



The importance of certifications

Baffle filters are not all the same, some only complete the hood without having technical specifications while others offer performances especially studied to give efficiency and security. Sifim is specialized in filters production and the wide range of products includes baffle filters for professional hoods that before being commercialized are studied and tested in laboratory. Features that baffle filter must have are: detain fats, have a correct pressure loss and stop flames that could start inside the kitchen. How are measured those features? For fat retention and pressure loss, executing tests is enough but for flames stopping it is needed a certification from international certifying agencies which certify the passage of the proof. In this field the most important certifications are: UL 900, UL 1046 and EN 16282-6. It follows what regulations provide for to pass the test:



UL 900 3 minutes without generating flames, sparks or smoke after extinguishing the flame over about 90°

UL 1046 after having filtered oil vapour, 3 minutes with flame passage not over 18"

EN 16282-6 1 minute without flame passage

Each baffle filter produced by Sifim has passed the test and obtained one of the above described certifications. Sifim believe it necessary that all its filters must stop the flame to offer more security to whom works in the kitchen and to whom sits at tables in restaurant. Sifim recommend to never use the hood without filters because it could be dangerous.

Further information can be found at web site.

SIFIM s.r.l. Via Ignazio Silone, 3 - 60035 Jesi - An - Italy
Ph. +39 0731 60401 - fax +39 0731 614095 - sifim@sifim.it

www.sifim.it





THE HOTEL SHOW

4 - 6 JUNE, 2024

DUBAI WORLD TRADE CENTRE

JOIN US AT MENA'S ULTIMATE SOURCING DESTINATION FOR HOSPITALITY PRODUCTS

Connect & Engage:
250+ Exhibiting Brands, and
110+ Hospitality Leaders Await
You at The Hotel Show.

Expand Your Network Now!

Scan the QR code below to
register for your FREE pass





THE BEST EVER



SPIDOGLOSS™ XPRO

In fast food catering we know how important Productivity, Repeatability of cooking results and Ease of use are. The goal is to standardize each activity, making it quick and minimizing any risk.

The new Spidoglass XPRO glassceramic grill is the synthesis of over 30 years of Spidocook experience.



of experience

SPIDOCOOK.COM



Sonia V. Maffizzoni
Editorial Manager

Hospitality: one of the most beautiful words in the world.
What do travelers seek? What do they ask for when they turn to an establishment that prides itself on hospitality as its defining value?

If feeling at home, with all the comforts and attentions, is the first answer, then experiencing the atmosphere of the place, finding spaces for work and well-being, and enjoying cuisine that can surprise and satisfy the senses are other important factors.

Hospitality is in the nuances, sometimes simple sensations.

In a hotel, you don't find a service, you live an experience.

From this awareness comes the attention to detail that every large and small hotel offers its visitors. It is a constant quest for excellence in a sector of undeniable charm.

SOME CONTENTS

Uscita arabo 2024



DESIGN

06/08
STEMAU SRL

Italian excellence
in the world
of parquet.

editorial management
and registered office:
Via Cesare Cantù, 16
20831 SEREGNO (MB) - ITALY
Tel. +39 0362 244182
+39 0362 244186

web site: www.editricezeus.com
e-mail: redazione@editricezeus.com
portal: www.horeca-online.com
e-mail: marketing@itfoodonline.com
skype™: editricezeus

An outline of services
and products for the horeca world
and hospitality

Published: biannual magazine
Registration: Court of Monza
no. 13 of 13.11.2018

Servizi e prodotti per il mondo
horeca e ospitalità
Periodicità: semestrale
Autorizzazione del Tribunale
di Monza, no.13 del 13.11.2018

HORECA INTERNATIONAL
is the international magazine
for the hospitality industry
year 7 - 2024 - arabo

managing editor

S.V. Maffizzoni
redazione@editricezeus.com



SERVICE

56/61

HOT FORM SRL

Leading in
thermoplastic
moulding since 1976.



FOOD

66/69

MOLINO BERTOLO
SRL

Our flours: timeless
passion



EQUIPMENT

74/76

SPIDOCOOK SRL

Develops and
manufactures products
for the professional
cooking.

WhatsApp
379 2421278



editorial manager
S.V. Maffizzoni
redazione@editricezeus.com

account dep. manager
Elena Costanzo
amministrazione@editricezeus.com

translations
Zeus Agency

editorial production
Sonia Bennati
bennati@editricezeus.com

project and layout design creative dep.
ZEUS Agency
grafica@editricezeus.com

printing
Zeus Agency

“ THE EVOLUTION OF THE LUXURY POOL: EXCLUSIVE TRENDS FOR A UNIQUE HOTEL EXPERIENCE ”

The pool is an essential feature of any luxury establishment worth its salt. As a symbol of elegance, wellness, and comfort, it often forms the core of the guest experience.

So, what should a luxury hotel pool be like to truly meet expectations? Contemporary trends lean toward exclusivity, innovative design, and harmonious integration with the surroundings, transforming the pool into a unique experience.

An exclusive pool stands out primarily for its refined design and cutting-edge architecture. Infinity pools remain among the most popular, thanks to their ability to visually blend the water with the surrounding landscape, creating the illusion of an endless boundary. Today, many hotels are going beyond this, integrating the pool with unique natural or architectural elements, such as artificial waterfalls, water features, or glass walls that offer underwater views.



By the editorial staff





The growing focus on environmental concerns has driven hotels to develop pools that utilize advanced filtration technologies and solar heating systems. Bio-pools, which leverage natural purification processes through plants and biological filtering materials, are increasingly sought after by an eco-conscious clientele focused on sustainability.

The pool is increasingly part of a comprehensive wellness offering.

Guests want not just to swim but to experience rejuvenating relaxation. Integration with spas, jacuzzis, saunas, and poolside massage services creates an environment where guests can find mental and physical balance. Pools with sections dedicated to thalassotherapy or equipped with jets for hydrotherapy add a therapeutic touch.

Technological innovation offers new ways to personalize and enhance the pool experience. Adjustable LED lighting, underwater audio systems, and projection screens for movies or sports events can transform the pool into a true entertainment space.

Smart home systems then enable more efficient and personalized management of filtration and heating systems.

A luxury pool must ensure maximum privacy for guests. Some hotels offer pools exclusively reserved for specific suites or villas, while others create private zones with access limited to guests of certain levels.

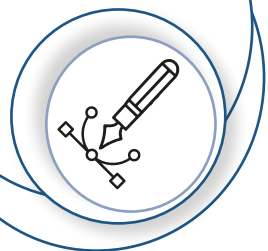
Privacy pairs with exclusivity through personalized services like poolside cocktails, dedicated butlers, or private dinners.

Finally, location and surroundings play a crucial role. Pools situated on panoramic terraces, in tropical gardens, or surrounded by mountain landscapes create an enchanting atmosphere.

Landscape integration is essential to ensure that the pool harmoniously blends with nature, providing guests with a deeper connection to the environment.

A hotel pool is no longer just a place to swim, but a destination in itself, enriching the stay with comfort, wellness, and moments of relaxation.

Hotels that strive to follow these trends offer more than just a swim: they provide a personal oasis and a memorable, unique experience for every guest.



special

DESIGN



Produzione Pavimenti in Legno

STEMAU SRL: ITALIAN EXCELLENCE IN THE WORLD OF PARQUET

For over 60 years, Stemau s.r.l. has been celebrating Italian craftsmanship in the heart of Rome, producing high-quality engineered parquet flooring, certified 100% Made in Italy. These floors are guaranteed with 7 layers of UV (ultraviolet) varnish for 20 years, each bearing the CE marking.

Specializing in a wide range of flooring solutions, from elegant traditional solid and prefinished parquet, two and three layers, to modern SPC and WPC coverings, Stemau s.r.l. also offers a unique customization service for planks and joints. This allows each customer, whether private or business, to meet every type of personal, aesthetic, and economic need.

The production, entirely carried out in Italy at the Rome-based plant, relies on the use of highly valuable woods, selected with rigorous quality and sustainability standards, always with the utmost respect for nature and the environment. Only raw materials from authorized logging areas and companies are used, along with techniques that reduce ecological impact.

Stemau s.r.l. offers comprehensive services including consultancy, custom design, installation, and maintenance, ensuring durable solutions with great aesthetic impact. An expert team guides each customer in choosing the most suitable product for their needs, guaranteeing impeccable installation and reliable post-sales support.

Choosing Stemau means relying on a company that places the art of parquet flooring at the center of home well-being, transforming every space into an elegant and incomparably beautiful and comfortable place.

www.stemausrl.it





CHOOSING STEM AU

a company that places the art of parquet flooring
at the center of home well-being

Stema srl: التميّز الإيطالي في عالم صناعة الباركيه

منذ أكثر من 60 عامًا، تحتفل شركة Stema s.r.l بالبراعة الإيطالية في إنتاج أرضيات الباركيه الصناعي العالية الجودة والمعتمدة بأنها مصنوعة في إيطاليا بنسبة 100% في قلب روما. تأتي هذه الأرضيات بضمان لمدة 20 عامًا، إذ إنها مطلية بـ 7 طبقات من الورنيش فوق البنفسجي (UV)، وتحمل كل منها علامة المطابقة الأوروبية (CE).

فضلاً على تخصص شركة Stema s.r.l في مجموعة واسعة من حلول الأرضيات، بدءاً من الباركيه الصلب التقليدي الأنيق والمُجهز مسبقاً، المكون من طبقتين وثلاث طبقات، وحتى أرضيات قشرة الخشب (SPC) ومركبات الخشب البلاستيكي (WPC) الحديثة، فإنها تقدم أيضاً خدمة التصنيع المخصص الفريدة من نوعها للألواح والمفاصل. وهذا يسمح لكل عميل، سواء كان خاصاً أو تجارياً، بتلبية جميع أنواع الاحتياجات الشخصية والجمالية والاقتصادية.

يعتمد الإنتاج، الذي يتم تنفيذه بالكامل في إيطاليا في المصنع الذي يقع مقره في روما، على استخدام الأخشاب ذات القيمة العالية، والتي تم اختيارها وفقاً لمعايير الجودة والاستدامة الصارمة، مع أقصى قدر من الاحترام للطبيعة والبيئة. ويتم استخدام المواد الخام من مناطق وشركات قطع الأشجار المرخصة فقط، إلى جانب التقنيات التي تقلل من التأثير البيئي.

تقدم شركة Stema s.r.l خدمات شاملة تشمل الاستشارات والتصميم المخصص والتركيب والصيانة، مما يضمن حلولاً دائمة تضيف تأثيراً جمالياً رائعاً. يقوم فريق من الخبراء بتوجيه كل عميل في اختيار المنتج الأكثر ملاءمة لاحتياجاته، مما يضمن التركيب الممتاز وخدمة دعم بعد البيع موثوقاً بها.

إن اختيار Stema يعني الاعتماد على شركة تعتبر فن أرضيات الباركيه هو جوهر رفاهية المنزل، وتحول كل مساحة إلى مكان أنيق وجميل ومريح بشكل لا يواهى.

www.stemaurl.it

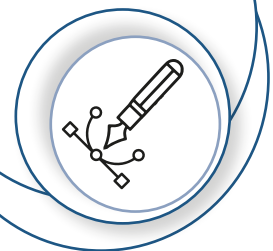




STEMAU s.r.l: Italian excellence in the world of parquet.

Not just a parquet, but a basis for living.

For over 60 years, a leading company in the production, marketing and customization of parquet, 100% Made in Italy. Another strong point is sustainability. Each product is selected with respect for the environment. Choosing a Stema floor means opting not only for a furnishing element of great value but also for a base for living.



GILIANA GAVIOLI, MURAL ART MASTER AND DESIGNER

According to Renaissance humanist, artist, and architect Leon Battista Alberti, decoration is a means to beautify the architecture that houses it.

That's Giliana Gavioli's philosophy as well: decorating the walls of a room brings them alive, gives them a soul, it infuses them with deeper meaning, making them unique and more valuable.

As a mural art master, Giliana designs the flat spaces of walls and ceilings, gifting them with dimensions, colour, and meaning. As a restorator, she returns the past to its true appearance, not invading it but rediscovering it.

But Giliana Gavioli is also a creative and innovative entrepreneur, who has perfectly blended modernity and technology in the processes, while never hindering or penalising the artistic and unique aspects of the final outcomes. And through her work and the support of her talented team in the Studio Cavioli atelier in Modena, Italy, she continuously provides clients with a perfectly balanced combination of artistry, artisanship, and professionalism, for breathtaking results.

Art, Design, and Technology

Giliana Gavioli's background is drenched in art and in history, as is for most Italians, but, unlike the majority, there's also a family tradition at play: her father was an appreciated painter and decorator and Giliana grew up surrounded by colours, brushes and a keen sense of aesthetics.

