GELATO | PASTRY | COFFEE | BAKERY | PIZZA

L'evento B2B dedicato alle community di gelato, pastry&chocolate, coffee, bakery e pizza. Un luogo dove gli ingredienti dettano le tendenze, i prodotti evolvono e le tecnologie e le attrezzature plasmano il futuro dell'industria out-of-home.

- MATERIALI, ATTREZZATURE E TECNOLOGIE
- INGREDIENTI E SEMILAVORATI
- PRODOTTI SURGELATI E READY-TO-EAT
- SOLUZIONI E MACCHINARI PER IL PACKAGING
- DESIGN CONCEPT, ARREDAMENTI E SERVIZI

SIGEP WORLD

16–20 Gennaio 2026

Fiera di Rimini

sigep.it

The World Expo for Foodservice Excellence

ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

ITA ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

madeinitaly.gov.it

DOVE IL FUTURO PRENDE VITA

SIGEP WORLD rappresenta l'evento di riferimento e di ispirazione per la community del **Foodservice**, attirando professionisti internazionali nei settori **Gelato, Pastry&Chocolate, Coffee, Bakery** e **Pizza**.

Nella vivace atmosfera della Fiera di Rimini, gli espositori presentano il **futuro** della loro industria, offrendo ai visitatori approfondimenti esclusivi sulle **tendenze di domani** e sui **gusti inesplorati**.

L'evento offre una panoramica completa, dai **prodotti, ingredienti e servizi alle attrezzature, arredi, soluzioni di packaging e tecnologie**.

SIGEP WORLD è il luogo ideale per **allacciare contatti** e **stringere relazioni** con i principali player del settore. Ogni interazione rappresenta un'occasione preziosa per imparare, crescere e cogliere **nuove opportunità di business**.

Qui è possibile sperimentare in prima persona le **innovazioni** che trasformeranno il modo di intendere l'industria fuori casa del domani.

COMMUNITY

+181.000
COMMUNITY SOCIAL

+289.000
DATABASE NEWSLETTER

APP

2 MILIONI
IMPRESSIONI SUI SOCIAL MEDIA

488 MILIONI
CONTATTI LORDI RAGGIUNTI

+292.000
VISUALIZZAZIONI CATALOGO ESPOSITORI

737
GIORNALISTI

56
ASSOCIAZIONI PARTNER

+567.000
VISUALIZZAZIONI PAGINE PROFILO ESPOSITORI

PERCHÉ ESPORRE

FAI CRESCERE IL TUO BUSINESS
Raggiungi i tuoi **obiettivi economici** e di **sviluppo** potenziando **nuovi mercati nazionali e internazionali**.

DIVENTA PROTAGONISTA
Sfrutta il primo evento dell'anno per presentare le tue **ultime creazioni, innovazioni, prodotti e concept**.

CREA CONNESSIONI STRATEGICHE
Amplia le tue **opportunità di networking** unendoti ad una community attiva di clienti fidelizzati e nuovi potenziali contatti.

ANTICIPA IL FUTURO
Lasciati ispirare, scopri **insight esclusivi** e vivi l'energia di **demo** dal vivo, **show cooking** e **talk** con i massimi esperti del settore.

PERCHÉ VISITARE

CONNETTITI CON L'ÉLITE MONDIALE DEL FOODSERVICE
Incontra i leader del settore, i **brand più influenti** e gli innovatori che stanno ridefinendo il mercato. Crea connessioni strategiche, scambia idee e scopri nuove opportunità di business nel dinamico mondo dell'Out-of-Home.

SCOPRI IL FUTURO DEL SETTORE
Anticipa i **trend**, esplora tecnologie rivoluzionarie e lasciati ispirare dalle **ultime novità** in fatto di ingredienti, attrezzature e soluzioni all'avanguardia. Vivi l'eccellenza del Made in Italy e scopri in anteprima cosa guiderà il mercato nei prossimi anni.

ASSISTI ALLO SPETTACOLO DAL VIVO
Lasciati stupire dai **migliori chef, maestri artigiani e innovatori** del settore. Assisti a show cooking spettacolari, dimostrazioni dal vivo e talk esclusivi ricchi di creatività e innovazione.

