare la cultura dell'innovazione. Per approfondire i temi più attuali in discussione, SIA Guest amplia l'offerta di momenti di riflessione e di scambio con eventi dedicati alla formazione, aggiornamento, convegnistica e workshop, animati dai professionisti dell'ospitalità, e dalle più importanti istituzioni, nazionali e internazionali, del settore. www.siarimini.com (L. C.)



The 2010 edition of SIA GUEST at Rimini Fiera will provide excellent business opportunities for the exhibition itself, now celebrating its 60th anniversary. It is an important forum for the world of production and for the service industry which can exploit this event in commercial terms. It is also a great window for the general public who will be able to observe a comprehensive and innovative exhibition. The event can therefore be described as a meeting point between all of the industrial realities and the service suppliers in Italy and abroad operating in the hospitality sector – Hotel and catering, contract, furnishings and design accessories for interiors, materials for floors and walls, fabrics, illumination,

bathroom fittings, wellness & fitness, equipment and large plant for catering, technology for automation, domotics and energy saving. This is the exhibition proposal for SIA GUEST which is enriched with SIA TREND, the new pavilion designed to display experimental projects in the world of design for the hospitality trade. Its layout is unique: a fusion of market place and cultural gallery which is just waiting to be discovered. Exhibitors and visitors will be absorbed by an interactive event that, through a pathway that alternates exhibition spaces, theme events, settings and events dedicated to the various product groups on display, and wishes

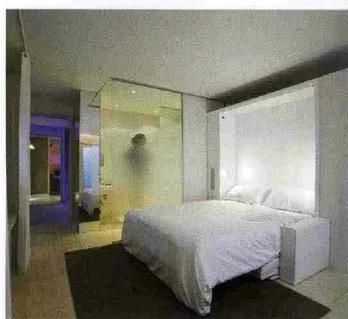
EQUIP'HOTEL 2010

Per l'universo del settore alberghiero, ristorazione, caffè, bar, il 2010 si annuncia come l'anno della schiarietà, e un appuntamento d'obbligo è Equip'Hotel – Salone Internazionale della Ristorazione e l'Industria Alberghiera – che si terrà a Parigi dal 14 al 18 novembre 2010.

Con 100.000 mq di area visitabile e circa 1.500 visitatori provenienti da tutto il mondo (dati del 2008), l'evento è indirizzato ai grandi produttori mondiali e anche all'anello finale della filiera: albergatori, ristoratori, proprietari di pubblici esercizi (hotel, bar, ristoranti, gelaterie, pasticcerie...) che possono soddisfare in un'unica visita esigenze di acquisto, conoscenza e confronto.

L'evento è anche il luogo per incontrare i grandi chef, scoperta di grandi eventi, partecipare a dibattiti su temi importanti e, soprattutto, conoscere le innovazioni e nuovi prodotti del settore.

Tra gli eventi del 2010 da non perdere, 'Experience Cuisine', spazio dedicato agli chef e alla loro creatività; 'Experience Deco', per le ultime novità in materia di design, tecnologie e materiali, con il laboratorio di idee 'Studio' (progettato quest'anno da Elisabeth Leriche e Vasken Yéghiayan); 'What's up by Equip'Hotel', piattaforma espositiva di una quindicina di strutture parigine del settore che si sono distinte per accoglienza e ristorazione, infine 'Equip'Innov' una premiazione delle migliori innovazioni presenti al salone da parte di una giuria scelta. www.equiphotel.com (A. M.)



For the world of hospitality, catering, cafés and bars, 2010 is expected to be a year when the sector breaks through the clouds; and an important appointment is Equip'Hotel – the international Salon for Catering and the Hospitality Industry – which will be held in Paris between November 14-18, 2010. With 100,000 sq.m. of exhibition floorspace and an attendance of approximately 1500 visitors from around the world (figures refer to 2008), the event is oriented to the large global entities and the end links in the chain: hoteliers, restaurateurs, managers and proprietors of public amenities (hotels, bars, restaurants, ice-cream parlors, bakeries...). Under one roof, they will be able to satisfy all their needs for the purchases, information and curiosity. The event will also be an ideal location for meeting important chefs, enjoying major events, taking part in debates on topics important to the sector and particularly to find-out more about the latest developments and the producers in the sector. Events in 2010 not to be missed include 'Experience Cuisine', a space dedicated to chefs and their creativity; 'Experience Deco', for the innovations in terms of design, technology and materials, with the workshop 'Studio' (designed this year by Elisabeth Leriche and Vasken Yéghiayan); 'What's up by Equip'Hotel', an exhibition platform showcasing fifteen Parisian venues which have made their mark for welcome and catering, and finally 'Equip'Innov', an award assigned by an expert panel of judges for the best innovations presented during the exhibition. www.equiphotel.com (A. M.)

