



Best of Swiss Gastro: Al via la gara del Lauberhorn della gastronomia innovativa

Zurigo, 15 gennaio 2018: Ogni anno è la disciplina suprema dell'industria gastronomica svizzera: la competizione dei più innovativi concetti gastronomici nazionali per l'ambita croce di legno di Best of Swiss Gastro. E una cosa è già certa: a salire sul podio saranno solo locali nazionali. Non solo perché è il più grande premio del pubblico della Svizzera, ma anche perché dimostra da oltre dieci anni che la nostra gastronomia è di altissimo livello internazionale.

È aperta la raccolta delle candidature di aziende innovative per il premio Best of Swiss Gastro Award 2018/2019. Best of Swiss Gastro auspica una competizione avvincente come la discesa del Lauberhorn: una partenza lanciata, con specialità culinarie sorprendenti come un salto Russi, un'ospitalità che fili liscia come una discesa libera e un concetto di ristorazione esaltante come la "S" di Kernen.

Best of Swiss Gastro offre ai protagonisti condizioni di partenza ottimali e gli sponsor più forti. A presentare l'Award sarà nuovamente local.ch. Nel frattempo, migliaia di recensioni vengono lasciate dagli ospiti e migliaia di tavoli vengono prenotati settimanalmente attraverso questa piattaforma online.

Le aziende che si candidano per il Best of Swiss Gastro non solo hanno la possibilità di avere fama e gloria, ma al traguardo entrano nella rete di settore più forte della Svizzera.

Ecco come funziona il premio Best of Swiss Gastro Award:

1. Registrazione iniziale (Partecipazione)

Un locale ha un concetto innovativo e punta su idee insolite? Le specialità culinarie e l'ambiente sono così deliziosi che meriterebbero di essere conosciuti al di fuori della regione? Best of Swiss Gastro offre la ricetta del successo per rendersi attraenti ad un pubblico più vasto. Il termine ultimo per la registrazione è il 30 aprile 2018.

<http://www.bosg.ch/2019>

2. Ambito del partecipante (Le categorie)

Ci sono molti premi gastronomici nel segmento alto prezzo. Solo Best of Swiss Gastro premia le aziende nella loro intera varietà di sapori: FINE DINING (gourmet), CLASSIC (tradizionale), INTERNAZIONALE (tipico del paese), ON THE MOVE (take-away & self-service), COFFEE (caffè & tè), ACTIVITY (tempo libero & sport), TREND (innovazione) e BAR&LOUNGE (nightlife).

3. Hundschopf (La nomina)

Una delle sezioni più importanti della gara per l'ambita croce di legno di Best of Swiss Gastro. Tutti i locali registrati sono controllati da Best of Swiss Gastro e approvati per il premio. La giuria qualificata, composta da esperti di settore, ristoratori, giornalisti ed ex vincitori, mette alla prova ogni concetto. Assegna alle attività il primo di tre punteggi prima della competizione di tre mesi lasciata al giudizio del pubblico.



4. Il rush finale (Le recensioni del pubblico)

Questa sezione determina la classifica finale. Da luglio a settembre, gli ospiti hanno la possibilità di valutare le aziende nominate con un voto da 1 a 6. I criteri rilevanti sono "Servizio", "Ambiente" e "Offerta". Il voto finale è il risultato del numero di recensioni, del voto della giuria e del pubblico.

5. La cerimonia di premiazione (Il premio)

All'arrivo, la Award Night del 19 novembre 2018 a Zurigo, le emozioni sono davvero forti. Tutti i locali nominati ricevono un riconoscimento e i tre migliori di ogni categoria vengono premiati con l'ambita croce del vincitore. E il vincitore assoluto di tutte le categorie viene eletto „Master Best of Swiss Gastro 2019“.

3`487 Zeichen

Materiale per la stampa

Ulteriori informazioni e immagini stampabili sono disponibili sul sito <http://www.bosg.ch/medien>

Saremmo lieti di vedere una pubblicazione all'inizio del periodo di registrazione. In caso di ulteriori domande, siamo a disposizione in qualsiasi momento.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare Nadia Etzweiler al numero +41 44 400 50 50 29 o ne@kis-com.ch.