ACCRESCI LE TUE COMPETENZE
Approfondisci le tematiche più attuali: **sostenibilità, trasformazione digitale, strategie di marketing** di nuova generazione. Resta competitivo grazie a insight esclusivi direttamente dai protagonisti del settore.

ESPOSITORI

I dati fanno riferimento all'edizione 2025

1,300 BRAND ESPOSITORI

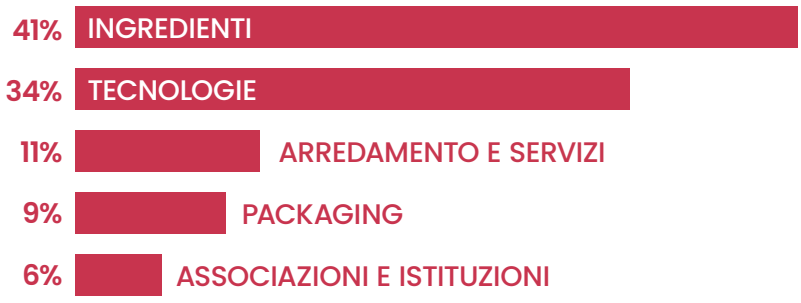
18% DALL' ESTERO

35 PAESI

TOP PAESI DI PROVENIENZA: (ITALIA ESCLUSA)

