



Premio assegnato a

Illy Gaffè

Categoria

Gaffè

Con la seguente motivazione:

Con più di 250 locali nel mondo, illy rappresenta una delle poche eccellenze italiane capaci di esprimersi in tutti i segmenti del caffè e non solo sul versante del tradizionale espresso italiano. Il format più recente si distingue per efficienza e leggibilità, pur mantenendo intatto il «DNA Illy» e per questo ha forti potenzialità di ulteriore crescita sia nazionale sia internazionale.





Premio assegnato a

Pizzium

Gategoria Pizza

Con la seguente motivazione:

Pizzium si caratterizza per un'attenta valorizzazione delle tipicità, attraverso una selezione mirata delle migliori materie prime italiane, oltre che per la forte carica innovativa, espressa anche nei menù.
Un format in crescita accelerata, ormai giunto alla sua decima apertura, che si fa apprezzare per lo sviluppo sostenibile.

La Giuria

Alberto Schieppati - Direttore Editoriale - BARtù Norman Gescut - Founder - Desita Roberto Bramati - Desidente Commissione Food e Food Court GNBC Gonsiglio Nazionale Gentri Commerciali





Premio assegnato a

Tramé

Categoria Panini

Con la seguente motivazione:

Format originale in grado di raggiungere un pubblico esteso con un prodotto estremamente locale, inizialmente conosciuto solo nella regione di origine. Design del prodotto e packaging si dimostrano vincenti e rendono il prodotto fruibile anche fuori dai punti vendita (come in caso di delivery) mantenendo elevata la qualità, senza rinunciare all'aspetto visivo.





Bremio assegnato a Welldone

Gategoria (

Garne

Con la seguente motivazione:

Welldone interpreta nel migliore dei modi quello che il mercato di oggi vuole:
un ambiente giovane ed informale, moderno e con un'anima green
e un prodotto gourmet attento alla qualità e alle materie prime,
pensato per uno sviluppo contenuto e diretto per mantenersi fedeli
al proprio concept.





Premio assegnato a

Lowengrube

Gategoria

Ristorazione a tema

Con la seguente motivazione:

Per la forte impronta del tema bavarese, per l'inserimento di tale tema nei territori italiani, perché è una storia imprenditoriale italiana, per la coerenza nella strategia di sviluppo e per la crescita in pochi anni attraverso il franchising.

E perché con il menu senza glutine e l'area bambini ha saputo mettere il cliente al centro della propria offerta.

La Giuria

Guia Beatrice Lirotti - SDA Bocconi Professor - SDA Bocconi -Strategic and Enterpreneurial Dept Luisa Barrameda - Coordinatrice Nazionale - Federfranchising Andrea Ponti - Business Developer - Area Retail





Premio assegnato a

Don Nino

Categoria Gelato & Gioccolato

Con la seguente motivazione:

Don Nino colpisce per la coerenza tra la mission
e gli strumenti utilizzati nel trasmettere i propri valori al pubblico:
dall'insegna, tradizionale ed evocatrice della cultura dolciaria italiana,
alla determinazione nella scelta delle migliori materie prime,
fino al concept del punto vendita caratterizzato da un confortante ambiente
casalingo che coinvolge tutti i sensi.





Premio assegnato a

Viva

Gategoria Gentri Gommerciali

Con la seguente motivazione:

Un format originale e innovativo, pensato non solo per pranzi e spuntini veloci ma per tutti i momenti della giornata all'insegna del "buono, fresco e naturale".

Un'immagine accattivante e in linea con le nuove tendenze salutiste anche nei dettagli, come la scelta del packaging totalmente Bio.
Un concetto ideale e sinergico per i nostri centri commerciali.

La Giuria





Premio assegnato a

Natoo

Gategoria Travel

Con la seguente motivazione:

Natoo si distingue per la versatilità del format,

per il basso impiego di spazio, per il livello di innovazione
e per l'elevata potenzialità nell'intercettare target differenti (healthy)
rispetto ai tradizionali format del travel retail senza tuttavia trascurare
un'offerta di prodotto qualitativamente elevata e ben presentata.





Premio assegnato a

Pandenus

Categoria Urban

Con la seguente motivazione:

Un format che si distingue per la capacità di creare luoghi in grado di generare aggregazione e per la qualità dell'offerta capace di seguire gli attuali trend del Food & Beverage, reinterpretandoli e innovandoli con una proposta fragrante e di ottimo livello.