Giliana's artistic path was shaped by formal training at local specialised schools and at the Accademia di Belle Arti in Bologna and honed by many specialisation courses and an almost 30-years long practice.





WALL DECORATION ADDS
VALUE, UNIQUENESS, AND SOUL

to the architecture that houses it

جيليانا جافيولي - أستاذة فن الجداريات ومصممة

وفق المفكر في النهضة الإنسانية والفنان والمهندس المعماري ليون باتيستا ألبرتي، الديكور هو وسيلة لتجميل العمارة التي تحتويه. وهذه هي فلسفة جيليانا جافيولي أيضًا: إن تزيين جدران الغرف بالديكور يبعث فيها الحياة، ويبث فيها الروح، ويغمرها بمعنى أعمق، وهو ما يجعلها فريدة وأكبر قيمة. بصفتها أستاذة في فن الجداريات، تصمم جيليانا المساحات المسطحة من الجدران والأسقف، وتهديها الأبعاد والألوان والمعنى. وبصفتها خبيرة ترميم، فإنها ترد الماضي إلى مظهره الحقيقي، لتعيد اكتشافه من دون انتهاكه.

لكن جيليانا جافيولي أيضًا رائدة أعمال مبدعة ومبتكرة مزجت الحداثة والتقنية بشكل مثالي في أعمالها، ولكن من دون إعاقة أو إخلال بالجوانب الفنية للناتج النهائي. ومن خلال عملها ودعم فريقها الموهوب في إستوديو Studio Gavioli في مودينا في إيطاليا، توفر للعملاء باستمرار مزيجًا متوازنًا من البراعة الفنية والحرفية والاحترافية لتقدم إليهم نتائج ساحرة.

الفن والتصميم والتقنية

التجارب السابقة لجيليانا جافيولي مشبعة بالفن والتاريخ، كما هو الحال مع أغلب الإيطاليين، لكن، على عكس الأغلبية، أسهم التقليد العائلي في ذلك: كان والدها رسامًا ومصمم ديكور مرموقًا وترعرعت جيليانا محاطة بالألوان وأدوات الرسم وحس جمالي عالٍ. تشكل مسار جيليانا الفني بتدريب رسمي في المدارس المحلية المتخصصة وفي Accademia di Belle Arti (أكاديمية الفنون الجميلة) في بولونيا وصقلت موهبتها بكثير من الدورات التدريبية المتخصصة ونحو ٣٠ عامًا من الممارسة. وتعمل جيليانا منذ ٢٠١١ كأستاذة «لمنهجية التصوير الجصي وأساليبه» في مدرستها «Alma Mater» في بولونيا. إلى جانب عملها خبيرة ترميم، وهو ما يتضمن كثيرًا من المشروعات للترميم العلمي والوقائي لكل من المنازل الخاصة والمباني العامة -التي غالبًا ما تتم تحت الإشراف الوثيق من مكتب «Soprintendenza» (المكتب الإيطالي للحفاظ على التراث الفني والتاريخي) المعني- فقد صممت جيليانا، على مدار حياتها العملية، ونفذت أعمال الديكور للمنازل الخاصة في إيطاليا وحول العالم. ضمن مشروع HORECA، من بين مشروعات أخرى، فقد أسهمت براعتها ومهارتها في تزيين قلعة Thornbury، وهي قلعة من العصر التودوري تقع في غلوسترشير بالقرب من بريستول في إنجلترا، تم ترميمها في عام ٢٠١٩ لتصبح أحد فنادق chateau relais، وتزيين فندق Palazzo Parigi، أفخم فندق ٥ نجوم في مركز مدينة ميلان.

تم بالتأكيد التخطيط بعناية لكل من المشروع والتنفيذ الخاص بتلك الأعمال للالتزام بالطابع المعماري التاريخي بشكل متناغم وتحقيق الهدف الذهبي الذي يجمع بين رغبات العملاء والقيود الفنية والتأثير المتناغم للنتيجة النهائية. وللتغلب على بعض القيود الفنية، اعتمدت جيليانا جافيولي على إبداعها في تطوير ابتكارات تقنية سجلتها كعلامات تجارية وهي الآن الأساس لضمان أعلى معايير الحرفية.

ومن خلال الاعتماد على هذه التقنية، يمكن التغلب بنجاح على الحاجة إلى العمل على الجدران المراد تزيينها بشكل مباشر (وهي إحدى الصعوبات الرئيسية في أعمال الديكور الجداري التقليدية)، وذلك من دون الإخلال بأي شكل بالسلامة الفنية والجودة والقيمة للمشروع المكتمل.

لقد طورت جيليانا مؤخرًا تطبيقًا إضافيًا للتقنية التي سجلتها بالعلامة التجارية لتقديم مجموعة مهداة خصوصًا لعملاء HORECA الذين يبحثون عن طريقة مستدامة لتنفيذ أعمال الديكور القيمة والفنية واليدوية في مبانيهم.

www.studiogavioli.com



Since 2011, Giliانا has served as a professor of "methodology and techniques of frescos" at her Alma Mater, in Bologna.

Along with her work as a restorator, which includes many projects both for scientific and conservative restorations for both private residences and public structures - often developed under the strict surveillance of the relative "Soprintendenza" (Italian Offices for the conservation of the artistic and historic heritage) - Giliانا has, over the course of her career, designed and decorated prestigious private residences both in Italy and throughout the world.

In the HORECA context, amongst other projects, she has provided her skillful mastery in the decoration of Thornbury a Tudor castle in Gloucestershire, near Bristol, in England, which has been restored in 2019 to become a *château relais*, and of Palazzo Parigi, the most magnificent 5 star hotel in Milan city centre.

Obviously, both the project and the execution of these works are carefully planned out, to harmonically adhere to the historical archi-

ture and to meet the golden intersection of the clients' desires, the technical limitations, and the harmonious effect of the final result. To overcome some of the technical limitations, Giliانا Cavioli has put her creativity at work in developing technological innovations that were trademarked and are now the basis to ensure the highest artisanship standards.

Through this technology, the need to work directly on the walls to be decorated (one of the main difficulties in traditional mural decoration) can be successfully overcome, without compromising in any way the artistic integrity, the quality, and the value of the finished project.

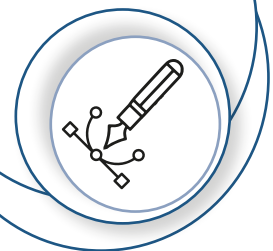
Giliانا has recently developed a further application of her trademarked technology to offer a collection specifically dedicated to HORECA clients looking for a sustainable way to implement valuable, artistic, and handmade decorations to their premises.

www.studiogavioli.com



 **studiogavioli**
Modena, Italia
WWW.STUDIOGAVIOLI.COM





SEVENTY YEARS OF POZZI: A LEGACY OF CRAFTSMANSHIP AND INNOVATION

Today, as we celebrate seventy years of specialized activity in the realm of transformable sofa beds, we proudly reflect on an invaluable cultural, human, and professional legacy. This legacy not only revitalizes our brand image but also rejuvenates our updated collections with high-quality productions and designs, while safeguarding the cherished values of our family enterprise.

Pozzi ensures constructive care at every phase, from conception to crafting, offering extensive professional collaboration for those seeking personalized and project-based solutions alongside our standard range.

Founded in the mid-20th century by Felice Pozzi along with his brother and sister, who adeptly drew upon their father Francesco's existing workshop experience to shape it into its current form, Pozzi has now reached its third generation of entrepreneurs.





MADE IN ITALY
MADE IN BRIANZA

the best historical work traditions of Brianza

ذكرى مرور سبعين عامًا على تأسيس Pozzi: تراث من البراعة والابتكار

اليوم، ونحن نحتفل بسبعين عامًا من النشاط المتخصص في مجال تصميم أسرة الأرائك القابلة للتحويل، نفكر بفخر في تراث ثقافي وإنساني ومهني لا يُقدر بثمن. إن هذا التراث لا يساعدنا فقط في تحسين صورة علامتنا التجارية، بل يساهم أيضًا في تطوير مجموعتنا المحدثة من خلال منتجات وتصميمات عالية الجودة، مع الحفاظ على القيم التي نعتز بها لمؤسستنا العائلية.

تعتني Pozzi بالتفاصيل في كل مرحلة، بدءًا من مرحلة وضع التصورات وحتى مرحلة التصميم، وتقدم خيارات واسعة النطاق للتعاون الاحترافي لمن يبحثون عن تصاميم مخصصة وقائمة على مشاريع معينة إلى جانب مجموعة منتجاتنا القياسية.

تأسست شركة Pozzi في منتصف القرن العشرين على يد Felice Pozzi بالتعاون مع أخيه وأخته، حيث تمكن الثلاثة من الاستفادة ببراعة من خبرة العمل في ورشة عمل والدهم Francesco القائمة لتشكيل الشركة في شكلها الحالي، ولقد وصلت الآن إلى جيلها الثالث من رواد الأعمال.

تساهم عقود من العمل المكثف والخبرات والمشاريع التعاونية مع العملاء والمتخصصين في قطاعي الأثاث والعقود، على المستوى الوطني والدولي بشكل متزايد منذ الثمانينيات، في تطوير الأفكار والموضوعات والمقترحات والتصميمات الرفيعة المستوى لتشكيل مسار موحد وراسخ بمرور الزمن... نحو المستقبل!

تتميز إيطاليا بـ «البراعة الفنية» الخالصة (خصوصًا في مقاطعة برينسة)، وقد أنشأت غرفة التجارة في مقاطعة منزلة وبرينسة علامة الجودة والتقدير للشركات، التي تُمنح حصريًا للشركات ذات النشاط المعتمد والموحد في المنطقة الجغرافية المحددة لاتباعها أفضل تقاليد العمل التاريخية لمقاطعة برينسة.

تستعرض Pozzi di Meda، المتخصصة في إنتاج الأرائك والأثاث القابل للتحويل والكراسي والأثاث المنجد، بكل فخر علامة التقدير المرموقة الممنوحة للشركة في المنتجات التي تقدمها لعملائها الكرام في جميع أنحاء القارات الخمس باعتبارها علامة حصريّة ومميزة على الاحترافية العالية المتأصلة في برينسة، إيطاليا.

يظهر على الغلاف نموذج SOAP: تصميم مريح بمنحنيات ويشغل مساحة صغيرة مع عناصر جذابة ودقيقة. إنه تصميم يبدو تقليديًا، لكنه سيفاجئك بجاذبيته الجمالية القوية. يتوفر بأشكال مختلفة، بما في ذلك سرير وأريكة وسرير أريكة وكراسي. يتلاءم القماش مع المنحنيات على نحو يوحي بالبراعة والدقة لإنشاء تصميم صغير بشكل عام وناعم وجذاب في الوقت نفسه لتحقيق أقصى قدر من الراحة.

نموذج ABBRACCI: سرير أريكة «كلاسيكي» بتصميم ناعم يتميز بالمنحنيات مع مرتبة مريحة. مساند للذراعين مريحة وناعمة.

نموذج LOOP: سرير أريكة قابل للتحويل مع ميزة التحويل إلى سرير بطابقين. خيارات متنوعة لسند الذراعين. قفل أمان مع مفتاح وقفل. تتميز آلية التحويل بالخفة والتوازن. يتيح السلم العملي والجوانب الثلاثة القابلة للطي الوصول إلى السرير العلوي بأمان.

www.pozzidivani.it



Decades of intense work, experiences, and collaborations with clients and professionals in the Furniture and Contract sectors, nationally and increasingly internationally since the 1980s, constitute a crescendo of top-level themes, topics, proposals, and solutions consolidated and strengthened over time and into the future!

The allure of "know-how" 100% Made in Italy (Made in Brianza) The Chamber of Commerce of the Province of Monza and Brianza has established a Quality and Corporate Recognition Mark conferred exclusively to companies with certified and consolidated activity in the guaranteed territorial scope, following the best historical work traditions of Brianza. Pozzi di Meda, particularly in the production of sofas, transformable furniture, armchairs, and upholstered furniture, proudly offers this prestigious institutional recognition to its esteemed clientele across the five continents as an exclusive and distinctive sign of high professionalism Made in Italy - Made in Brianza.

Featured on the cover is the SOAP model: Sinuous and welcoming, it gracefully occupies space with subtle accents and delicate hints. Its seemingly traditional figure surprises with its strong aesthetic appeal. Available as bed, sofa, sofabed, chairs. The fabric follows the curves with meticulous craftsmanship to achieve an overall effect that is compact yet soft and inviting, offering delicate ergonomics for maximum comfort.

Model ABBRACCI: A "retro" sofa bed, soft and sinuous, with a comfort line mattress. Ergonomic and embracing armrests.

