

N.I. 12/2017

**Agli Associati Comufficio
Loro sedi**

Milano, 14 marzo 2017

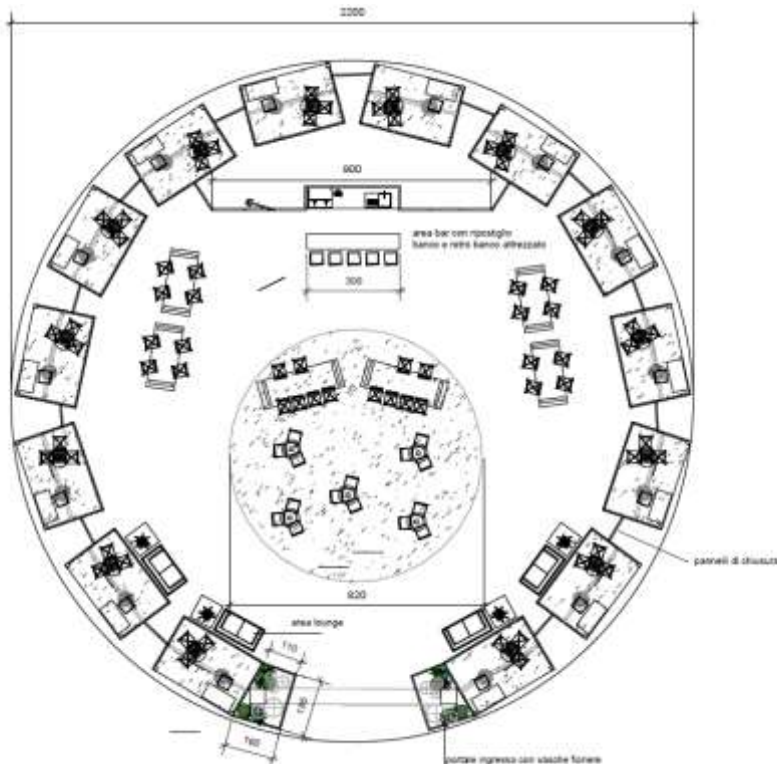
Oggetto: The new HO.RE.CA concept – HOST – 20-24 Ottobre 2017

All'interno di **HOST – Fiera Milano** dedichiamo, per l'edizione 2017, uno spazio espositivo a **FUTURBAR** che quest'anno affronta le tematiche tipiche del mondo HO.RE.CA coniugandolo con il tema della green economy volto alla salvaguardia dell'ambiente.

Nasce da qui il progetto **Futurbar Green per HOST Fiera Milano 2017** che, attraverso la selezione di più interessanti casi di riqualificazione, delle più innovative soluzioni tecnologiche e di design, delle più recenti opportunità normative, si propone di sensibilizzare i protagonisti del comparto: **operatori HO.RE.CA albergatori, architetti, aziende produttrici**, sulle nuove tendenze di mercato e sulle opportunità che il settore ho.re.ca. e turistico possono offrire.

COME PARTECIPARE A FUTURBAR GREEN

Futurbar Green è una Unità Dimostrativa, ovvero, un prototipo realistico di allestimento di un locale HO.RE.CA e di un'area operativa di un hotel. Le aziende e i distributori interessati a presentare e proporre i propri prodotti, arredi, tecnologie, attrezzature e servizi, potranno essere presenti ed esporre, integrandosi in un contesto unitario e funzionale, nelle postazioni e sezioni strutturate all'interno dell'Unità Dimostrativa. Ciò avverrà dialogando costantemente con i progettisti e gli organizzatori e che avranno funzione di integratore di sistema. **Futurbar Green**, mette anche a disposizione la possibilità di avere un desk di m 3 x m 2 allestito, lungo il perimetro esterno dell'Unità Dimostrativa.





Fondata nel 1945

Associazione Nazionale Aziende Produttrici, Importatrici e Distributrici di prodotti e servizi per l'I.C.T.
Codice Fiscale 01796460150 – Partita IVA 09556140151

Via Sangro, 13/A 20132 Milano Tel.02/28381307 Fax 02/2841032
segreteria@comufficio.it – www.comufficio.it

LINEE GUIDA DELL'UNITA' DIMOSTRATIVA ALLESTITA AL VERO

CRITERI PROGETTUALI

- L'ammodernamento e la **digitalizzazione** delle strutture HO.RE.CA e alberghiere sono pensate per il cliente e il turista 3.0.
- Il digitale e il mobile messi a supporto della gestione e dell'accoglienza, informazione e fidelizzazione del cliente.
- **Arredi e complementi 3.0**: per un locale facile da realizzare, da usare, da pulire.
- Soluzioni e impianti per **l'efficienza energetica**: solar cooling, microeolico. **Benessere visivo**: i sistemi per l'illuminazione naturale e l'integrazione con i LED. Elettrodomestici e impiantistica ad alta efficienza e bassi consumi energetici.

CIBO E BEVANDE

Ovviamente il cibo e le bevande dovranno rispettare 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 e ingredienti stagionali e a "km zero" garantiscono una riduzione dei consumi di energia altrimenti associati al trasporto e alla conservazione degli alimenti e, allo stesso tempo, sono una spinta all'economia locale; gli acquisti alimentari rappresentano infatti, nel settore ristorazione, la fonte principale di impatti negativi sull'ambiente.

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.

La manifestazione, che riguarda tutto il comparto ho.re.ca (hotel, ristorante, catering) registra la presenza di più di 2.000 espositori e sono annunciati circa 200.000 visitatori professionali.

L'unità dimostrativa è realizzata in collaborazione con **Host, Soiel International e DA.RI S.r.l.**; il termine per aderire all'iniziativa e beneficiare della convenzione Comufficio è fissato al **30 giugno 2017**.

Segnalateci il Vostro interesse scrivendo a: vignati@comufficio.it.

Con i migliori saluti.

Il Direttore Generale
Fabrizio Venturini

comelab@comufficio.it

COMITATO
Co Me Lab
CONSTRUTTORI METROLOGIA LABORATORI

Aderente a

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Premio E-proc

