

Host Innovation Award 2021, annunciati i vincitori di Smart Label

Ago 30, 2021



Risparmio energetico ed utilizzo di materiali green. Attenzione all'igiene e soluzioni tecnologiche all'insegna della più immediata usability. Personalizzazione e flessibilità. Passati i mesi più difficili, per i prodotti e le aziende a più alto tasso di innovazione del 2021, e degli anni a venire, la tappa d'obbligo sarà ad HostMilano (a fieramilano, dal 22 al 26 ottobre 2021), l'hub dell'equipment globale che anche con la sua 42esima edizione si conferma il palcoscenico ideale per tutto ciò che fa rima con tecnologia, design e sostenibilità. A premiare le soluzioni più nuove e dirompenti sarà ancora una volta Smart Label – Host Innovation Award, il premio giunto alla quinta edizione organizzato in collaborazione con POLI.design, Società Consortile del Politecnico di Milano, con il patrocinio di ADI – Associazione Italiana per il Disegno Industriale.

A Host2021 il palcoscenico dell'innovazione

Quasi 80 candidature presentate, con più della metà degli aspiranti vincitori provenienti dal settore cardine di HOST, quello relativo alle attrezzature professionali per le cucine dei ristoranti e dei format della ristorazione del futuro. una ventina dal segmento Bar, Coffee machines, Vending, Coffee, Tea e più del 10% dal Tablaware. Dopo aver premiato nelle edizioni precedenti più di 200 tra aziende e prodotti, l'edizione 2021 di Smart Label – Host Innovation Award promette di essere ancora più visionaria (e ambita) del solito, collocata come è nel pieno della ripartenza dell'intero settore legato all'ospitalità professionale. Lo dimostra la "qualità" dei vincitori, tutti appartenenti al ristretto gotha delle aziende più innovative del settore, e il fatto che già il 16 settembre (ore 11.30 – 13.00), a più di un mese dal kick-off della manifestazione, gli organizzatori del premio hanno deciso di dare vita, in un ideale percorso di accompagnamento alla manifestazione, a un live webinar rivolto a tutti gli operatori del settore. "Sustainability and human hospitality: ripensare e innovare l'accoglienza per offrire l'esperienza di un Paese in ripresa", sarà infatti il titolo di un incontro virtuale, che vedrà la partecipazione sia di esponenti di POLI.design che di alcune aziende premiate, con l'ambizioso obiettivo di tracciare le linee guida dei nuovi paradigmi dell'ospitalità.

Ingaramo, POLI.design: "Quest'anno vince la sostenibilità"

"Quest'anno, vince chi è in grado di rimodulare l'offerta", aveva detto alla vigilia del premio l'Amministratore Delegato di POLI.design, e responsabile scientifico del riconoscimento, **Matteo Ingaramo**. E così è stato, con le aziende in gara che si sono date battaglia in tre categorie distinte: Innovation SMART Label, dedicato ai prodotti con un elevato contenuto di innovazione; Green SMART Label, il premio per i prodotti che si distinguono per innovazione rispetto ai trend del settore in riferimento al risparmio energetico; SMART Label, "award" dedicato ai prodotti capaci di determinare significative evoluzioni nei diversi settori di riferimento dell'Ho.re.ca. In veste di giudici, una commissione composta da 5 membri, selezionati tra docenti, professionisti ed esperti internazionali, di comprovata esperienza o qualificazione nell'ambito del Design, dell'ospitalità e del risparmio energetico. A loro è spettato il compito di valutare i prodotti/sevizi/progetti sulla

base di una serie di elementi come l'efficienza delle funzioni, l'efficacia delle prestazioni, l'innovatività delle modalità di fruizione e delle tecnologie. Il tutto seguendo la necessità di rispondere alle nuove esigenze dei clienti, sia in termini di linguaggi che di modalità di erogazione di servizi.

"Trovo significativo il fatto che le imprese abbiano accettato di essere valutate mettendosi in gioco, anche rischiando di essere escluse. Il premio, non a caso, è molto ambito, ed ha come scopo proprio quello di incentivare la qualità e il valore della proposta presente in fiera", ha proseguito Ingaramo. Che ha aggiunto: "Smart Label, Host Innovation Award è uno spazio indipendente che valorizza le iniziative che fanno un passo avanti. Quest'anno ci aspettiamo una sostenibilità che non sia solo tecnologia ma sostenibilità dello stile di vita. Bisognerà capire se quel prodotto o servizio cambierà la concezione del ciclo di lavoro ed energetico complessivo. Le aziende italiane, ed estere, devono tornare a essere coraggiose".

Premi e premiati: tutti i nomi

Attenzione alla riduzione dei consumi e degli sprechi; impiego di materiali sostenibili e riciclabili, oltre che facilmente igienizzabili; tecnologie touchless per semplificare l'utilizzo del prodotto e ridurre il più possibile il contatto con le superfici; attenzione alla customizzazione. Sono solo alcune delle tendenze che hanno accomunato, al di là dei diversi segmenti di appartenenza, i vincitori dell'edizione 2021 di Smart Label, Host Innovation Award, tutti premiati in quanto capaci di dare una loro visione innovativa all'ospitalità professionale di domani. Si comincia con Innovation SMART label, che ha visto il successo di 4 prodotti giudicati particolarmente "disruptive" rispetto ai loro concorrenti: Heylo (Carimali S.p.A.), una macchina da caffè espresso che utilizza un rivoluzionario sistema ad induzione per il riscaldamento dell'acqua; aeralab (Iberital); T&S WaterWatch, soluzione dedicata al foodservice che consente agli operatori di avere un controllo in tempo reale dei consumi (T&S Brass and Bronze Works Inc.); MULTI.Day HOT VACUUM di UNOX S.p.A.