Model LOOP: Transformable sofa bed with bunk bed function. Various armrest options. Safety lock with key and lock. The transformation mechanism is light and balanced. A practical service ladder and foldable sides on three sides allow and ensure access to the upper bed.

www.pozzidivani.it

POZZI
POLTRONE E DIVANI

FOLLOW US ON



Soap
Collection

Via Cialdini, 153 | 20821 Meda - MB - Italy | T. +39 0362 72132 mail@pozzidivani.com

“ THE FUTURE OF HOTEL DESIGN: TRENDS IN NATURE, WELLNESS, AND EXCLUSIVITY”

In recent years, luxury hotel design has undergone a significant transformation, becoming increasingly sophisticated and attentive to the needs of modern travelers



images: pexels.com

Today's guests seek unique, authentic, and personalized experiences, moving away from the standardized solutions that once defined this sector. This transformation is evident in both material choices and space arrangements, but especially in the spirit that drives the entire concept of luxury.

One of the most important aspects defining this new wave of design is the growing emphasis on nature. More and more architects and designers are incorporating natural elements like wood, stone, and raw fabrics to create environments that harmonize with the



by **Walter Konrad**



surrounding landscape. Panoramas are becoming integral to the design, with large windows and terraces allowing guests to feel immersed in the beauty of their surroundings.

This return to nature is not just aesthetic but also reflects an increasing commitment to sustainability. Many hotels are adopting eco-friendly practices, using renewable energy sources and reducing waste to meet their guests' growing environmental awareness.

Simultaneously, luxury hotel design is increasingly geared toward guest wellness. After the pandemic, the need for more intimate and tranquil spaces has become stronger. Guests are seeking places to relax and recharge, and hotels are responding by offering private suites with spas, thermal pools, and personalized services. Interiors are designed with neutral colors, soft lighting, and subtle fragrances to create an atmosphere of peace and relaxation.

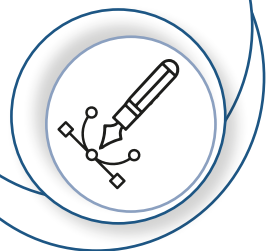
Parallel to this is a growing interest in authenticity and connection with local culture. Luxury hotels are increasingly collaborating with local artisans and artists to integrate elements into their spaces that tell the story and traditions of the region. This focus on regional identity is reflected in fabrics, artwork, and handcrafted

furniture adorning the interiors, offering guests an experience that goes beyond just accommodation.

But the real novelty lies in the reorganization of common spaces. Lobbies are no longer mere passageways; they are social and workspaces. Here, guests can relax, meet, and even work thanks to multifunctional areas with high-speed Wi-Fi and innovative refreshment points. This evolution transforms luxury hotels into meeting places, fostering a sense of community among guests.

Finally, technology plays a key role in making the guest experience more personalized and seamless. Automated check-ins, smartphone room access, and virtual assistants for service ordering are now standard. However, the true value lies in balancing automation with personalized service because guests expect technology to enhance their experience without sacrificing human interaction.

Ultimately, design trends in luxury hotels reflect an evolution toward more mindful experiences that value nature, culture, and wellness. It's a luxury that speaks not only of splendor but above all of quality, authenticity, and attention to detail, always keeping a keen eye on the needs of modern travelers.



MUSA: THE BRAND FOR A UNIQUE AND EXCLUSIVE EXPERIENCE ON LAKE COMO

MUSA Lago di Como is a brand born in 2022 in Sala Comacina designed to create an exclusive experience, a prestigious one-of-a-kind offering that includes: a 5* boutique hotel in a quiet strategic location to immerse yourself in the chic atmosphere of Lake Como, a fine dining restaurant where modern Italian cuisine blends with flavors and foods from around the world, a cocktail bar and a private villa.

MUSA is managed by Robert Moretti and Matteo Corridori, two acclaimed executive Chefs, under the supervision and guidance of the Gray Family, entrepreneurs with 30 years' experience in the tourism industry.

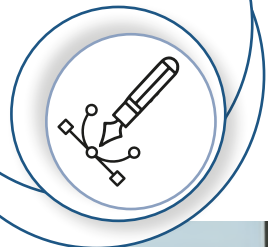
Musa Hotel, the 5-star luxury boutique hotel with panoramic view of the beautiful Isola Comacina, aims to offer its guests a tailor-made relaxation experience, made unique by the highest quality of services. It features 12 rooms characterized by an extremely modern and





MUSA HOTEL

the 5-star luxury boutique hotel with panoramic
view of the beautiful Isola Comacina





clean style, each dedicated to the name of a woman whose merits inspired the two executive directors, just like the muses: Rita Levi Montalcini, Eva Peron, Emmeline Pankhurst, Virginia Woolf, Marie Curie, Amelia Earhart, Joan of Arc, Queen Elizabeth, Coco Chanel, Margaret Thatcher, Rosa Parks and Serena Williams.

The interior design was inspired by Claudia Kempen Concept by combining materials and furniture pieces with the aim of achieving fluidity.

Natural materials, a stunning mix of fabrics, gray marble, oak floors, custom furniture, and fine finishes were carefully selected.

The facility also pays particular attention to sustainability: in addition to being as plastic free as possible, MUSA uses energy from renewable sources, amenities with packaging from recycled materials, ecofriendly detergents, has a totally paperless guest journey, and is equipped with electric charging stations for cars.

On the ground floor of Musa Hotel there is the fine dining restaurant ROTE0 with a seating capacity of 45. The environment is character-

ized by a very minimal design while the cuisine is young, contemporary and cleanly styled and aspires to excite through simplicity and elegance.

The GAIA cocktail bar, on the other hand, embodies a very modern, contemporary and fresh concept of mixology where the service succeeds in enhancing product quality ensuring an experience in the world of drinks as well. A cozy environment that hosts at any time of the day excellent food paired with sophisticated cocktails, but with a strong attachment to tradition.

Finally, **Villa MUSA** is a luxurious private residence located in the nearby village of Mezzegra, with a modern, clean and elegant design that consists of 6 spacious bedrooms, infinity pool with Jacuzzi, bar area, cinema room and game room. Private chef, maid, massages and yoga classes are available upon request. With stunning views of Tremezzina, it is rented weekly to groups, families or couples who wish to spend time in absolute privacy and tranquility.

In 2024 the offer was further expanded with the new **Maison MUSA** format: in addition to Villa MUSA, Matteo Corridori and Robert Moretti be-

MUSA: العلامة التجارية لتجربة فريدة وحصرية على بحيرة كومو

استعد لاكتشاف تجربة لا مثيل لها مع MUSA Lago di Como، العلامة التجارية الراقية التي أطلقت في عام 2022 في Sala Comacina. نحن نسعى إلى تقديم عرض فاخر وفريد من نوعه، يتضمن فندق بوتيك فاخرًا ذا خمس نجوم، يقع في موقع إستراتيجي هادئ يمكنك فيه الانغماس بأجواء بحيرة كومو الساحرة. تذوق تجارب تناول طعام لا تُنسى في مطعمنا الراقى، حيث تمتزج المأكولات الإيطالية الحديثة بنكهات وأطعمة من جميع أنحاء العالم. واستمتع بالاسترخاء والترفيه في بار الكوكتيل الخاص بنا، ثم انغمس في الترفيه الخاص بك في فيلتنا الخاصة. يقود MUSA روبرت موريتي وماتيو كوريدوري، اثنان من المديرين التنفيذيين المشهورين، بإشراف وتوجيه من عائلة غراي، رواد الأعمال ذوي الخبرة البالغة 30 عامًا في صناعة السياحة.

استعد للانغماس في تجربة فريدة من نوعها في Musa Hotel، فندق بوتيك فاخر ذو خمس نجوم، الذي يتميز بإطلالة بانورامية على جزيرة كوماسينا الساحرة. هدفنا هو تقديم تجربة استرخاء مخصصة تمامًا لضيوفنا، مع أعلى مستويات الخدمة التي تضمن لك الراحة والرفاهية. يتألق الفندق بـ 12 غرفة تتميز بأسلوبها الحديث والأنيق، استلهمنا أسماء كل غرفة منهن من نساء ملهمات وبارزات في مجالات مختلفة وكن مصدر إلهام لمديريتنا التنفيذيين، ومن أمثلة أولئك السيدات: ريتا ليفي مونتالتشيني، إيفا بيرون، إملين بانكهورست، فيرجينيا وولف، ماري كوري، أميليا إيرهارت، جان دارك، الملكة إليزابيث، كوكو شانيل، مارغريت ثاتشر، روزا باركس وسيرينا ويليامز. كل غرفة مصممة لتجسد إرث إحداهن وتلهم ضيوفنا.

التصميم الداخلي مستلهم من مفهوم كلوديا كمن الخاص بالجمع بين المواد وقطع الأثاث بهدف تحقيق الانسيابية. تم اختيار عناصر بعناية، بداية من تصميم المواد الطبيعية وكذلك المزيج المذهل من الأقمشة، والرخام الرمادي، وأرضيات البلوط، والأثاث المخصص، والتشطيبات الرفيعة. تولي المنشأة اهتمامًا خاصًا للاستدامة: إضافة إلى أنها تسعى جاهدة لتكون خالية من البلاستيك، تستخدم MUSA الطاقة من مصادر متجددة، وتوفر منتجات معبأة بمواد معاد تدويرها، ومنظفات صديقة للبيئة، وتتبنى رحلة الضيوف خالية تمامًا من الورق، وهي مجهزة بمحطات شحن كهربائية للسيارات.

يضم الطابق الأرضي من فندق MUSA مطعم ROTELO للطعام الراقى الذي يتسع لـ 45 شخصًا. تتميز البيئة بتصميم معماري بسيط لكنه راقٍ، في حين تتميز الأطباق بأسلوب حديث ومعاصر ونظيف، مصممة لإلهام الحواس ببساطتها وأناقيتها. ومن ناحية أخرى، يقدم بار الكوكتيل GAIA تجربة مميزة ومنعشة لإبتكار المشروبات ومزجها، مع تأكيد الخدمة جودة المنتج لضمان تجربة استثنائية في عالم المشروبات. استمتع بتجربة فاخرة تجمع بين المأكولات الراقية والكوكتيلات الراقية في بيئة دافئة ومريحة، مع الارتباط القوي بالتقاليد.

تتميز Villa MUSA بتصميم عصري وأنيق يتألف من 6 غرف نوم فسيحة، ومسبح لا نهائي مع جاكوزي، ومنطقة بار، وغرفة سينما وغرفة ألعاب. تقدم الفيلا خدمات مثل طاهٍ خاص، وخادمة، وجلسات تدليك، وحصى يوجا حسب الطلب. وعلى إطلاقات ترميزنا الرائعة، يتم تأجير الفيلا أسبوعيًا للمجموعات، العائلات، أو الأزواج الذين يبحثون عن الخصوصية والهدوء التام.

في عام 2024، تم توسيع العرض لدينا بشكل أكبر مع إطلاق Maison MUSA الجديدة: إضافة إلى فيلا MUSA، أصبح ماتيو كوريدوري وروبرت موريتي مديري عقارات لـ 5 فيلات أخرى، جميعها في المنطقة المحيطة بالفندق الرئيسي. كل فيلا تتميز ببحرها الفريد، وتتسم جميعًا بالمستوى الرفيع والراقي الذي يميز ضيافة فندق MUSA Lago di Como. تضم الفيلات فريق عمل متخصصًا يهتم بجميع الخدمات ويرافق النزلاء في كل خطوة، بدءًا من عملية الحجز، ومرورًا بخدمة الاستقبال على مدار الساعة طوال أيام الأسبوع، وحتى لحظة الوداع.

للمزيد من المعلومات يرجى زيارة: www.musacomo.com

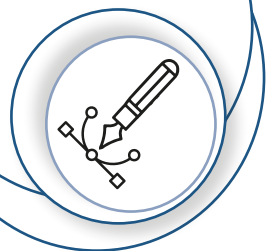


came property managers of **5 other villas**, all in the area surrounding the main hotel. Each property has different characteristics, but they are all marked by the high standard that characterizes MUSA Lago di Como's signature hospitality. The villas have a dedicated team that takes care of

all services and follows guests step by step from the booking, to **24/7 concierge**, to the moment of farewells.

For more information:
www.musacomo.com/





SCAPPINI

HOME

WHAT'S NEXT ? INSPIRATION DESIGN

Established in 1980 in Verona (Italy), SCAPPINI offers different styles of furniture, from classic to contemporary, all distinctive in their attention to detail and strong character.

The new SCAPPINI HOME brand - part of SCAPPINI & C. - joins the design world with the NEXT collection, creating a new contemporary reality made both of minimalist environments and striking luxury and décor atmospheres.