1. GERMANIA
2. SPAGNA
3. FRANCIA
4. CINA
5. TURCHIA

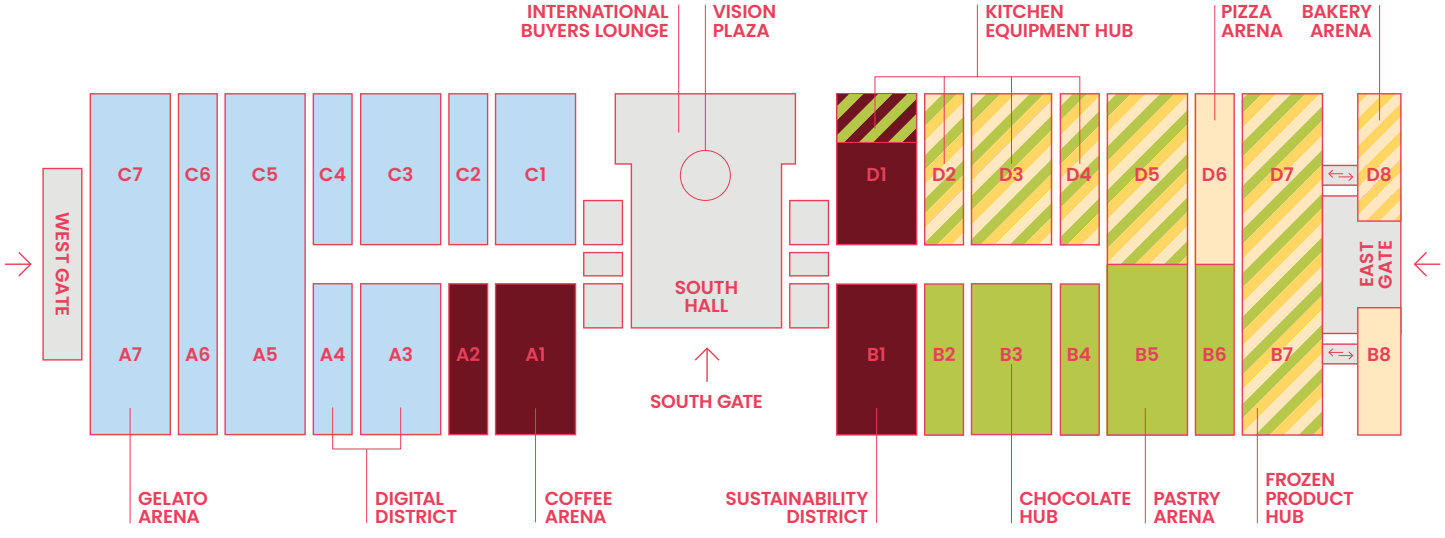
SETTORE DI ATTIVITÀ



LAYOUT

138.000 M² DI AREA ESPOSITIVA

30 PADIGLIONI



VISITATORI

I dati fanno riferimento all'edizione 2025

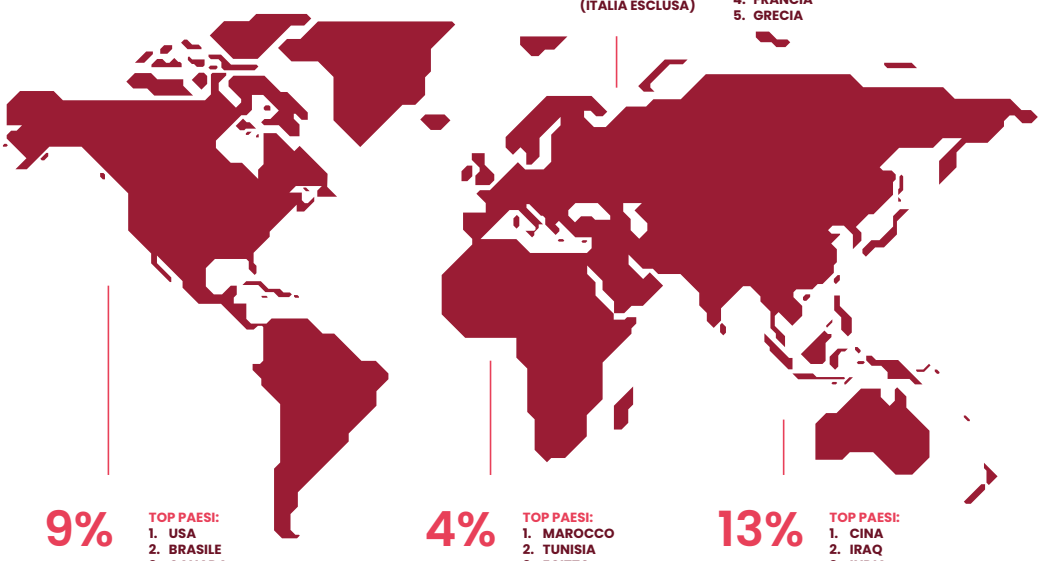
SIGEP WORLD attrae professionisti e decision maker dell'industria Foodservice, le cui attività e interessi definiranno il futuro di questo settore. **Importatori, distributori, servizi di ristorazione collettiva, catene di ristorazione e ospitalità** da tutto il mondo scelgono Rimini per scoprire in anteprima le ultime novità e le soluzioni di maggiore tendenza.

205.000
VISITE TOTALI
+14% RISPETTO ALL'EDIZIONE 2024

160 PAESI

23% VISITE INTERNAZIONALI

+26% RISPETTO ALL'EDIZIONE 2024



74% EUROPA (ITALIA ESCLUSA)
TOP PAESI:
1. GERMANIA
2. SPAGNA
3. ROMANIA
4. FRANCIA
5. GRECIA

9% AMERICA
TOP PAESI:
1. USA
2. BRASILE
3. CANADA
4. MESSICO
5. ARGENTINA

4% AFRICA
TOP PAESI:
1. MAROCCO
2. TUNISIA
3. EGITTO
4. LIBIA
5. ALGERIA

13% ASIA E OCEANIA
TOP PAESI:
1. CINA
2. IRAQ
3. INDIA
4. COREA DEL SUD
5. GIAPPONE

SETTORI DI ATTIVITÀ

32% PUBBLICI ESERCIZI / CATENE

27%	BAR / CAFFETTERIE
24%	GELATERIE
17%	RISTORANTI
12%	PASTRY / CHOCOLATE SHOPS
9%	PIZZERIE
5%	HOTELS
4%	PANIFICI / PASTIFICI
2%	ALIMENTARI SPECIALIZZATI

31% PRODUTTORI / LABORATORI

25%	PASTICCERIA
23%	GELATO
14%	PANIFICAZIONE
12%	IMPIANTI, MACCHINARI E ATTREZZATURE
9%	INGREDIENTI
7%	PRODOTTI FINITI
4%	PACKAGING & ACCESSORI
3%	ARREDAMENTO
3%	ALIMENTI SURGELATI

