



Milano, Italia, 23/27 ottobre 2015

HOST MILANO 2015: LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE DI QUALITA' VIAGGIA CON GLI ALLESTIMENTI ISOTERMICI LAMBERET

Milano, 23/27 ottobre 2015 – Fiera Milano Rho
Padiglione 2 Stand V12

Lamberet e Peugeot insieme a HostMilano, 39^a edizione della manifestazione biennale più importante a livello mondiale per le filiere Ho.Re.Ca., foodservice, ristorazione e hôtellerie, distribuita su 14 padiglioni (+ 2 rispetto alla precedente edizione del 2013 e con un +12% a livello di superficie occupata) con 1900 espositori di cui il 38% esteri, e organizzata in tre macro-aree: **Ristorazione Professionale** con Pane-Pasta-Pizza; **Caffè-Tea con SIC** - Salone Internazionale del Caffè, Bar-Macchine per caffè-Vending e Gelato Pasticceria; **Arredo e Tavola**.

Peugeot sarà presente all'evento, con uno spazio espositivo importante (**Pad. 2 - Stand V12**), assieme a **Lamberet**, partner di eccellenza nel realizzare trasformazioni per il trasporto degli alimenti a temperatura controllata. Nello spazio espositivo sarà presente la gamma dei furgoni Peugeot con allestimento isotermico Lamberet adatta al target della fiera. Lamberet è infatti l'unico costruttore in Europa con una gamma di allestimenti che vanno da 1 a 100 m³ in grado di soddisfare le esigenze di tutti i professionisti del settore food attenti alla qualità dei prodotti deperibili, qualunque sia la loro tipologia di ristorazione.

«La nostra strategia per i prossimi mesi è quella di presidiare il settore del trasporto refrigerato alimentare che, con un +3% annuo di crescita e una quota prevista di 216 tonnellate nel 2018, sta dando segnali positivi di crescita», afferma Antonello Serafini direttore commerciale di Lamberet S.p.A.

«Siamo partiti a maggio con Tuttofood, la fiera internazionale dell'alimentare, passando poi a settembre per Food'n'Motion all'interno di Truck&VanEmotion, la manifestazione nazionale dedicata al mondo dell'autotrasporto, e oggi siamo a HostMilano insieme a un partner d'eccezione come Peugeot. La chiave del nostro successo è la specializzazione che ci permette di realizzare le trasformazioni e le personalizzazioni di allestimento isotermico per ogni operatore del food nel trasporto fino all'ultimo miglio. Dalla società di catering alla mensa aziendale, dal ristorante stellato alla tavola calda, alla pasticceria o gelateria, per il trasporto del prodotto fresco e refrigerato in mono o multitemperatura da servire in tavola è fondamentale contare su un allestimento ad hoc, unico e specifico, pensato per le diverse esigenze di trasporto».

E quanto questo aspetto sia fondamentale lo dimostra il fatto che per la prima volta a HostMilano è presente **un'area dedicata alla refrigerazione** di oltre 4 mila metri quadrati. Le parole chiave del settore sono **sicurezza nella conservazione e taglio degli sprechi** dovuti a una cattiva gestione del freddo, a partire dal trasporto. E ancora, **qualità ambientale, sicurezza alimentare, risparmio energetico**,

Press Contact:

Marketing & Communication LAMBERET SAS – Francia - <http://www.lamberet.com> - E-Mail : communication@lamberet.fr
Quentin Wiedemann – Tel. +33 (0)6.78.66.47.74

LAMBERET S.p.A. – Italia - Via Europa, 5 – 20020 Lainate (MI)
Tel. 0331 814998 – E-mail: info@lamberet.it

Press Contact Italia:

Monnalisa eventi & comunicazione - Milano - 02 80.50.11.11 - E-Mail : ufficiostampa@monnalisaweb.com
Chiara Bianchi - Tel. +39 347 29.09.612



contenimento delle emissioni, tutti finalizzati a una rigorosa attenzione alla sostenibilità economica e ambientale da parte di chi “lavora” con il freddo.

In base ai risultati di una ricerca di mercato di TMR - Transparency Market Research, il mercato dei banchi frigoriferi raddoppierà entro il 2018 con un tasso di crescita del 12% passando da circa 8,5 a 17 miliardi di dollari di valore complessivo. L'incremento è dovuto alla tendenza a valorizzare sempre più il fattore qualità dei cibi, tra cui anche la freschezza che si mantiene con una refrigerazione ottimale. Lo dimostrano anche i dati dell'ultimo Eurobarometer sul tema: il 90% dei cittadini UE trova nella qualità e nel prezzo i fattori più importanti per l'acquisto del cibo, contro il 71% che ritiene importante l'origine e il 47% la marca.

In linea con questa tendenza, anche il mercato dei veicoli isotermitici registra segnali positivi in tutti i diversi segmenti: +6,1% nei veicoli commerciali leggeri, +12,7% nei trucks e +69% nei semirimorchi.

Allo stand Peugeot-Lamberet i visitatori di HostMilano potranno valutare le soluzioni più adatte tra i veicoli commerciali per il trasporto dei prodotti alimentari anche nelle strette vie e vicoli tipici dei centri cittadini: dal Peugeot Partner al Peugeot Boxer, fino all'ultimo nato nella fabbrica francese, il nuovo modello del furgone coibentato **Peugeot Boxer L2H2** con cella integrata Lamberet da 8m³ e gruppo frigo Carrier Xarios 200. Isolamento conforme al capitolato tecnico HACCP e alla norma ATP. Spazio tra le ruote pellettizzabile e illuminazione interna a LED.

Press Contact:

Marketing & Communication LAMBERET SAS – Francia - <http://www.lamberet.com> - E-Mail : communication@lamberet.fr
Quentin Wiedemann – Tel. +33 (0)6.78.66.47.74

LAMBERET S.p.A. – Italia - Via Europa, 5 – 20020 Lainate (MI)
Tel. 0331 814998 – E-mail: info@lamberet.it

Press Contact Italia:

Monnalisa eventi & comunicazione - Milano - 02 80.50.11.11 - E-Mail : ufficiostampa@monnalisaweb.com
Chiara Bianchi - Tel. +39 347 29.09.612