Designed by Cristina Bernacchi - Ottomani Design - NEXT is a fully customizable collection characterized by sophisticated materials and a skillful match of these: composed by iconic elements with precious details, it is based on a home concept where soft and decisive elements, large volumes, bold colors and soft tones meet for a sophisticated cozy home.





SCAPPINI HOME BRAND

the NEXT collection, new contemporary reality

SCAPPINI HOME

ماذا بعد؟ تصميم الإلهام

تقدم إسكابيني SCAPPINI، التي تأسست عام 1980 في فيرونا (إيطاليا)، أنماطًا مختلفة من الأثاث، من الكلاسيكي إلى العصري، والتي تتميز جميعها باهتمامها بالتفاصيل وقوة الشخصية.

تنضم العلامة التجارية الجديدة SCAPPINI HOME - والتي تنتمي إلى SCAPPINI & C - إلى عالم التصميم بتشكيلة NEXT لكي تخلق واقعًا عصريًا جديدًا يتكون من بيئات بسيطة وأجواء وديكورات فخمة.

صممت المجموعة من قبل كريستينا بيرناكي - ستوديو أوتوماني للتصميم - وتتميز NEXT بأنها مجموعة قابلة للتخصيص بالكامل باستخدام مواد راقية وتمزجها بمهارة. تتكون المجموعة من عناصر أيقونية مع تفاصيل ثمينة، وتستند إلى مفهوم للمنزل يجمع بين عناصر ناعمة وحاسمة، وأحجام كبيرة، وألوان جريئة وهادئة، لخلق منزل عصري مريح.

والسمة المميزة لمجموعة NEXT هي التضليع، وهي إحياء راق لتقنية من أعوام الثلاثينيات، بنمطها المستدير وأخاديدها الناعمة، بما يعطي ديناميكية وإشراقًا لجميع المنتجات بتأثير بصري رائع.

تتيح اثنتا عشرة درجة من مجموعة ألوان RAL على اللاكيه والزجاج والرخام والأواح القشرة الخشبية الثمينة مثل الأبنوس وخشب الزرد وخشب الجوز الأمريكي والجلود والأقمشة عالية الجودة، بالإضافة إلى تقنية جديدة للطباعة الرقمية عالية الدقة على الزجاج، إمكانية إنشاء تشكيلات لا حصر لها.

يمكن تخصيص كافة بنود SCAPPINI طبقًا لمتطلبات العميل. لا تقدم SCAPPINI إلا أعلى مستوى من المنتجات بناءً على طلب العملاء، وتبتكر الأثاث الذي يواكب تمامًا متطلباتهم في الأسلوب والوظيفة. لقد عملت الشركة مع فنادق فخمة حول العالم، وأسست فيلات خاصة مفروشة، ومحلات فخمة، ومكاتب كبار المسؤولين. وهي مستعدة دائمًا للابتكار حيث تلزم أعلى جودة وأسلوب.

www.scappinihome.it





A refined revival of the 1930S, the canneté is the distinctive motif of the NEXT collection, with its rounded pattern and soft grooves, gives dynamism and lightness to all the products with a great visual impact.

Twelve RAL codes on lacquer and glass, marbles, precious wood veneers like ebony, zebrano and walnut canaletto, first quality leather and fabrics and a new technology of high definition digital printed glass, allow to create endless compositions.

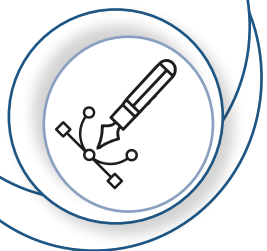
All SCAPPINI's items can be customized according to customer requirements. SCAPPINI offers only the highest level of products for demanding clients and create furniture that perfectly meets their needs in both style and function. The company has worked with prestigious hotels around the world, furnished private villas, luxury stores and executive offices. It is always ready to step in where the highest quality and style are needed.

www.scappinihome.it

SCAPPINI

H O M E





PEAK: the Colombo Design handle that plays with light

Elegance without excess is absolute beauty

Colombo Design is pleased to present Peak: the innovative and fascinating handle, skillfully created by Patrick Jouin, one of the most influent contemporary designers.

"How can you draw evidence? I did not sketch Peak, but let my hand instinctively sculpt it. A door handle is first and foremost an object that you touch, whose grip must be obvious," says Patrick Jouin.

Peak is the embodiment of the art of the entrance, a creation destined to leave its mark on interior design projects.

This extraordinary handle was designed with the intention of combining form and function, combining aesthetics and ergonomics in an unprecedented way.

Peak's inspiration comes from the clean, sharp lines of the ridges that rise and fall in the surrounding mountains. Its linearity subtly recalls these natural forms, creating a design that fuses art with nature.

What makes Peak truly unique is the play of light on its surface. The material is sculpted by light, revealing discreet and refined curves. The observer can gradually discover the hidden beauty of this handle by approaching it, while its character becomes more and more evident and convincing, intuitively guiding the hand towards it.

Peak blends harmoniously into any environment, like a jewel set in a precious frame. Its refined design enriches the surrounding space, adding a touch of elegance and style.





THE INNOVATIVE AND FASCINATING HANDLE

a creation destined to leave its mark on interior design projects.

المقبض هذه الأشكال الطبيعية بمهارة فائقة، ما يخلق تصميمًا يدمج الفن مع الطبيعة. وما يجعل مقبض Peak فريدًا بحق هو تلاعب الضوء على سطحه. نُحِتَت المادة بالاستعانة بتلاعب الضوء، بحيث تتكشف من خلاله المنحنيات الخفية والمصقولة. ويستطيع الملاحظ اكتشاف الجمال الخفي لهذا المقبض تدريجيًا بالاقتراب منه، حيث يصبح تصميمه أكثر وضوحًا وواقعية، مما يعمل على توجيه اليد نحوه بشكل بديهي.

يتواءم مقبض Peak بشكل متناغم مع أي بيئة، تمامًا مثل جوهره مُرصعة في إطار ثمين. فتصميمه المصقول يثري المساحة المحيطة، ويضيف لمسة من الأناقة والرقي.

إن Peak ليس مجرد مقبض، بل هو تعبير فني، حيث يمثل مزيجًا من الشكل والوظيفة يرتقي بمفهوم الوصول إلى مستوى أعلى. إن مقبض Peak هو تجسيد فعلي لفن الدخول، حيث يمثل إبداعًا مُخصصًا لترك بصمة مميزة على مشروعات التصميم الداخلي.

الخصائص التقنية

صُنِعَ خط إنتاج مقابض Peak من مادة Cromall °، وتتوفر منتجاته بطبقات نهائية مُعالجة بالكروم والكرومات والنيرومات والترسيب الفيزيائي للبхар (PVD): أوروبات، وفينيتيج غير لامع، وجرافيت غير لامع.

يشمل خط إنتاج Peak مجموعة متنوعة من مقابض الأبواب ومقابض النوافذ: مقابض مُثبتة على لوحات دائرية مع أو بدون أغطية لثقوب المفاتيح، ومقابض رفيعة مع أغطية لثقوب المفاتيح، ومقابض من طراز Dreh-Kipp. "مفهوم 6 ملليمترات" المُعتمد من ابتكار شركة Colombo Design: مقابض الأبواب المُثبتة على لوحات دائرية لا تتطلب أي معالجة إضافية بالآلات على الباب. لمزيد من المعلومات حول مقابض Peak وكيف يمكنها أن تثيري بيتك، تفضّل زيارة (رابط الموقع الإلكتروني لمقابض PEAK)

الرسالة الترويجية

تقوم شركة Colombo Design بإنتاج مقابض الأبواب والنوافذ التي يتم توزيعها في جميع أنحاء العالم منذ عام 1991. وتُعد Colombo De-sign شركة عائلية إبداعية تأسست في عام 1990، ويتمحور نشاطها حول التصميم. تشغل الشركة مكانة بوصفها نقطة مرجعية في تصميم وإنتاج إكسسوارات الحمامات ومقابض الأبواب والنوافذ والأثاث التي تحمل عبارة "صُنِعَ في إيطاليا". فالإبداع والمعرفة العملية والاهتمام بالتفاصيل والتميز في التصنيع والإنتاج المحلي هي العناصر المميزة للشركة، وهي موضع تقدير دولي لجودة منتجاتها المُصممة بالتعاون مع أهم المصممين واستوديوهات الهندسة المعمارية على مستوى العالم.

ويعمل الاختيار الدقيق للمواد والاستثمارات المستمرة في تقنيات الإنتاج على ضمان إصدار منتجات فريدة ومتمينة ومضمونة لمدة تصل إلى ثلاثين عامًا. إن الطبقات النهائية التي توفرها شركة Colombo Design، والتي تُعد السمة البارزة لإنتاج الشركة، هي ثمرة أبحاث دقيقة ومراقبة متواصلة للجودة. وتتوفر المنتجات بطبقات نهائية من الكروم المصقول والساتاني، والنحاس العتيق، والبرونز والبرونز العتيق، والجرافيت والجرافيت غير اللامع، والفينيتيج والفينيتيج غير اللامع، وبيانكومات، ونيرومات، ونيكلومات، وأوروبلس، وأوروبات.

تمتلك الشركة نظام معالجة HPS (نظام حماية عالية) حصريًا يستخدم عملية التصنيع بتقنية PVD (ترسيب البخار الفيزيائي) التي تعمل خصائصها الوقائية ضد العوامل الجوية على ضمان لمعان المنتجات ومقاومتها للتآكل بمرور الوقت. تتوفر ثمانية طبقات نهائية حصريّة بتقنية PVD، مع ضمان لمدة 30 عامًا: جرافيت، وجرافيت غير لامع، وفينيتيج، وفينيتيج غير لامع، وأوروبلس، وأوروبات، وزركونيوم ذهبي، وزركونيوم من الفولاذ المقاوم للصدأ. ينقسم كتالوج منتجاتنا الشامل إلى المجالات التالية:

• المقابض: مقابض الأبواب والنوافذ - معاصرة - مزاجية

• إكسسوارات الحمامات

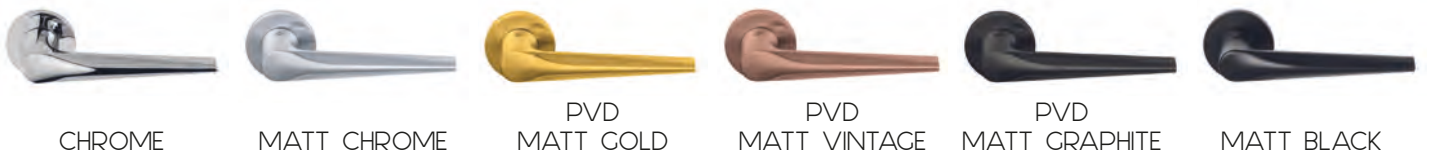
• FORMAE: مقابض وأُكُر الأثاث

• ANTOLOGHIA: مقابض الأبواب والنوافذ العتيقة المصنوعة يدويًا

لقد تم دائمًا إيلاء اهتمام كبير للاستدامة البيئية من خلال اعتماد نهج "الصناعة الخضراء" الذي يهدف إلى الحفاظ على الطبيعة، والذي يستوحي منه المصممون إلهامات إبداعاتهم. تسعى شركة Colombo Design إلى تحقيق أهداف التوافق البيئي، وقد اعتمدت نظام الإدارة البيئية المُعتمد وفقًا للمعيار EN UNI ISO 14001. لمزيد من المعلومات، تفضل بزيارة:

Colombo Design - المقابض وإكسسوارات الحمامات وأثاث الحمامات - أثاث الحمامات، إكسسوارات ومقابض الحمامات

www.colombodesign.com

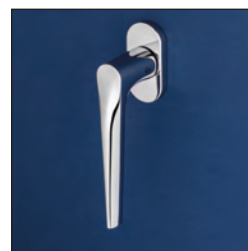


PEAK: مقبض شركة Colombo Design الذي يتفاعل مع الضوء

يكمن الجمال المطلق في الأناقة دون إفراط.

يسر شركة Colombo Design طرح Peak: المقبض المبتكر والساحر الذي صممه بمهارة باتريك جوين، أحد المصممين المعاصرين الأكثر تأثيرًا. يقول باتريك جوين: "كيف يمكنك استخلاص الأدلة؟ لم أرسم مخططاً لمقبض Peak، لكنني تركت العنان ليدي لتنتحه بصورة عفوية. فمقبض الباب هو في المقام الأول شيء تلمسه بيدك، ويجب أن تكون قبضته واضحة". إن مقبض Peak هو تجسيد فعلي لفن الدخول، حيث يمثل إبداعاً مُخصّصاً لتك بصمة مميزة على مشروعات التصميم الداخلي. صُمم هذا المقبض الاستثنائي بهدف الجمع بين الشكل والوظيفة، حيث يمزج بين النواحي الجمالية وخصائص التصميم سهل الاستخدام بطريقة غير مسبوقة. إن إلهام تصميم Peak مُستوحى من الخطوط الواضحة والمتناسقة للحواف الجبلية التي ترتفع وتنخفض في الجبال المحيطة. وتستحضر خطية





Peak is not just a handle, but an artistic statement, a combination of form and function that elevates the concept of access to a higher level. Peak is the embodiment of the art of entry, a creation destined to leave its mark on interior design projects.