4% MEDIA, ASSOCIAZIONI E ISTITUZIONI, ISTITUTI PROFESSIONALI

9% SERVIZI

24% DISTRIBUZIONE

30%	CONCESSIONARI / RIVENDITORI
24%	GROSSISTI
23%	AGENTI
15%	IMPORT / EXPORT
5%	GDO
3%	GRUPPI D'ACQUISTO

PROFILO VISITATORE

51%	DECISION MAKER
25%	DIPENDENTE
11%	CONSULENTE
5%	CHEF
4%	RESPONSABILE PRODUZIONE
3%	DIRETTORE F&B / MANAGER
1%	ARCHITETTO / DESIGNER

SETTORE ESPOSITIVO DI INTERESSE

33%	GELATO
28%	PASTRY & CHOCO
17%	BAKERY
14%	COFFEE
7%	PIZZA

TOP BUYERS

I dati fanno riferimento all'edizione 2025

Grazie a un'attenta attività di scouting rivolta a buyer di alto profilo, alla collaborazione con **Agenzia ICE** e il **Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale**, e al supporto della rete internazionale di **regional advisor** di IEG, la fiera attrae veri e propri decision maker, rendendo SIGEP WORLD un'occasione unica per incontrare buyer selezionati da tutto il mondo.

545
BUYER

+28%
RISPETTO ALL'EDIZIONE 2024

79
PAESI

+5.500
BUSINESS MEETINGS

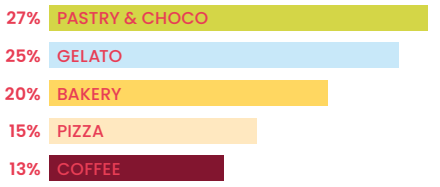
15
DELEGAZIONI DA TUTTO IL MONDO

PROVENIENZA

33% EUROPA
32% ASIA
26% AMERICA
8% AFRICA
1% OCEANIA

PROFILO

SETTORE ESPOSITIVO DI INTERESSE



96%
SI RITENGONO PIENAMENTE SODDISFATTI DELL'OFFERTA ESPOSITIVA

98%
DICHIARANO DI AVER RAGGIUNTO IL PROPRIO OBIETTIVO

100%
CONSIGLIANO DI VISITARE SIGEP WORLD

PREMIUM VISITORS

I dati fanno riferimento all'edizione 2025

Visitatori europei di alto profilo inclusi in un programma riservato ed esclusivo.

+3.300
OPERATORI

+28%
RISPETTO ALL'EDIZIONE 2024

TOP 5 PAESI

1. **SPAGNA**
2. **ROMANIA**
3. **GERMANIA**
4. **GRECIA**
5. **FRANCIA**

PROFILO

56% DISTRIBUZIONE
37% PRODUTTORI / LABORATORI
5% CATENE
2% PUBBLICI ESERCIZI

GELATO

IL MEGLIO DEL GELATO

SIGEP WORLD rappresenta la casa del Gelato, riconosciuto a livello internazionale come centro propulsore dell'innovazione in questo settore. La manifestazione riunisce gli operatori più rinomati del mondo, offrendo loro una piattaforma per presentare le loro **creazioni artigianali, nuovi gusti e le ultime tecnologie** applicate alla produzione del gelato.

Motivante ed emozionante, l'evento pone l'innovazione al centro di tutto, attirando intenditori da tutto il mondo, desiderosi di aggiornarsi sulle **ultime tendenze**, alla ricerca di gusti inediti e nuovi ingredienti.

SIGEP presenta la più ampia varietà di Gelato per l'industria della ristorazione mondiale, un luogo di incontro, condivisione e scoperta delle opportunità future destinate a plasmare la prossima evoluzione del mercato.

SETTORI ESPOSITIVI

- MACCHINARI E IMPIANTI
- MATERIE PRIME ED INGREDIENTI
- ARREDAMENTO E ATTREZZATURE
- VETRINISTICA E CONFEZIONAMENTO
- ACCESSORI PER LA PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO
- PACKAGING
- SERVIZI

PASTRY & CHOCOLATE

IL GUSTO AUTENTICO DELLA CREATIVITÀ

SIGEP WORLD rappresenta un luogo d'eccellenza per i professionisti del mondo della pasticceria e del cioccolato, dove ogni aspetto gioca un ruolo nella creazione del prodotto finale: dalle più straordinarie realizzazioni artigianali alla **qualità e varietà** delle soluzioni industriali come i **"ready-made" dessert**.

