

# MalpensaNews

## L'industria della ristorazione riparte da Milano

divisionebusiness · Friday, November 26th, 2021

Dopo un 2020 da dimenticare – causa pandemia – l'industria della ristorazione del nostro Paese è finalmente tornata a seguire un trend di crescita positivo. Stando ai dati resi noti da **PwC Italia**, nel secondo trimestre 2021 il fatturato del settore ha registrato un incremento di quasi 83 punti percentuali rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. L'export di prodotti della ristorazione professionali ha seguito lo stesso percorso di crescita, tornando a percentuali sovrapponibili a quelle pre-Covid.

A riprova della ripartenza di una delle più importanti realtà dell'economia nostrana si segnala la massiccia partecipazione di espositori nazionali e internazionali a importanti rassegne del settore.

Tra queste come non citare **Host Milano**, kermesse incentrata sul mondo dell'hospitality e del food & beverage tenutasi nel capoluogo lombardo tra il 22 e il 26 ottobre. E poi **TuttoFood**, un altro fondamentale evento dedicato alle eccellenze del comparto agroalimentare.

Tra gli eventi più interessanti a cui hanno potuto presentare i partecipanti alla manifestazione Host 2021 figurano l'appuntamento *Pasticceria di lusso nel mondo* firmato dal maestro **Iginio Massari**. Ma anche i campionati SCA (l'evento più importante nel mondo del caffè) e il concorso *Smart Label – Host Innovation Award*, che premia le aziende dell'Ho.Re.Ca. più impegnate nello sviluppo di prodotti e servizi innovativi.

Con alcune tra le più note manifestazioni che ruotano intorno alla ristorazione, Milano si candida a protagonista della ripresa del settore. Anche per questo la città può quindi rappresentare un'occasione strategica per intraprendere un percorso lavorativo e una carriera professionale nel comparto dell'ospitalità. Proprio a questo proposito, sul sito **camerieri.it** si possono consultare tantissimi annunci come [cercasi cameriere a Milano](#) e dintorni.

Quello del cameriere è un ruolo molto importante. L'accoglienza che è in grado di offrire ai clienti rappresenta infatti la prima impressione che si ha di un locale (bar, ristorante, pizzeria...). La professione richiede conoscenze, tecnica e una buona predisposizione a lavorare a contatto con il pubblico. Alcune **competenze** fanno parte della componente caratteriale di ogni singola persona, altre devono essere invece acquisite tramite lo studio e l'esperienza lavorativa.

Essere attenti alle esigenze del cliente, curando i suoi bisogni nel singolo dettaglio, è senza dubbio una carta vincente per partire con la giusta marcia.

---

This entry was posted on Friday, November 26th, 2021 at 10:21 am and is filed under [Economia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.