TECHNICAL FEATURES

Manufactured in Cromall®, our Peak handle line is available in Chrome, Cromat, Neromat and PVD-treated finishes: Oromat, Vintage Mat, Graphite Mat.

Peak includes door handles and window handles: handles on rose with and without key escutcheons, narrow escutcheon handles, Dreh-Kipp handles.

Certified '6 MILLIMETERS CONCEPT' by Colombo Design: door handles on rose do not require additional machining on the door. For more information on Peak and how it can enrich your environment, please visit the site.

BOILER

Colombo Design has been producing door and window handles distributed throughout the world since 1991. Colombo Design is an innovative, design-oriented family company founded in 1990. A point of reference for Made in Italy in the design and production of bathroom accessories and handles for doors, windows and furniture. Creativity, know-how, attention to detail, manufacturing excellence and local production are distinctive elements of the company, recognized internationally

for the quality of its products, designed in collaboration with the most important designers and architecture studios worldwide.

The careful selection of materials and continuous investments in production technologies guarantee unique, durable products guaranteed for up to thirty years.

Colombo Design finishes, the flagship of the company's production, are the result of rigorous research and constant quality control. The products are available in Polished and Satin Chrome, Antique Brass, Bronze and Antique Bronze, Graphite and Matt Graphite, Vintage and Matt Vintage, Biancomat, Neromat, Nickelmat, Oroplus and Oromat finishes.

The company has an exclusive HPS (High Protection System) treatment system that uses the PVD (Physical Vapor Deposition) manufacturing process, whose protective characteristics against atmospheric agents guarantee the products brilliance and resistance to corrosion over time. There are eight exclusive PVD finishes, with a 30-year guarantee: Graphite, Matt Graphite, Vintage, Matt Vintage, Oroplus, Oromat, Zirconium Gold, Zirconium Stainless Steel.

Our extensive product catalog is divided into the following areas:

- HANDLES: door and window handles - Contemporary - Mood
- BATHROOM ACCESSORIES
- FORMÆ: furniture handles and knobs



CHROME



MATT CHROME



PVD
MATT GOLD



PVD
MATT VINTAGE



PVD
MATT GRAPHITE



MATT BLACK



- ANTOLOGHIA : antique handcrafted door and window handles

Great attention has always been paid to environmental sustainability through the adoption of a "Green Made" approach aimed at conserving nature, from which designers draw inspira-

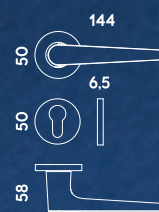
tion for their creations. Colombo Design pursues eco-compatibility objectives and has adopted an EN UNI ISO 14001 certified environmental management system. For more information:

Visit:
www.colombodesign.com

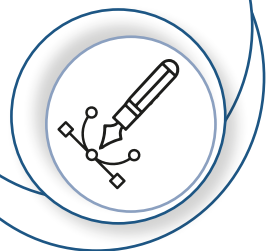


PEAK PATRICK JOUIN

A FLUID HANDLE,
CHARACTERIZED AS MUCH BY THE CURVES
THAT MAKE IT UP AS BY THE LIGHT
THAT FALLS ON IT, SCULPTING THE OBJECT
AND REVEALING ITS CHARACTER.



- CHROME
- MATT CHROME
- PVD MATT GOLD
- PVD MATT VINTAGE
- PVD MATT GRAPHITE
- MATT BLACK



AN ITALIAN LEADER IN THE PRODUCTION OF MATTRESSES AND ACCESSORIES

Somn Srl is a company based in Cesano Maderno (MB) that produces top-quality mattresses, bed bases, beds, and accessories, all exclusively Made in Italy.

Our products are handcrafted with meticulous attention to detail in the finishes, the choice of prestigious, certified, and environmentally friendly materials, and the selection and inspection of each component used, offering the utmost assurance of quality and durability.

We are a company that is attentive to market trends, able to constantly develop innovative ideas and offer an extremely wide range of products that includes independent spring, orthopedic, latex, latex and coconut, and memory foam mattresses, as well as an ample selection of toppers, bed bases, beds, and accessories.

Somn®'s production is characterized by extreme attention to detail, as seen in the variety of fabrics it uses for its mattress covers, with more than 15 types, differing in terms of characteristics and composition and ranging from the most innovative, such as those with thermoregulating hollow fibers, to those that offer hypoallergenic and antibacterial features, and even including a range of natural fabrics such as cashmere, linen, silk, and cotton.





TOP-QUALITY

mattresses, bed bases, beds, and accessories, all exclusively Made in Italy.

Somn Srl: التميز الإيطالي في إنتاج المواد والملحقات

Somn Srl هي شركة من (Cesano Maderno (MB وأوبرا من إنتاج المواد، الشبكية، المصنوعة، وإكسسوارات ذات جودة عالية، مصنوعة حصريًا في إيطاليا.

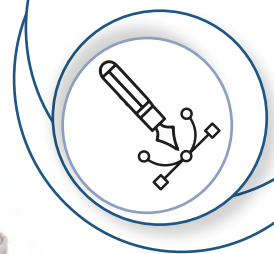
إن العناية بمنتجاتنا وتصنيعها بطريقة فنية مع اهتمام بسيط بجميع التشطيبات، مع مجموعة مختارة من المواد النبيلة المعتمدة والتوافق مع البيئة، مع الاختيار والجمع بين كل المكونات المستخدمة، مما يوفر المزيد من ضمان الجودة والمتانة. إننا شركة مهتمة بتطورات السوق، وقادرة على تطوير أفكار مبتكرة مع مجموعة كاملة للغاية من المنتجات التي تشمل مراتب نوابض مستقلة، ومراتب لتقويم العظام، ومراتب لاتكس، ومراتب لاتكس ألياف وجوز الهند، ومراتب على شكل ذاكرة، ومجموعة واسعة من الأغشية العلوية، وقواعد السرير. والأسرة وملحقاتها.

الاهتمام بالتفاصيل هو ما يميز إنتاج Somn[®]، ودليل على ذلك تنوع الأقمشة المستخدمة في أغشية المراتب؛ أكثر من 15 نوعًا مختلفًا من حيث الخصائص والتركيب، بدءًا من الأكثر ابتكارًا مثل تلك التي تحتوي على ألياف مجوفة منظمة للحرارة، إلى الأنواع المضادة للحساسية والمضادة للبكتيريا، أو الأنواع الطبيعية مثل الكشمير والكتان والحرير والقطن. المرونة والتخصيص في الإنتاج، مع إنتاج، على سبيل المثال، مراتب لليخوت، وسرعة التنفيذ، وسرعة التسليم وتوافر جميع الموظفين، تكمل أيضًا ملف الشركة والخدمات المقدمة.

يتمتع خط العقد الحصري لسرير الفندق Exclusive Hotel Bed بأهمية كبيرة، حيث يكون الجمع بين حقيقتين ضروريًا، من ناحية، ضمان خصائص مثل الراحة والمتانة والأداء الوظيفي، ومن ناحية أخرى، احترام المعايير الأكثر صرامة لمعايير السلامة من الحرائق؛ في الواقع، جميع المنتجات الموجودة في مجموعة Exclusive Hotel Bed Line معتمدة من قبل وزارة الداخلية في فئة رد الفعل ضد الحرائق IM1.

www.somm.it





Our company offers flexibility and customization in manufacturing, whether we are producing mattresses for yachts or ensuring the rapid execution and prompt delivery of orders.

A dedicated team, always available to assist customers, completes our company profile.

One significant aspect of our business is our Exclusive Hotel Bed line for large contracts. Here

the combination of two separate aspects is fundamental: on the one hand, the guarantee of comfort, durability, and functionality and, on the other, compliance with the strictest fire safety standards. In fact, all the products in the Exclusive Hotel Bed line are certified and approved by the Ministry of the Interior, with a fire reaction class of **11M**.

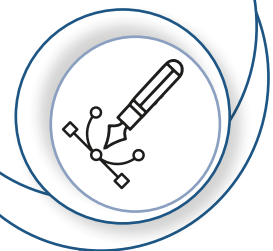
www.somn.it



The health,
the art, the soul,
the difference
of the rest

Made in Italy

stores@somn.it
www.somn.it



Nicola Gallizia: The Art of Design in Hospitality

The Nicola Gallizia studio is renowned for its extraordinary contribution to the hospitality industry, blending art, design, and functionality to create unique experiences for guests.



Thanks to its innovative vision and commitment to excellence, the studio has created distinctive designs that have redefined standards in the world of hospitality. In an exclusive interview, we explore the world of hospitality design with Nicola Gallizia, exploring the challenges, successes, and future prospects of a studio that's setting new standards in the art of hospitality.

1 What is Nicola Gallizia's core mission in the hospitality industry and how does it differ from his competitors?

Nicola Gallizia's foremost mission in the hospitality industry is characterized by his constant search for echoes of the past, the distinctive imprint of unique designs, and the skillful use of local art. What significantly sets us apart from our competitors is our ability to create extraordinary environments that not only reflect solid values but convey an authentic and unforgettable experience to those who are present.

2 I know you do a lot of work in the US and Japan. How do you respond to the aesthetic and cultural tastes of these different geographical areas?

Nicola Gallizia's primary mission in the hospitality industry is based on a deep respect for the culture of the country in which we're working. This means that the specific cultural





contexts are always researched. Our originality as compared to that of our competitors is evident in our ability to strike a harmonious balance between personal design style and a celebration of the diversity that's intrinsic to each context. This approach not only results in unique experiences, but also stands out for its ability to develop projects that authentically reflect each place's cultural characteristics and identity.

3 What have been some of the most significant projects you've realised?

Hotel Melià in Milan - A Tribute to Italian Design. I created a unique experience, in which the concept is a tribute to the prestige of Italian design. I integrated iconic elements that celebrate Italian elegance and creativity, establishing a distinctive

and welcoming environment. Hotel Viù Milan: My commitment to innovation and aesthetics is clearly reflected in Hotel Viù Milan. Here, I designed spaces that combine comfort and contemporary style, offering guests an extraordinary experience. Attention to detail and harmony between form and function are evident in every corner.

Mandarin Patio at Canuoan: The Mandarin Patio at Canuoan is another distinctive project where I fused elegant design with the natural surroundings. Here I created a sumptuous and cosy space that blends harmoniously into the beauty of the landscape, offering a luxurious experience immersed in nature.

These projects represent our creative vision and our commitment to creating unique, functional,

Boutique Hotel Margutta
Roma



NICOLA CALLIZIA

distinctive projects that have redefined standards in the world of hospitality

الديناميكية، من الضروري اعتماد نهج متعدد الاستخدامات وحديث. وفي عملي، أطلع دائماً على ما يحدث في عالم التصميم من خلال المشاركة في المعارض، والمؤتمرات، ومتابعة المجالات المتخصصة. فضلاً على ذلك، أتعاون بشكل نشط مع شبكة من المتخصصين في هذا المجال، وأدرس ردود أفعال السوق لفهم الاحتياجات الناشئة. أود أيضاً أن أشير إلى أنه يوجد وراء كل مشروع عمل بحثي دقيق وشامل فيما يتعلق بالاتجاهات، والتاريخ، والثقافة، والمزاج العام. يعد الابتكار عنصراً أساسياً في عمليتي الإبداعية. أقوم بإدماج أحدث التقنيات والمواد المستدامة في المشاريع، محاولاً توقع الاحتياجات المستقبلية. وفي الوقت نفسه، أحافظ على نهج مرن وقابل للتكيف، وقادر على تخصيص التصميم وفقاً لتفضيلات واحتياجات العملاء المحددة باختصار، تعتمد إستراتيجيتي لمواكبة التوجهات الحالية في التصميم على البحث المستمر، والتعاون مع المتخصصين في هذا المجال، واعتماد التقنيات المتطورة، والمرونة في الاستجابة لاحتياجات السوق المتغيرة.