I visitatori potranno scoprire la migliore selezione di materie prime, approfondire nuove filiere ed esplorare tecnologie all'avanguardia. Ognuno di questi aspetti si combina per guidare l'evoluzione di questo settore così dinamico, dando vita a **nuovi concept, nuove esperienze e tecniche innovative**.

SIGEP WORLD è anche il luogo in cui i professionisti dell'industria Pastry&Choco si incontrano per condividere le loro competenze e svelare le loro creazioni inaspettate.

SETTORI ESPOSITIVI

- MACCHINARI E IMPIANTI
- MATERIE PRIME ED INGREDIENTI
- ARREDAMENTO E ATTREZZATURE
- DECORAZIONI E CONFEZIONAMENTO
- PACKAGING
- SERVIZI
- PRODOTTI SURGELATI
- READY-MADE DESSERT
- DESSERT INDUSTRIALI
- DECORAZIONI

COFFEE

LA MISCELA PERFETTA TRA GUSTO E TECNOLOGIA

SIGEP WORLD rappresenta un punto d'incontro dove ogni aspetto del mondo del caffè viene messo sotto i riflettori: dalle piantagioni e dai chicchi verdi alla tostatura, alla miscelazione e alla degustazione. Oltre a valorizzare la qualità e l'innovazione, SIGEP WORLD pone particolare attenzione alla **sostenibilità sociale e ambientale**, sottolineando l'importanza di un approccio etico e responsabile all'interno della filiera produttiva.

Grazie alla presenza di espositori provenienti da diverse aree geografiche, SIGEP WORLD offre l'opportunità di scoprire **specialità di caffè, tecnologie innovative e nuovi aromi provenienti da ogni angolo del pianeta**, favorendo l'interazione e lo scambio di conoscenze tra le diverse community del settore. **Attrezzature per la lavorazione automatica e soluzioni di packaging** completano la straordinaria varietà di questa bevanda unica.

SETTORI ESPOSITIVI

- MACCHINARI E IMPIANTI
- MATERIE PRIME ED INGREDIENTI
- ARREDAMENTO E ATTREZZATURE
- PACKAGING

BAKERY

I SEGRETI DELL'ARTE BIANCA

SIGEP WORLD esplora le **recenti tendenze, i principali ingredienti e innovazioni tecnologiche** che stanno plasmando l'arte della panificazione. Professionisti provenienti da tutto il mondo partecipano all'evento per sperimentare nuove farine e lieviti, approfondire le **tecniche di lavorazione e le tecnologie più all'avanguardia**.

Coprendo l'intera filiera, i visitatori potranno conoscere le novità del processo di produzione, scoprire **nuovi concept e format di locali** e partecipare a iniziative di networking per ampliare le proprie opportunità.

Tutto ciò di cui hai bisogno per il tuo business è proprio qui: dalle materie prime alle delizie salate più recenti, oltre ai migliori strumenti e attrezzature.

SETTORI ESPOSITIVI

- MACCHINARI E IMPIANTI
- MATERIE PRIME ED INGREDIENTI
- ARREDAMENTO E ATTREZZATURE
- DECORAZIONI E CONFEZIONAMENTO
- PACKAGING
- SERVIZI
- PRODOTTI SURGELATI

PIZZA

PIZZA, IN TUTTE LE SUE FORME

SIGEP WORLD offre un'immersione completa nel mondo della pizza, esplorando tutte le sue varietà, dalle **versioni classiche con le loro interpretazioni regionali alle pizze gourmet più innovative e agli abbinamenti esotici**.

L'evento presenta inoltre tutte le tecnologie chiave per la realizzazione della pizza perfetta, coprendo ogni aspetto del processo.

