

Home Restaurant Hotel finalista al “Le Fonti Innovation Awards”



IN FINALE PER



MILANO Palazzo Mezzanotte
30 OTTOBRE Piazza degli Affari

Home Restaurant Hotel. La piattaforma leader del Social Eating in Italia è stata selezionata per essere candidata al prestigioso riconoscimento.

Guidata dal giovane imprenditore di Reggio Calabria e CEO Gaetano Campolo è stata selezionata come Finalista della X edizione annuale dei Le Fonti INNOVATION Awards®. Parteciperanno alla Serata della Premiazione il CEO Gaetano Campolo e le Consulenti Sara Devoto e Maria Grazia Sabione.

La selezione dei finalisti viene dalla redazione della prestigiosa rivista “LeFonti” e dalla business community più grande d’Italia di oltre 5,5 milioni di imprenditori, professionisti e manager.

La piattaforma è stata selezionata come finalista nelle seguenti categorie:

MD dell’Anno / categoria speciale

Eccellenza dell’Anno / Innovazione & Leadership – categoria speciale

La redazione “Le fonti”, i suoi telespettatori e i suoi lettori (le riviste e le piattaforme NEW PHARMA, LEGAL, NEW INSURANCE, ASSET MANAGEMENT, WORLD EXCELLENCE e la televisione LE FONTI TV) segnalano Home Restaurant Hotel per essere un’**eccellenza in forte crescita**.

In particolare, Home Restaurant Hotel è un punto di riferimento all'avanguardia nel settore, un leader in grado di puntare su innovazione, flessibilità e qualità.

Home Restaurant Hotel è il nuovo ed innovativo punto di riferimento del turismo enogastronomico in Italia.

E' una piattaforma web che permette a chiunque di trasformare la propria casa in un Home Restaurant, o ancor meglio di realizzare un Home Restaurant Hotel.

L'utente finale all'interno del sito può ricercare sia strutture classiche del circuito horeca che quelle che si ispirano all'Industria 4.0, ossia la Sharing Economy: B&B ed Home Restaurant

Il Concept di Home Restaurant Hotel nasce a Febbraio del 2015 dall'intuizione di Gaetano Campolo che realizza il primo progetto a Maggio 2015 nei locali di un primo piano nobile fiorentino nella splendida cornice di Borgo Pinti, a pochi passi dal Duomo di Firenze.

Nasce così il primo Home Restaurant Hotel, un concept che permette il superamento del classico B&B in chiave 4.0: perché non condividere con gli ospiti anche la passione per la cucina?

Gaetano Campolo, visto il successo riscontrato con il suo Home Restaurant Hotel, brevetta il marchio HRH al Mise nel 2016 con l'intento di permettere a chiunque di creare il proprio Home Restaurant iscrivendosi a una piattaforma innovativa sul Web accogla le strutture ricettive classiche e le recenti offerte nate dalla Sharing Economy (Home Restaurant e B&B)

Il primo obiettivo di Home Restaurant Hotel è quello di valorizzare il turismo prendendo come punto di partenza la cucina italiana, sia quella tradizionale che innovativa, attraverso il settore Home Restaurant.

Il punto chiave dell'obiettivo di Home Restaurant Hotel è quello di sviluppare un'economia circolare positiva attraverso un'unica iniziativa alla portata di tutti.

Dalla creazione di una rete attiva di Home Restaurant ne traggono beneficio diretto il territorio ed i prodotti Km0, il turismo -soprattutto quello dei piccoli borghi, dove è difficile arrivi per mancanza di strutture ricettive e servizi- il nostro patrimonio enogastronomico ma soprattutto ne beneficiano i protagonisti dell'esperienza: "clienti" ed Homers che vivono un'autentica esperienza di Social Eating.

Per offrire un servizio a 360° ai viaggiatori ed amanti della buona tavola, sulla piattaforma Home Restaurant Hotel sono presenti tutti i tipi di strutture e servizi del settore Horeca: Agriturismi, B&B, Hotel, Ristoranti, Pizzerie, Bar e Gelaterie, Visite Guidate ed Experiences. Chiunque può iscriversi e proporre i propri servizi ma anche prenotare un'esperienza con la comodità di interfacciarsi direttamente con il titolare e soprattutto di non dover pagare commissioni.