٦- كيف تتعامل الشركة مع العملاء لفهم وتلبية احتياجاتهم؟

تضع شركتنا العميل في قلب العملية الإبداعية، معتبرة أن كل مشروع فريد وثمين. إننا نتعاون بفاعلية مع عملائنا من خلال الحوار البناء، حيث نستمتع بعناية لاحتياجاتهم، وأهدافهم، ورؤاهم. إننا نؤمن بأن الفهم الشامل لتوقعات العملاء أمر ضروري لضمان أقصى قدر من الرضا. يتضمن نهجنا التبادل المستمر للأفكار والتعليقات، من أجل مواءمة عملنا بشكل مستمر مع الطلبات المحددة للعميل. إننا ملتزمون بتحويل رؤاهم إلى واقع من خلال التعاون المفتوح والشفاف، حيث يكون التواصل أمراً أساسياً لضمان النتائج التي تعكس التوقعات بشكل كامل.

٧- ما الخطط المستقبلية وتطلعات النمو لنيكولا غالييتسيا في قطاع الضيافة؟

تركز الخطط المستقبلية لنيكولا غالييتسيا في مجال الضيافة على التطور المستمر لتلبية الاحتياجات المتزايدة لهذا القطاع. تعتمد آفاق النمو على القدرة على الاستجابة للتوجهات الجديدة التي تشير إلى تفضيل متزايد للأجواء المحلية والترحيبية. سيتم التركيز على المشاريع القادرة على خلق "الشعور المنزلي" الحقيقي، حيث يشعر الضيوف وكأنهم في مكان خاص ويتم تمثيل "التأثير المذهل" بالراحة والرفاهية التي يتمتعون بها. ويتمثل التحدي في استباق توقعات الضيوف المتغيرة، والتكيف معها في سياق الضيافة، مع ضمان التصميم المبتكر والمتميز. لذلك يعتمد منظور نيكولا غالييتسيا على البحث المستمر، والتجريب والتكيف، لتقديم تجارب فريدة تعكس الاحتياجات الموجهة بشكل متزايد نحو الترحيب الحار والشعور بالانتماء في بيئات مختلفة.

نشكر نيكولا غالييتسيا الذي قدم لنا رؤيته المقتنعة عن عالم الضيافة والتصميم. ومن خلال شغفها وإبداعها والتزامها بالابتكار، أثبتت الشركة أنها معيار في الصناعة، حيث قامت بإنشاء مساحات استثنائية ومرحبة تتجاوز التوقعات. بفضل التصميم المتطورة والرؤية الفريدة، تواصل نيكولا غالييتسيا صنع مستقبل الضيافة، وإلهام الصناعة والتأثير فيها بطرق مهمة.

www.nicolagallizia.it



ME Milan Il Duca (Skybar) - Milano

نيكولا غاليتسيا فن التصميم في الضيافة

اشتهرت شركة نيكولا غاليتسيا بإسهاماتها الفريدة في قطاع الضيافة، ليجتمع الفن، والتصميم، والوظيفية مشكلة تجارب مميزة للنزلاء.

ومن خلال رؤيتها الابتكارية والالتزام بالتميز، حققت الشركة مشروعات متميزة أعادت تشكيل المعايير في عالم الضيافة. في مقابلة حصرية، نكتشف عالم التصميم في قطاع الضيافة مع نيكولا غاليتسيا، ونتعرف على التحديات، والنجاحات، والتطلعات المستقبلية لشركة رائدة في فن الضيافة.

١- ما الرسالة الأساسية لنيكولا غاليتسيا في قطاع الضيافة، وكيف تختلف عن المنافسين؟

تتجلى مهمة نيكولا غاليتسيا البارزة في قطاع الضيافة في بحثها المستمر عن آثار الماضي، وصنع بصمة مميزة عبر مشاريعها الفريدة والاستخدام الفعال للفن المحلي. وما يميزها بشكل كبير عن منافسيها هو قدرتها على خلق بيئات استثنائية لا تعكس القيم الراسخة فحسب، بل تنقل تجربة أصيلة لا تنسى لأولئك الذين يشاركون.

٢- أعلم أنك تعمل كثيرًا في الولايات المتحدة واليابان؛ كيف تمكنت من الاستجابة للأذواق الجمالية والثقافية للمناطق الجغرافية المختلفة؟
تتركز المهمة الرئيسية لنيكولا غاليتسيا في قطاع الضيافة في الاحترام العميق لثقافة البلد الذي تعمل فيه. وهذا يترجم إلى عمل بحثي في سياقات ثقافية محددة تكمن أصالتها مقارنة بمنافسيها في لمساتها من خلال قدرتها على إيجاد توازن متناغم بين أسلوبها الشخصي في التصميم وتثمين التنوع الجوهري في كل سياق. لا ينتج هذا النهج تجارب فريدة فحسب، بل يبرز أيضًا قدرته على إنشاء مشاريع تعكس بشكل أصيل الخصائص والهوية الثقافية لكل مكان.

٣- ما هي أهم المشاريع التي قمت بها؟

فندق ميليا في ميلانو - افتخار بالتصميم الإيطالي: لقد خلقت تجربة فريدة من نوعها، حيث كان المفهوم بمثابة تكريم لمكانة التصميم الإيطالي. قمت بإدماج العناصر المميزة التي تحتفي بالأنافة والإبداع الإيطاليين، وهذا خلق بيئة مميزة ومرحبة.

فندق فيو ميلانو: ينعكس التزامي بالإبداع والجماليات بوضوح في فندق فيو ميلانو. هنا، صممت مساحات تجمع الراحة، والأسلوب المعاصر، وتزود الضيوف بتجربة رائعة. يظهر الاعتناء بالتفاصيل، والتناسق بين الشكل والوظيفة في كل ركن.
ماندارين باتيو في كانون: يعد ماندارين باتيو في كانون مشروعًا آخر مميّزًا حيث قمت بإدماج أناقة التصميم مع المناطق الطبيعية المحيطة. ابتكرت مساحة ترحيبية وفاخرة متكاملة بشكل متناغم مع جمال المناظر الطبيعية، وهذا يوفر تجربة فاخرة منغمسة في الطبيعة.
تمثل هذه المشروعات رؤيتنا الابتكارية والالتزام بخلق أجواء فريدة، وعملية، وجمالية تعكس الاحتياجات، والهوية المميزة لكل موقع.

٤- كيف تعالج موضوع الاستدامة، والتوافق البيئي في مشروعاتك؟

في طريقتنا في الهندسة المعمارية والتصميم الداخلية، نضع الاستدامة واحترام البيئة في صلب عملنا إننا نحاول اتخاذ خيارات تقلل من التأثير في الدورات الطبيعية، مع الأخذ بعين الاعتبار المواد التي نستخدمها بعناية، والبحث عن حلول تنسم بالكفاءة في استخدام الطاقة. إننا نختار المواد التي تحترم البيئة، ونشجع إعادة التدوير، ونشرك المجتمع في مراحل التصميم. نبحث أيضًا عن شهادات بيئية لإبراز التزامنا. باختصار، تعد الاستدامة عنصرًا أساسيًا في أفكارنا، فنحن نعمل على إنشاء مساحات ليست جميلة فحسب، بل صديقة للبيئة أيضًا.

٥- ما هي التوجهات الحالية في التصميم؟ وكيف تنجحون في أن تظلوا مواكبين لها؟

حاليًا، تعكس الأنماط المختلفة في التصميم تطور مفاهيم مثل الاستدامة، والإبداع التكنولوجي، والبساطة، والتخصيص. للبقاء في صدارة هذه الاتجاهات



Mandarin Hotel Apartments - Canouan

and aesthetically elegant environments that reflect the needs and unique identity of each location.

4- How do you address sustainability and eco-friendliness in your projects?

We put sustainability and a respect for the environment at the centre of our architecture and interior design projects. We try to make choices that reduce our impact on natural cycles, carefully considering the materials we use and looking for solutions that are energy efficient. We choose environmentally friendly materials, promote recycling, and get the community involved in the design phases. We also seek environmental certifications to demonstrate our commitment. In short, sustainability is a key element of our ideas. We work to create spaces that are not only beautiful, but also environmentally friendly.

5 What are the current trends in design and how do you keep up with them?

Currently, various trends in design indicate an evolution towards concepts such as sustainability, technological innovation, minimalism, and customisation. To keep up with these dynamic trends, it's essential to adopt a versatile and

up-to-date approach. In my work, I stay constantly informed about what's happening in the design world by attending trade fairs and conferences and reading trade magazines. In addition, I actively collaborate with a network of industry professionals and study market reactions to get a sense of the emerging demands. I would also like to point out that behind every project there is meticulous research into trends, history, culture, and mood.

Innovation is a key component of my creative process. I integrate the latest technologies and sustainable materials into my designs, seeking to anticipate future demands. At the same time, I maintain a flexible and adaptable approach that makes it possible to customise designs according to clients' preferences and specific needs. Overall, my strategy for keeping up with current design trends is based on continuous research, collaboration with industry professionals, adopting cutting-edge technologies, and a flexibility in responding to changing market demands.

6 How does the company work with clients to best understand and meet their needs?

Our company puts the client at the centre of



The creative process, viewing each project as unique and valuable. We actively collaborate with our clients through a constructive dialogue, where we listen carefully to their needs, goals, and visions. We believe that a thorough understanding of the client's expectations is crucial to ensuring maximum satisfaction.

Our approach involves a constant exchange of ideas and feedback, so that we continually align our work to the client's specific requirements. We strive to turn their visions into reality through open and transparent collaboration, in which communication is key to ensuring results that fully reflect expectations.

7 What are Nicola Gallizia's future plans and prospects for growth in the hospitality sector?

The future plans for Nicola Gallizia in the hospitality industry focus on continuous evolution in order to meet the sector's growing needs. Our prospects for growth are based on our ability to respond to new trends, which indicate a growing preference for a domestic and cosy atmosphere. The focus will be on projects that create a true 'feeling of home', in

which guests feel like they're in a special place and where the 'wow effect' is the comfort and well-being they experience.

The challenge is to anticipate and adapt to guests' changing expectations in the hospitality context, while also ensuring innovative and distinctive design. Nicola Gallizia's prospects for growth are, therefore, rooted in continuous research, experimentation, and adaptation, to deliver unique experiences that cater to the growing demand for warm and welcoming spaces and a sense of belonging in extraordinary environments.

We thank Nicola Gallizia for sharing his captivating insights into the world of hospitality and design with us. Through his passion, creativity, and commitment to innovation, the studio has proven to be a benchmark in the industry, creating extraordinary and welcoming spaces that exceed expectations. With cutting-edge designs and a unique vision, Nicola Gallizia continues to shape the future of hospitality, inspiring and influencing the industry in significant ways.

www.nicolagallizia.it

30 Years of Expertise

Where innovation meets aesthetic precision

 Nicola
Gallizia
Design
Studio

www.nicolagallizia.it

[nicolagallizia](https://www.instagram.com/nicolagallizia)



Studio Nicola Gallizia



+39 328 4315902



international@nicolagallizia.it



“SEEING SPACES”

by Salvatore Peluso



Photo © Hélène Binet

1

Photographer Hélène Binet will be one of the protagonists of the upcoming Salone del Mobile.Milano (inside Euroluce, to be precise, for one of its special events), with a solo show curated by Massimo Curzi on the relationship between natural light and architecture.

“I often photograph details. Because it is impossible to tell a complete story of the works of architecture and the places I visit, it would be madness.

What do I do with an image? I try to suggest something, leaving the observer the possibility of adding something else with the imagination, as happens with books. The image does not have to be too finished, it should give

you a chance to incorporate your own experience,” says Hélène Binet, an internationally renowned photographer who across 40 years of her career has immortalized contemporary and historical architecture, following the progress of some of the most important architects on the global scene. First of all: Zaha Hadid.

Together with her, We have chosen and talked about ten fragments of her career: ten details, ten shots that represent her approach, and the salient moments of her experience.

1. Looking at these walls of gardens in China, we can imagine the stratification of events, stories and legends. Dampness, moss and vegetation create new landscapes that leave lots of space for the imagination.