Qui è possibile approfondire la sorprendente varietà di farine e le tecniche di cottura, oltre che esaminare le opportunità offerte dagli **ingredienti surgelati** e dai condimenti pronti all'uso.

Attrezzature, forni e soluzioni di arredo completano l'area dedicata alla pizza.

SETTORI ESPOSITIVI

- MACCHINARI E IMPIANTI
- MATERIE PRIME ED INGREDIENTI
- ARREDAMENTO E ATTREZZATURE
- VETRINISTICA E CONFEZIONAMENTO
- ACCESSORI PER LA PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO
- PACKAGING
- FRANCHISORS
- SERVIZI

EVENTI 2026

SIGEP WORLD rappresenta un vero e proprio incubatore per ogni settore, dove i partecipanti sperimentano e mostrano in anteprima le **tendenze e le tecniche di domani**. **Talk, demo e workshop** condotti da esperti del settore offrono agli operatori l'opportunità di accrescere le proprie **competenze** e prepararsi ad affrontare le **sfide chiave del settore**: dal turismo agroalimentare alle questioni legali, dallo spreco alimentare al food cost, fino alla sostenibilità in tutte le sue declinazioni. SIGEP WORLD, inoltre, offre una piattaforma unica per i professionisti del settore Foodservice. Le arene tematiche ospitano i **migliori gelatieri, pasticceri, baristi, panettieri e pizzaioli** provenienti da tutto il mondo, che competono e mostrano le loro **abilità tecniche**, la **creatività** e **l'innovazione**. Non c'è posto migliore di SIGEP WORLD per sapere esattamente cosa sta succedendo, come e quando succede. Anche prima che accada.

+600
EVENTI

8
ARENE

9
COMPETIZIONI

250
RELATORI

5
COMPETIZIONI INTERNAZIONALI

I dati fanno riferimento all'edizione 2025

- GELATO EUROPE CUP
- BREAD IN THE CITY - BAKERY WORLD CUP
- WORLD PIZZA CHAMPION GAMES
- GELATO FESTIVAL WORLD MASTERS - GERMAN FINAL
- GELATO FESTIVAL WORLD MASTERS - IBERIAN CHALLENGE

COMPETIZIONI 2026

- GELATO WORLD CUP
- JUNIORES PASTRY WORLD CUP
- PIZZA SENZA FRONTIERE - WORLD PIZZA CHAMPION GAMES
- CAMPIONATI ITALIANI BARISTI
- SIGEP GELATO D'ORO
- CONCORSO NAZIONALE DELL'ARTE BIANCA

INTERNATIONAL MAIN EVENTS

Gelato World Cup

Nella competizione più importante al mondo per il settore, le 12 squadre in gara si sfideranno per il titolo in quattro diverse prove: Gelateria, Pasticceria, Cioccolato, Scultura di Ghiaccio e Alta Cucina.

JUNIORES PASTRY WORLD CUP

La competizione internazionale dedicata ai giovani pasticceri under 26. Una vetrina unica dove i talenti emergenti trasformano passione e maestria in creazioni straordinarie.

SIGEP VISION

SIGEP WORLD è la finestra sul futuro del Foodservice. Attraverso un ricco programma di iniziative, SIGEP Vision unisce concept e spazio fisico, offrendo uno sguardo privilegiato sulle **tendenze del settore**. Rappresenta un vero e proprio **hub di conoscenze, innovazione e tecnologia**, da cui nascono idee che rivoluzioneranno il Foodservice.

VISION PLAZA

La Vision Plaza è il cuore pulsante della hall centrale: un programma dinamico di **talk, workshop e momenti formativi** condotto da esperti del settore e opinion leader. In collaborazione con i principali istituti di ricerca, offre insight fondamentali per i professionisti, con un focus su **trend, evoluzioni di mercato, nuovi modelli di business e format innovativi**.

LORENZO CAGNONI AWARD

Realizzato in collaborazione con ANGI e Agenzia ICE, il Lorenzo Cagnoni Award premia le **aziende espositrici più meritevoli e le start-up più promettenti**, valorizzando il ruolo di SIGEP WORLD come piattaforma di riferimento per il lancio di nuovi prodotti nel settore.

