



GREEN – The New Horeca Concept - PAD. / Hall 11 Stand A47 - A57 - B48 - B56

Nell'ambito di: **HOST 40TH INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION - 20 - 24 Ottobre 2017 Fiera Milano - RHO**

[INVITO](#)

[Clicca qui e richiedi il pass gratuito](#)

CONVEGNO

**L'HORECA DEL TERZO MILLENNIO TRA TRADIZIONE, INNOVAZIONE
ED ECOSOSTENIBILITA'**

SPAZIO FUTURBARGREEN – HOST FIERA MILANO – RHO

PADIGLIONE 11, CORSIA A47 – A57 – B48 – B56

VENERDI 20 OTTOBRE 2017 ORE 11,00

[Leggi di più](#)

FUTURBAR GREEN è una iniziativa speciale di HOST 2017, una realistica Unità Dimostrativa di un locale horeca ecosostenibile di circa 300 mq. Le aziende selezionate e i distributori partecipanti presentano ed espongono i propri prodotti, arredi, tecnologie, attrezzature e servizi, integrandosi in un contesto unitario e funzionale.

Il progetto si articola in due aree:

...PIE PORTALE DELL'INNOVAZIONE ECOSOSTENIBILE...

Sono presentate le innovazioni più significative nell'ottica delle soluzioni, prodotti e attrezzature:

STRUTTURA

L'ammodernamento e la **digitalizzazione** delle strutture horeca e alberghiere per il cliente e il turista 3.0. Digitale e mobile a supporto della gestione e dell'accoglienza, informazione e fidelizzazione del cliente. **Arredi e complementi 3.0**. Il locale facile da realizzare, da usare, da pulire. Soluzioni e impianti per l'**efficienza energetica**. Elettrodomestici e impiantistica ad alta efficienza e bassi consumi energetici.

CIBO E BEVANDE

Il cibo e le bevande rispettano tendenzialmente la filosofia del “chilometro zero”, della valorizzazione dei prodotti regionali e, possibilmente, provenire anche da agricoltura biologica, oltre a prevedere portate gluten free. Alimenti, ingredienti e bevande (non reperibili a “km zero” come ad es. spezie e frutta tropicali) provenienti dal commercio Equo&Solidale (certificati secondo lo standard internazionale Fairtrade). In maniera da essere coerenti con la “sfera” etica della sostenibilità.



...GUSTAVO italiano...

E' l'Unità dimostrativa realizzata e presentata in collaborazione con la catena leader della ristorazione commerciale e collettiva **CAMST**. In una logica di rafforzamento della brand identity, **Gustavo Italiano** ha avviato una riconversione capillare dei locali all'interno dei centri commerciali nel nuovo format. Nel prossimo quinquennio 25 locali attualmente presenti con altri marchi Camst in centri storici e commerciali verranno allineati al progetto. “Il filo conduttore del nuovo concept è la qualità, a partire dai fornitori che vengono selezionati per poter garantire ingredienti certificati, di origine italiana DOP e IGP e lavorati nel rispetto delle stagionalità”. I locali, dall'aspetto vintage ed elegante, godono del comfort della tecnologia: attrezzature “green”, wi-fi gratuito, postazioni tablet ad uso clienti, spazi ricarica cellulare, l'app dedicata e la realtà aumentata per percorsi esperienziali, il sistema chiama cliente per le ordinazioni di prodotti espressi e i sensori per la classificazione del target clienti in 24 categorie associati al consumo effettuato.

[...leggi il progetto in dettaglio...](#)



Un progetto di:



Realizzato da:



In collaborazione con:



Partner Tecnici:



Per informazioni e contatti:

DA.RI Srl

Tel. (+39)051.86.31.92 - FAX (+39)051.86.20.45

info@darisrl.net

Sede operativa: Centergross, Funo di Argelato (BO) – Italy

Blocco 1B Galleria B, N° 179

Copyright ©2017 Dari Srl, All rights reserved.

Our mailing address is:

info@darisrl.net

Want to change how you receive these emails?

You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#)