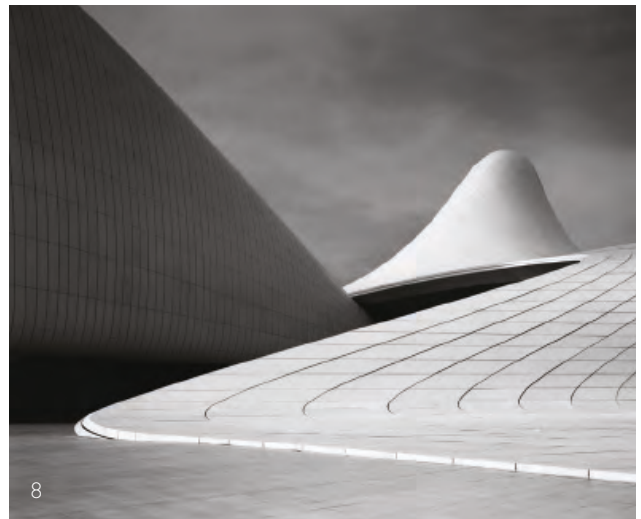


2. The bridge by the engineer Sergio Musmeci in Potenza is a revolutionary project that has inspired many contemporary architects, including Zaha Hadid. This infrastructure has an animal-like appearance, a brute force that suggests the force of nature. Yet at the same time it is a very delicate work, in which the human touch can be seen. Obviously, in the 1970s today's technologies did not exist, and to make the curved formwork Musmeci relied on Neapolitan shipbuilders. The brutality of the bridge, combined with this aspect of craftsmanship, makes the bridge over the Basento a unique project.
3. In 2002 the DAM museum in Frankfurt commissioned me to make a photo essay on shadow and light in architecture. I immediately thought about Le Corbusier, who was a master of control of light, and of the monastery of Sainte Marie de La Tourette. I found a microcosm of people who live here, who come to terms with its sacred character, and have private moments and community life. I wanted to study how the shadows accompany the fathers in their everyday life, and how Le Corbusier orchestrated their everyday dimension. Here I understood how hard it is to photograph shadow, which cannot be seen without light. Usually we have the instinct of framing the light. We are attracted to it more than anything else. Photographing shadow, on the other hand, is like depicting the void, nothingness. For me, this was a very important moment of contemplation and reflection. In short, I was faced with a masterpiece.



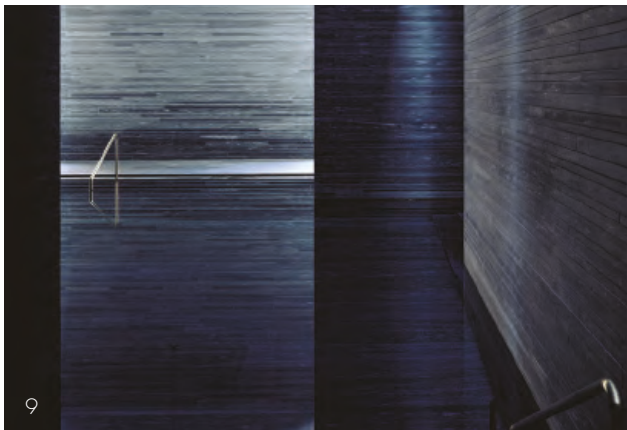


4. This is a house in Mallorca, where Jørn Utzon went to live late in his life. It is not a comfortable, attractive vacation home, but a harsh location, intentionally exposed to weather, where the architect retreated from the world. My photographs show the relationship between architecture, wind and the sea. The place seems to have been designed precisely to receive these elements.
5. The Intimacy of Making is a book on traditional Korean architecture, on which I have worked for over four years. There is a lot of talk about historical architecture in China and Japan, but Korean architecture is still little known in the western world, though it is a way of thinking very close to my own: it does not seek perfection, but uses natural movements in relation to simple elements. Emptiness and the unfinished are fundamental factors for Korean architecture, because they constitute an invitation to take part in it.
6. I have also chosen one of my pictures of the quarries in Carrara. Here I am reflecting on the violence inflicted on nature, which unfortunately often creates the basis for the construction of architecture and the creation of beauty. With my images I wanted to show the human side of the work there, inserting certain details that reflect the labor and effort that take place in these spaces.
7. Sigurd Lewerentz is a Swedish architect who is simultaneously rational and emotional. For this church many decisions were made during the design phase, but then there were also options taken on the worksite. He told the workers where to position the bricks, and how to define the various details of the construction, at the site, in relation to light and the



8. Zaha Hadid was an architect who revolutionized our way of thinking about space. I met her when I was very young, and she was a major influence on me. The thing that has always fascinated me about her practice is this sensation that one can always be push further ahead. She truly engaged in battle with gravity throughout her career, and in my photos you can perceive this energy. Thanks to Zaha Hadid I am never satisfied with my work, and I constantly ask myself if I have been able to reach the essence of a work of architecture through images.

9. The collaboration with Peter Zumthor has been very important for my career. I also began working with him when I was very young. He is a person with great discipline, and his work is very much in relation to the natural elements. While photographing Zaha Hadid is extremely difficult, with Zumthor one always has the sensation of being anchored in a moment, of managing to represent everything through abstraction. Zumthor's architecture gives you peace. Furthermore, he loves and understands photography, so he is an ideal figure with whom to establish a dialogue.



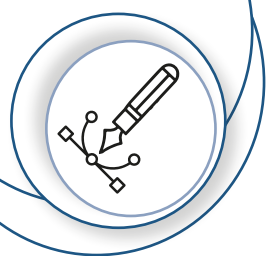
10. I visited Alto Patache, a zone in Chile, in the Atacama Desert. It is an immense fog oasis, a unique place where the vegetation gets water only from the fog, since the annual rainfall is less than 1 mm on average. The people there have invented a water collection system called Cloud Catcher, through which to provide water for the inhabitants of Chungungo, a local finishing village.

Cotefa.ingegneri&architetti



Cotefa fa. dal 1974

www.cotefa.com

**UniFor**

THE NEW SHARJAH, UAE HEADQUARTERS OF BEEAH

Inspired by the sand dunes from which it emerges, the new Sharjah, UAE Headquarters of BEEAH, a pioneer in renewable energy and sustainable solutions for the cities of the future, is an example of architectural masterpiece and a sustainability model, embodying the company vocation and commitment.

Designed by Zaha Hadid Architects, the - 9.000 squared meters - futuristic building is powered by renewable energy and stands out for an efficient usage of energy resources.

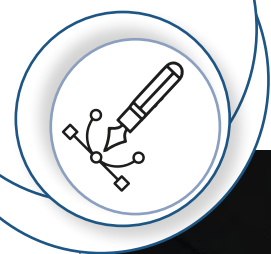
The building is composed of two central sinuous dune shaped structures blending into the surrounding desert landscape and becoming a unique totemic element.





THE NEW SHARJAH

Designed by Zaha Hadid Architects



The interior project by ACPV ARCHITECTS Antonio Citterio Patricia Viel comes from an holistic and human centric vision of the space, with a high focus on well-being in the workplace.

Flexible and adaptable furniture, designed by the studio, are conceived for the daily workers' needs, offering an elegant, luminous and performing environment.

"Innovation is in the details - in the design of the particular elements of the furniture for BEEAH headquarters. While most often furniture can be customized in color and in materials, in this case, the office desks are custom-designed down to the smallest detail in a way that allows workers to adjust the furniture features to their own specific needs." [architect Antonio Citterio, Chairman of ACPV ARCHITECTS].

"Our interior design adds a new layer of benefits to the overall functioning of the new headquarters. The custom-designed furniture within the interiors improves physical conditions and personal well-being to a great extent." [architect Patricia Viel, CEO of ACPV ARCHITECTS].

"For BEEAH Headquarters interiors we selected sustainable furniture and finishes with the highest sustainability standards responding to LEED

and WELL certifications and Cradle to Cradle criteria for the entire product lifecycle. We selected the design of Antonio Citterio for Vitra ID Chair, offering numerous benefits to the worker health, stimulating the use of the core body muscles and the custom-made workstations by UniFor characterized by a high work flexibility" [Francesca Carlino, Partner, ACPV ARCHITECTS].

The vision of BEEAH, combined with the custom-made approach and the meticulous attention to the details of ACPV ARCHITECTS, has inspired UniFor for the production of furniture elements characterized by the distinctive design.

Circular workstations, with a unique "butterfly" shape, interact with the organic architecture of the building, equipped with acoustic metal framed micro-perforated wall panels, that grants high levels of privacy.

The panels feature metal pins that allow users to customize their booths with personal elements and personal accessories.

A metal structure conceals the technological core of the height adjustable workstations. An elegant integrated control panel allows to adjust the worktop for different needs. The workstations and the custom designed credenzas by the



distinctive base in anodized platinum steel, are fluidly and efficiently layed-out into the space.

For the managerial offices, the desks present a shaped top supported by a single-leg integrated with the drawer unit, that hides the height adjustable mechanism.

UniFor project is completed with sculptural shaped meeting tables supplied in different dimensions and characterized by an integrated system for the room's environment control. The project is also featured with workstations from iSatelliti collection, S200 model, high adjustable with acoustic fabric panels.

The interior design brought to life by the workstations designed by ACPV ARCHITECTS and produced by UniFor in the BEEAH Headquarters is an exercise in tuning the finest details of the work environment to employees' needs in a sustainable way, by employing state-of-the-art building technologies. The project is embedded in BEEAH's forward-thinking in ACPV ARCHITECTS' experience in the design of interior spaces and custom-designed furniture and UniFor's ability to translate "the desiderata" into timeless furniture.

www.unifor.it



“THE DREAM OF BEAUTY”

The new jumbo group collections pursue the group's philosophy “our dream never stops,” a manifesto of values and intentions, under the sign of beauty

The stylistic research of Jumbo Group takes the form of a true philosophy, an expressive mood summed up in the slogan “Our Dream Never Stops.” With this ‘manifesto’ the group reiterates its values as an essential driver to cope with this unusual year of 2020, taking inspiration from Italian artistic heritage of all ages: the red thread is beauty, which “is in our past, present and future, as a primary ingredient of Jumbo Group’s vision,” says the art director Livio Ballabio. This vital energy generates new collections for 2020, which in the Jumbo Collection brand form a living room setting triggered precisely by the most refined heritage of craftsmanship.

Elegance and comfort, refinement and materials: a perfect balance of sensory perceptions, seen in the new Tulipe armchair – enveloping, sculptural, with a carved base finished in gold leaf and ample capitonné padding – and in the Lumière complements: both the console and low table versions (respectfully composed of two and three parts) lightly take their place in rooms thanks to the almost aerial base in metal supporting a thin top in frisé maple.

www.jumbo.it



TULIPE armchair



LUMIÈRE console



KLIMAPOL LA TUA PISCINA IN CLASSE A
Perchè la **migliore energia** è quella non consumata!

KLIMAPOL

Klimapool: il nuovo Concept di Preformati Italia per una **piscina unica e sostenibile**. Un impianto esclusivo dalla **struttura leggera, personalizzabile** e ad **alto risparmio energetico nel massimo rispetto dell'ambiente**.

www.preformatiitalia.it



HOTFORM: leading in thermoplastic moulding since 1976

HISTORY

HOTFORM began its long experience in 1976. Today it is one of the most prestigious companies in the field of thermoplastic moulding - such as PET, OPS, PP for the production of containers and packaging in the food industry.

The high quality of the products and materials used has always been our hallmark, as well as the use of **state-of-the-art technologies** and controls, guaranteed by an impeccable in-house procedure that has been thoroughly tested thanks to experience and a **constant drive for innovation**.

The **punctuality of our service** and the **attention and care we give to our customers** are further advantages that make us a trustworthy partner in the sector, ready to fully satisfy the requirements of those who choose us, always striving for excellence.

As far as production is concerned, **we offer both standard and customised items**, tailored to the needs of the customer, thanks to a structure designed to comply with the parameters of the **BRC - Global Standard for Food Safety** - ready to respond in a precise and timely manner to the multiple requirements of today's market.

PRODUCTION

HOTFORM has chosen to constantly invest in **production**, the heart of the company and the result of **high technology and continuous innovation**, a dimension that guarantees our customers greater results and benefits.

Each schedule allows us to always have **stock in our warehouse**, a great advantage as it allows our customers to find **the items they are looking for immediately available**.

Over the years, we have successfully tested a set of systems and services that result in a **finished product of the highest quality** and, for those





HOTFORM[®]
protecting your food



HIGH QUALITY
OF THE PRODUCTS

trustworthy partner in the sector

التكنولوجيا المتطورة تتيح لنا ألا نقدم لعملائنا سوى الأفضل في مجال إنتاج مواد تغليف المواد الغذائية. وهو المسار الذي قادنا أيضًا إلى اغتنام الفرص التي أوجدتها الثورة الصناعية الرابعة، بهدف التطوير المستمر لعمليات الإنتاج، لجعلها أكثر مرونة وسرعة ودقة من أي وقت مضى، وزيادة جودة المنتجات بشكل ملموس وتوسيع نطاق عروض خدماتنا بمعدل أكبر. تتيح لنا الجدولة الزمنية الصارمة والدقيقة أيضًا ضمان الالتزام المطلق بمواعيد التسليم، وهو إحدى ركائز HOTFORM، بينما يضمن التدريب المستمر لموظفينا المتخصصين مستوى عاليًا من الخدمة.

