

Foodservice Award Italy 2015 - #FA2015

Ecco i nomi delle migliori catene food attive in Italia

Milano – 3 dicembre 2015 Si è appena conclusa la premiazione del Foodservice Award durante la cena di gala presso il Salone d'Onore della Triennale di Milano, alla quale hanno preso parte più di 200 top manager. L'evento è stato organizzato dallo staff dalle riviste **Ristorando** e **retail&food** della casa editrice **Edifis** di Milano.

Ecco i concept premiati nelle otto le categorie dell'Award:

- Format: **Magnum Pleasure Store** di Unilever Italia Mkt. Operations S.r.l.
- Food experience: **Ferrari Spazio Bollicine** di Ferrari F.lli Lunelli S.p.a.
- Offerta bio-sostenibile: **Universo Vegano** di Qualitaste S.r.l.
- Utilizzo della tecnologia: **Ham Holy Burger** di Sebeto S.p.a.
- Appeal internazionale: **Vyta Santa Margherita** di Retail Food S.r.l.
- Format urban: **Viva di Vivafruit** S.r.l.
- Format centro commerciale: **Rossopomodoro** di Sebeto S.p.a.
- Format travel: **Briciole** di MyChef S.p.a.

Il "Premio Speciale delle Redazioni" è stato conferito a **Bistrot Milano Centrale**, concept di Autogrill.

I brand premiati testimoniano la vitalità della ristorazione commerciale italiana, le catene di ristoranti, e danno il polso dell'ampiezza e della diversità dell'offerta. Dal colosso multinazionale Unilever, premiato per il format costruito attorno ad uno dei suoi gelati icona, il **Magnum**, a concept 100% italiani ispirati a scelte consapevoli, prodotti bio, come **Universo Vegano**. Ma anche il top di gamma e il mondo del vino sono ottimamente rappresentati, grazie a **Ferrari Spazio Bollicine** della **Ferrari F.lli Lunelli di Trento**, gestito da **MyChef** (Gruppo Elixir) leader nella ristorazione negli aeroporti, che si è aggiudicata il premio per il format travel con il concept **Briciole**. Fino **Vyta Santa Margherita**, concept nato nelle stazioni ferroviarie, dalla storia della famiglia **Marzotto** legata al vino e alle cantine venete Santa Margherita. Anche la ristorazione a tema si è dimostrata vincente con la doppietta assegnata alla partenopea **Sebeto**, che ha vinto con Ham Holy Burger e con **Rossopomodoro**.

Durissimo il lavoro dei 24 giurati, tre per ognuna delle 8 categorie, considerata la qualità dei partecipanti. L'evento ha dimostrato, ce ne era bisogno, che le catene di ristorazione attive in Italia sono tante, molto diverse per storia, numeri, prodotti e sono in grado di coprire ogni tipo di canale (urban, centri commerciali, travel) con professionalità, serietà, grande attenzione all'igiene, alle tecnologie e all'ambiente.

All'evento organizzato da Edifis, hanno preso parte anche alcuni **VIP guest internazionali** che hanno raccolto il notevole interesse di alcune delle catene presenti per lo sviluppo internazionale della propria rete di punti vendita.

L'evento è stato sostenuto dalle più rappresentative associazioni di categoria (**AIGRIM, ATRI, CNCC, Confimprese, Assofranchising, Assotemporary** ecc.), e ha visto la partecipazione tra i giurati di alcuni autorevoli esponenti 'esterni' al settore come lo chef stellato **Davide Oldani (D'O)**, il Vice direttore di **Legambiente** **Andrea Poggio**, **Antonio Cellie a.d. di Fiere di Parma**, **Davide Padoa** di **Ceo di Design International**.

Comunicato stampa

All'evento hanno partecipato titolari e manager delle oltre 50 catene di ristorazione in gara; manager dei più importanti **aeroporti italiani (Roma, Milano, Venezia, Bologna, Napoli, Bergamo)** delle più rappresentative società di gestione di centri commerciali (**Cogest Retail, Eurocommercial, Gallerie commerciali Auchan, Jones Lang LaSalle, Promos**) e delle stazioni ferroviarie (**Grandi Stazioni, Cento Stazioni**), oltre ad alcuni importanti ospiti internazionali.

La ristorazione commerciale, quella delle catene, è un comparto che oggi vale circa 3,5 miliardi di euro (fonte EDIFIS Intelligence), è in costante crescita, soprattutto in capo a quelle aziende capaci di attuare una differenziazione e una specializzazione dell'offerta finalizzata a intercettare le nuove tendenze e abitudini di chi lavora, viaggia, trascorre tempo libero.

Nutrita anche la presenza di fornitori del calibro di **Barilla, Coca Cola, Ferrero, Pepsi** ecc.

Visto l'incredibile successo dell'iniziativa i dirigenti di Edifis hanno già annunciato il lancio della seconda edizione del Foodservice Award Italy.

EDIFIS S.p.a. nasce a Milano nel 1996 con l'obiettivo di sviluppare un'attività editoriale in una pluralità di settori. Nello stesso anno esce il primo numero di **Ristorando**, una testata che si afferma immediatamente come imprescindibile punto di riferimento per gli operatori della ristorazione organizzata. A fine 2009 Edifis rileva il ramo d'azienda Life Style da Fiera Milano Editore; entrano così nel portafoglio della società numerose nuove testate, tra cui spiccano **l'Orafo Italiano, Artù, Articoli Casalinghi e da Regalo**. A fine 2010 Edifis acquisisce testate, guide, annuari e libri precedentemente pubblicati da Gesto Editore: **retail&food, L'Industria della Gomma, CSC Trasporti**. Oltre ai periodici Edifis pubblica annuari, guide, report commerciali e libri rivolti alle *business communities* di riferimento. In questi anni Edifis ha sviluppato, accanto alla produzione editoriale, un'intensa **attività convegnistica**, promuovendo appuntamenti di grande successo tra cui, ultimo nato, il Foodservice Award.

Sito Edifis Spa www.edifis.it

Ristorando da 21 anni è la rivista di riferimento della ristorazione moderna organizzata nelle sue molteplici articolazioni: collettiva (aziendale, scolastica, sociosanitaria) e commerciale moderna (autostradale, aeroportuale, ferroviaria, alberghiera e a catena). In ogni numero, un'attenta analisi dei trend di mercato e del quadro normativo vigente si sposa con il costante monitoraggio di contratti, appalti e nuove aperture. Questa formula ha fatto di Ristorando un formidabile strumento di aggiornamento per gli operatori del settore oltre che un punto di incontro strategico tra domanda e offerta dei servizi di ristorazione.

Sito Ristorando www.ristorando.eu

retail&food è il primo magazine interamente dedicato agli operatori di retail e ristorazione attivi nei luoghi di viaggio (aeroporti, autostrade, stazioni, porti), negli spazi commerciali (centri commerciali, outlet, fiere) e nei luoghi di intrattenimento e cultura (multiplex, parchi, musei). Un universo ricco e in forte evoluzione, raccontato attraverso inchieste, interviste ed analisi aggiornate ed esclusive. Presente a tutte le principali fiere di settore nazionali e internazionali, riporta in ogni numero un ampio numero di notizie e approfondimenti sui principali scenari internazionali

Sito retail&food www.retailfood.it

Per informazioni: info info@foodserviceaward.it – www.foodserviceaward.it

Edifis S.p.a.

Viale Coni Zugna 71

20144 – Milano - Italy

T +39 023451230

www.edifis.it