INTERNATIONAL START-UP VILLAGE

Organizzata in collaborazione con **l'Agenzia ICE e ANGI - Associazione Nazionale Giovani Innovatori**, quest'area presenta aziende innovative del settore Out-of-Home, garantendo la massima visibilità ai partecipanti, che possono presentare i propri progetti e confrontarsi con i principali protagonisti del mercato.
Aperta a **start-up nazionali e internazionali**, l'area rappresenta un punto d'incontro chiave per giovani imprenditori e potenziali investitori.

I TEMI DI SIGEP VISION

SIGEP VISION offre uno sguardo proiettato al futuro sulle principali trasformazioni che stanno ridefinendo l'industria **globale del foodservice**. Dalle tecnologie dll'avanguardia ai cambiamenti nelle abitudini dei consumatori, fino alle sfide legate alla sostenibilità, il focus delle tematiche è su ciò che verrà.

SUSTAINABILITY

Approfondimenti sulle pratiche sostenibili che stanno trasformando la produzione alimentare, con un focus su materiali eco-compatibili, riduzione degli sprechi, approvvigionamento etico e processi a basso impatto ambientale.

TECH AI

Un viaggio attraverso il potenziale dell'intelligenza artificiale (AI) nell'industria alimentare: dalla gestione automatizzata della supply chain al miglioramento dell'efficienza produttiva e all'ottimizzazione dell'esperienza del cliente.

PRODUCT TREND

Focus sulle tendenze emergenti nel settore del foodservice: nuove preferenze dei consumatori, ingredienti innovativi e format di prodotto che stanno ridefinendo l'offerta commerciale.

SUSTAINABILITY DISTRICT

Quest'area speciale, situata nel **Padiglione B1**, è interamente dedicata alla **promozione di pratiche sostenibili lungo le filiere del caffè e del cacao**, creando un ponte diretto tra consumatori consapevoli e produttori responsabili.
Nel cuore del Sustainability District, un palco dedicato ospiterà un **ricco programma di talk e panel** incentrati sui temi emergenti della sostenibilità. Esperti del settore, innovatori e changemaker condivideranno **insight, best practice e visioni** per un futuro più responsabile nel mondo del caffè e del cacao.

MICRO ROASTER VILLAGE

IIn questo angolo del Sustainability District, micro torrefattori e selezionatori di tè presentano le loro miscele uniche, frutto di una profonda passione e di un processo di lavorazione attento e meticoloso.

BEAN TO BAR

Uno spazio pensato per svelare il processo di produzione del cioccolato, dalla fava di cacao al prodotto finale. Un luogo in cui la maestria artigianale trasforma il cioccolato in pura eccellenza.

ORIGIN COUNTRIES AREA

La presenza di Paesi d'origine come Costa Rica, Guatemala, Colombia, Etiopia, ecc. offre un'opportunità unica per raccontare le radici del caffè e del cacao, promuovere un'agricoltura sostenibile, incentivare pratiche etiche lungo la filiera e coinvolgere i professionisti del settore.

PROGETTI SPECIALI E AREE TEMATICHE

INNOVATION BAR

Una concept area all'avanguardia che unisce macchine da caffè completamente automatiche, intelligenza artificiale e prodotti plant-based per ridefinire il consumo fuori casa. Uno spazio che valorizza baristi, brand e tecnologie intelligenti, ispirandosi ai nuovi format Coffee & Bakery e guardando con audacia al futuro.

NEW

GELATO MEETS CHAINS

Un format strategico per aumentare la presenza del gelato artigianale e soft all'interno di catene della ristorazione e dell'hotellerie. Attraverso matchmaking mirato e attività di networking, mette in contatto le aziende con nuove opportunità di business e partnership internazionali. Un'occasione unica per portare il gelato nei menù delle principali catene globali.