Sono stati invece 6 le aziende che hanno meritato il Green SMART Label, la categoria di premi dedicata in ai prodotti con una vocazione eco-sostenibile: SMART and GREEN ICE MAKER (Castel Mac Srl); Twin Star Double Face, la macchina lavatrice per cucine professionali di DIHR ALI GROUP SRL in grado di ridurre del 65% lo spazio occupato grazie al principio Stock and Wash; VisualisEurocryor with Adaptive System (Epta S.p.A.); DB-10 POTATO PEELER, STAINLESS STEEL, WITH PEEL COLLECTION FILTER (MetalúrgicaSkymesenLtda.); serieS S50E Icon (Moretti Forni S.p.A.), il forno da banco capace di racchiudere in un solo metro quadrato tutte le multifunzioni di un prodotto analogo di ultima generazione; Remindrecycledgrey, la seduta di Pedrali S.p.A. ottenuta interamente da polypropylene riciclato.

Chiudono il cerchio i 15 premi SMART Label, assegnati a prodotti come: Hydrogate Interaction (Blupura Srl); Zero (Dalla Corte); MychefiCOOK 6GN 1/1 (Distform | Mychef); Prometheus Interaction (Conti Valerio Srl); EV3 200 Web Interaction (EVCO S.p.A.); Gaggia Milano La Solare (Evoca S.p.A.); AllGround (Fiorenzato MC Srl); e-Q electronicpot-filler (Gebr. Echtermann GmbH & Co. KG); TheProbe (ItalynnovaS.r.l.); i.ScoopShower Unlimited Silver WATERSTOP Spray rinsing device for ice-cream scoops (Add-on version) (LOELSBURG - Inh. Bernd Lölsberg); Bottle washing system (MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG); iQ 640 FES Carrousel Model (QUALITYFRY S.L.); iCombi Pro (RATIONAL Italia Srl); Tattoo Mule (RCR Cristalleria Italiana); VITOconnect (VITO AG).

Host 2021, l'appuntamento è "live" e in piena sicurezza

Oltre 1100 espositori, il 40% di loro provenienti da 40 differenti Paesi. Anche l'edizione 2021 di HostMilano si conferma essere il marketplace ideale dove incontrare tutte le realtà più importanti dell'ospitalità professionale, italiana e internazionale. Per tutti, sarà l'occasione per osservare da vicino le novità di prodotto, e per incontrarsi "live" dopo tanti mesi, confrontandosi con la rappresentanza di hosted buyer (circa 600 ad oggi) attesa a Milano grazie al continuo supporto di ICE/ITA Agenzia, a cui si aggiungeranno quelli che arriveranno tra i padiglioni di Rho Fiera grazie alle innumerevoli partnership sottoscritte con alcune delle più importanti associazioni internazionali del settore.

Senza contare che grazie allo svolgimento in contemporanea di TUTTOFOOD, l'evento leader dell'ecosistema agroalimentare, i buyer potranno sfruttare le sinergie esistenti tra due settori fortemente complementari come l'agrifood e l'hospitality. Ad ampliare la platea dei potenziali

buyer ci sarà anche MEAT-TECH, l'evento dedicato alle tecnologie per la lavorazione delle carni e i piatti pronti, sempre nelle stesse date. A tutti poi, l'esistenza della piattaforma mymatching, un'appendice virtuale che consentirà di avere agende aperte e appuntamenti prefissati con gli espositori prescelti, fornirà un ulteriore strumento di networking.

A disposizione di espositori e visitatori tornerà di attualità il protocollo di sicurezza SafeTogether già sperimentato lo scorso settembre, in cui rientrano i numerosi interventi strutturali effettuati nello spazio fisico del quartiere espositivo (<https://www.fieramilano.it/sicurinsieme>).

I biglietti della manifestazione, acquistabili online all'indirizzo www-host.fieramilano.it/visitare/biglietteria.html, danno accesso anche a TUTTOFOOD e a MEAT-TECH. Sarà possibile entrare all'interno del quartiere fieristico direttamente con la ricevuta di prevendita munita di QR Code arrivata via e-mail (il servizio di prevendita sarà attivo fino all'ultimo giorno di manifestazione).

DALLE AZIENDE

Mixer Planet è un network di Quine.

Quine srl
Direzione, amministrazione, redazione, pubblicità
Via Spadolini 7 - 20141 Milano
Tel. +39 02 864105 | Fax +39 02 72016740 | P.I.: 13002100157
Contatti: media.quine.it | www.quine.it | quineformazione.it
[Privacy](#)
Copyright 2021 - Tutti i diritti riservati

 

Copyright 2021 - Tutti i diritti riservati