NEW

TOP HOTELLERIE

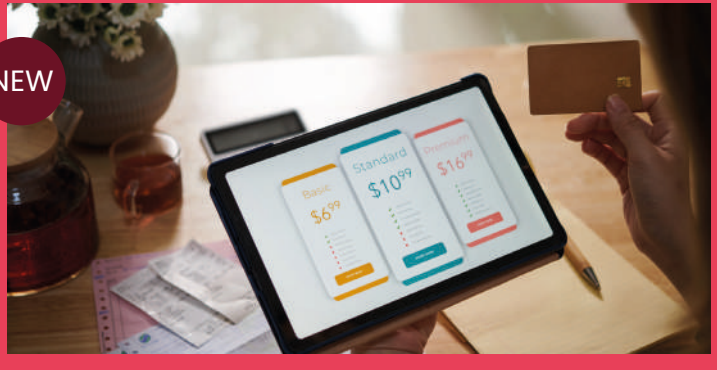
Uno spazio curato nei minimi dettagli che mette in connessione le catene alberghiere con gli espositori, attraverso eleganti allestimenti buffet, talk con protagonisti dell'hôtellerie e un'area dedicata a brand e sponsor. Una piattaforma premium per presentare trend e sviluppare nuove partnership nel mondo dell'hospitality di alta gamma.

NEW

DIGITAL DISTRICT

Un'area interamente dedicata all'innovazione digitale per il settore foodservice. Dai software gestionali alle piattaforme per ordini online, dagli strumenti di marketing all'analisi dei dati, il Digital District presenta le soluzioni più avanzate per ottimizzare le operazioni, migliorare l'interazione con i clienti e favorire la crescita del business.

NEW



THE EATING OUT HUB

TEO è la **piattaforma digitale** che riunisce in un unico spazio tutti gli eventi food & beverage organizzati da **Italian Exhibition Group**, con l'obiettivo di offrire contenuti mirati per un periodo di tempo molto più esteso.

ABBATTI LE BARRIERE
Raggiungi i tuoi obiettivi di crescita e fatturato espandendoti in nuovi mercati, sia nazionali che internazionali.

AUMENTA I RICAVI
Genera più lead grazie al giusto mix tra presenza fisica e online, con un impatto positivo sui risultati economici.

FAI LA DIFFERENZA
Amplia le sessioni e i contenuti dell'evento grazie alla piattaforma digitale, raggiungendo un numero maggiore di stakeholder.

MASSIMIZZA L'INVESTIMENTO
Sfrutta l'estensione digitale per centrare i tuoi obiettivi di business attraverso nuovi canali.

OFFRI IL MEGLIO
Regala ai tuoi visitatori il meglio del mondo fisico e di quello virtuale.

THE CALENDAR

Una **community professionale** che riunisce gli eventi di Italian Exhibition Group dedicati al settore out-of-home, diventando un motore di sviluppo per business, relazioni, contenuti e innovazione.

16-18 LUGLIO 2025
SINGAPORE

SIGEP ASIA
IN CONJUNCTION WITH RESTAURANT ASIA 2025
CO-LOCATED WITH SPECIALITY & FINE FOOD ASIA, FOOD2GO
IEG ASIA
Excellence in Foodservice

SINGAPORE
Sands Expo & Convention Centre

16-20 GENNAIO 2026
RIMINI

SIGEP WORLD
The World Expo for Foodservice Excellence
NEW
OPENING DAYS
Friday - Tuesday

RIMINI
Expo Centre

15-17 FEBBRAIO 2026
RIMINI

BEER & FOOD ATTRACTION
The Eating Out Experience Show
MIXOLOGY ATTRACTION
The Fine Drinking Experience Show
BB TECH EXPO
The Beer & Beverage Technologies Show

RIMINI
Expo Centre

27-29 APRIL 2026
SHENZHEN

SIGEP CHINA
IEG CHINA
koelnmesse
Excellence in Foodservice

SHENZHEN, CHINA
Shenzhen Convention & Exhibition Center (Futian)

SIGEP NETWORK

SIGEP è un network globale pensato per favorire **connessioni di alto livello** e ampliare le **opportunità di business in tutto il mondo**. Una piattaforma unica dove i professionisti del settore si incontrano per disegnare il futuro del foodservice.

SIGEP WORLD

teamsigep@iegexpo.it
www.sigep.it

ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

ITA ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

madeinitaly.gov.it

COME RAGGIUNGERCI

INFORMAZIONI VISITATORI

+39 0541 744555
helpdesk.rn@iegexpo.it