في مثل هذه اللحظة التاريخية الحرجة، وثقنا بشدة في أهمية الاستثمار بعزم وشجاعة في التقنيات الجديدة وتدريب الموظفين. وكان ذلك الخيار بمثابة الورقة الرابعة التي أتاحت لنا تحقيق نمو مذهل في حجم أعمال الشركة، مع زيادة بلغت 20% في عام 2021. جاء تطور شركة HOTFORM أيضًا نتيجة لتركيبة منصتي عمل آليتين بالكامل للتغليف ووضع الملصقات، وهو ما يمثل نجاحًا على صعيد النظافة - حيث لا يوجد تلامس مع المشغلين - ومراقبة المنتجات، ما يضمن معايير عالية جدًا من المقاومة الميكانيكية والشفافية والكثافة. كما أن وضع الملصقات بلغتين يتماشى تمامًا مع متطلبات قابلية التعقب التجارية والقانونية ويسهل أيضًا شفافية المعلومات المقدمة للمستهلك النهائي.

الاستدامة

إن الاقتصاد الدائري هو السبيل الوحيد أمام شركة HOTFORM للمضي قدمًا.

ومع حساسيتنا المتزايدة نحو الحاجة إلى مراعاة البيئة وحمايتها، فقد اخترنا الاستثمار في الطاقات المتجددة والمساهمة في الحد من الاستهلاك العالمي، متبعين مسارًا يفضي إلى تحقيق معدل استدامة أكبر من أي وقت مضى. يتمثل هدفنا الأساسي في تقليل النفايات، ما أتاح لنا تحقيق نتيجة مهمة في دورة الإنتاج لدينا وهي: أن تتم دائمًا إعادة استخدام جميع المواد، وذلك بفضل عملية بثق PET الخاصة بنا. ويُعد هذا نظام حلقة مغلقة مجديًا حيث يعمل، إضافة إلى تلبية احتياجات الإنتاج الداخلية، على إنشاء حلقة مثمرة باستخدام نفايات الإنتاج بشكل أساسي للحصول على مادة PET قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100%.

تسمح لنا هذه الطريقة لإعادة استخدام الموارد بتحقيق هدف HOTFORM الأكثر طموحًا، وهو: منع تشكل المخلفات نهائيًا! هناك خطوة إضافية تتمثل في تشييد محطة رئيسية للطاقة الكهروضوئية والتوليد الثلاثي باستخدام الوقود الحيوي، مع وحدة توليد مشترك جديدة لإنتاج الطاقة الحرارية والكهربائية، ما يعمل على تعزيز الاقتصاد الدائري و يتيح للشركة إمكانية تطبيق نظام تكنولوجي مرن يتكون من الأتمتة والمعلومات والاتصال والبرمجة الكاملة.

www.hotformpackaging.it



HOTFORM: الشركة الرائدة في مجال قوالب اللدائن الحرارية منذ 1976

السجل التاريخي

بدأت شركة HOTFORM باكتساب خبرتها العريقة منذ عام 1976. واليوم هي واحدة من الشركات المرموقة في مجال قوالب اللدائن الحرارية - مثل البولي إيثيلين تيريفثالات (PET)، والبوليسترين الموجه (OPS)، والبولي بروبيلين (PP) لإنتاج الحاويات ومواد التغليف المخصصة لصناعة المواد الغذائية. لقد كانت الجودة العالية للمنتجات والمواد المستخدمة هي السمة المميزة لنا على مرّ الزمان، فضلاً عن استخدام أحدث التقنيات والضوابط التي يضمنها إجراء داخلي لا تشوبه شائبة تم اختباره بدقة بفضل الخبرة والدافع المتواصل للابتكار.

إن دقة مواعيد خدماتنا والاهتمام والعناية التي نقدمها لعملائنا هي مزايا إضافية تجعلنا شريكاً جديراً بالثقة في هذا القطاع، فنحن على أهبة الاستعداد لتلبية متطلبات من يختاروننا على أكمل وجه، ونسعى دائماً لتحقيق التميز. وفيما يتعلق بالإنتاج، فإننا نقدم عناصر قياسية ومخصصة، مصممة خصيصاً لتلبية احتياجات العميل، وذلك بفضل هيكل تنظيمي مُعد للامتثال إلى معلمات BRC - المعيار العالمي لسلامة الأغذية - وجاهز للاستجابة بصورة دقيقة وآنية للمتطلبات المتعددة التي تفرضها السوق اليوم.

الإنتاج

لقد اختارت شركة HOTFORM أن تستثمر بمعدل ثابت في الإنتاج الذي يُعد صميم الشركة وثمره التكنولوجيا المتطورة والابتكار المتواصل، وهو البعد الذي يضمن لعملائنا نتائج أفضل وفوائد أكبر. يتيح لنا كل جدول أن يكون لدينا دائماً مخزون في مستودعاتنا، وهي ميزة رائعة لأنها تُمكن عملاءنا من العثور فوراً على العناصر التي يبحثون عنها. على مرّ السنين، نجحنا في اختبار مجموعة من الأنظمة والخدمات التي تؤدي إلى الحصول على منتج نهائي بأعلى مستويات الجودة، فضلاً عن عناصر مخصصة لمن يرغبون في ذلك، مصممة ومبتكرة لتلبية أي احتياجات. واليوم، أصبحت شركة HOTFORM تضمّ ما يقرب من مائة مختص ومباني مساحة تُقدر بنحو 17000 متر مربع مقسمة إلى مكاتب وورش عمل ومستودعات ومساحات لتخزين المواد الخام والآلات ومنطقة للتحميل/التفريغ. إن الرغبة التي تدفعنا إلى التطلع دائماً نحو المستقبل واختيار





who wish, in customised items, designed and created to meet any need.

Today, HOTFORM is a company made up of almost one hundred professionals and approximately 17,000 square metres of premises divided into offices, workshop, warehouse, raw material storage, machinery and loading/unloading area. The desire to always be forward-looking, choosing cutting-edge technology, allows us to offer our customers only **the best in food packaging production**. A path that has also led us to seize the opportunities offered by Industry 4.0, with a view to the continuous development of production processes, making them ever more agile, fast and precise,

concretely increasing product quality and further expanding our offer.

Tight and precise scheduling also allows us to guarantee **absolute adherence to delivery times**, one of HOTFORM's cornerstones, while the **constant training of our specialised personnel** ensures a high level of service.

In such a complex historical moment, we strongly believed in the importance of **investing with determination and courage in new technologies and staff training**. A winning choice that has allowed us to achieve a remarkable growth in company turnover, with a 20% increase in 2021.

The development of HOTFORM was also the result of the installation of **two fully robotised packaging and labelling islands**, a success both in terms of hygiene - there is no contact with operators - and product control, which guarantees **very high standards of mechanical resistance, transparency and thickness**. Labelling in two languages is also perfectly in line with commercial and legal **traceability requirements** and also facilitates transparency of information for the end consumer.

SUSTAINABILITY

The **circular economy** is the only way forward for HOTFORM.

Increasingly sensitive to the need to respect and protect the environment, we have chosen to **invest in renewable energies and contribute to reducing global consumption**, following a path towards ever greater sustainability. Our primary objective is to **reduce waste**,



which has allowed us to achieve an important result in our production cycle: **all material is always reused**, thanks to our PET extrusion process. This is an **advantageous closed-loop system** that, in addition to meeting internal production needs, creates a **virtuous circle** by using mainly production waste to obtain 100% recyclable PET.

This way of reusing resources allows us to achieve HOTFORM's most ambitious goal: **zero**

waste! A further step is the construction of a major photovoltaic and trigeneration plant using biofuels, with a new cogeneration unit for the production of thermal and electrical energy, promoting the circular economy and allowing the company to implement an agile technological system made up of automation, information, connectivity and complete programming.

www.hotformpackaging.it





84/25



HOTFORM®
protecting your food

NEW!

TAMPER EVIDENT

HINGED LID CONTAINERS IN PET
WITH PATENTED TAMPER
EVIDENT CLOSURE





TSUNAMI: THE WAVE OF CLEANNESS

TSUNAMI is a name thought and designed to convey the idea of the Wave of Cleanness that passes and sweeps away all the dirt.

I am Forgione Debora and I present to you this brand born a few years ago in the family business founded by my father, with passion and expertise in the laboratory, 30 years ago as a "neighborhood shop" in an artisanal form and carried forward by the undersigned, today in an industrial form, with determination and the same love as always.

Tsunami is a line of excellent products 100% Made in Italy, created and produced in the company where quality and respect for the environment are pursued to give the consumer a unique product. They are concentrated formulas therefore a few sprays are enough to obtain the desired result; powerful, effective, reliable detergents with our soul inside.





TSUNAMI

is a line of excellent products 100% Made in Italy



تسونامي: موجة النظافة

تسونامي هو اسم تم ابتكاره وتصميمه لنقل فكرة موجة النظافة التي تمر وتحتاج كل الأوساخ. أنا فورجيوني ديورا، أقدم لكم هذه العلامة التجارية التي أسست قبل بضع سنوات كعمل عائلي أسسه والدي، بشغف وخبرة في المختبر، قبل ٣٠ عامًا كـ «متجر صغير» بشكل حرفي ومُحمّل بالتحديات من قبل الموقع، اليوم اكتسبت العلامة الشكل الصناعي، بالعزيمة ونفس الشغف كما كان دومًا.

تسونامي هي مجموعة منتجات ممتازة مصنوعة في إيطاليا بدرجة ١٠٠٪ وتم إنتاجها في شركتنا حيث يتم الاهتمام بالجودة واحترام البيئة بأكثر درجة ممكنة لتقديم منتج فريد للمستهلك. إنها تركيبات مركزة، لذا يكفي بضع رشات للحصول على النتيجة المرجوة؛ منظفات قوية وفعالة وموثوق بها تعكس أرواحنا بداخلها.

مجموعة كاملة لكل احتياجات التنظيف، من تنظيف الزجاج إلى الأقمشة، من الأسطح الفولاذية إلى الأفران والشوايات، من المنظفات اليومية إلى المطهرات، ونعمل على إصدار المزيد من المنتجات في وقت لاحق هذا العام. إضافة إلى أن المنتجات ستحصل قريبًا على شهادة HACCP. مثالية للاستخدام داخل الفنادق والصالات الرياضية والمطاعم والمتاجر والمكاتب وأيضًا للتنظيف المنزلي.

تم اختيار الزجاجاة السوداء بشكل خاص لتمييز هذا الخط عن منتجات التنظيف الأخرى، ولكن تظهر الموجات بألوان مختلفة لتوحي بالبهجة والطاقة.

القيمة المضافة إلى كل هذا هي الدعم المباشر المجاني لضمان ما يشتره العميل وتوفير دعم كامل، فريقنا دائمًا متاح لتلبية أي طلب.

للتواصل: info@tsunamipulito.com

الموقع: www.tsunamipulito.com

شكر خاص لأوستيريا بيليس للموقع





A complete range for every cleaning need, from glass to fabrics, from steel surfaces to ovens and BBQs, from daily detergents to disinfectants and others are coming later this year. The products will soon be HACCP certified.

Ideal for hotels, gyms, restaurants, shops/show rooms, offices and also for domestic cleaning.


The black bottle was specifically chosen to differentiate this line from all other cleaning products but our waves are colored to bring joy and energy.


The added value to all this is the free direct assistance to give the customer the guarantee of what they purchase and to provide complete support, our team is always available to satisfy any request.


Contacts: info@tsunamipulito.com
Site: www.tsunamipulito.com

Special thanks to Osteria Billis for the location

TSUNAMI
UNA NUOVA ONDATA DI PULITO

 @tsunami_pulito

 @tsunami_pulito

 Tsunami Pulito



www.tsunamipulito.com



info@tsunamipulito.com

MOLINO BERTOLO

Our Flours: timeless passion

Bertolo's Family is active in the flour market since 1742. This is the reason why THEY achieved a unique and centuries-old experience in such a sector, affirming the name Bertolo for almost three centuries in the market of Flours. Each generation has enhanced the trade secrets and recipes handed down from father to son with new technology and a vision and will to bring prosperity to what is more a family heritage than a business. A heritage that is now ready to become once again a sound base for a future that is still able to unite tradition and innovation.

Over the years, Molino Bertolo has increasingly focused on "made in Italy", producing flours with Italian grains. Among our main lines, we find:

- The "Fruttarine": a project born from a simple idea, to combine flour, a fundamental element in many doughs, with the natural and genuine flavor of fruit. These are flours made with real high-quality fruit that offer the opportunity to create various taste combinations.
- Linea Agricola: the Agricultural Line of Molino Bertolo stems from the desire to create natural flour using crops from local farmers. This project places local farmers as the main protagonists because of their passionate relationship with the land, cultivating and nurturing grains from seed to harvest to provide raw materials of the highest quality typical of genuine Italian products. The result is a range of type 1 and 2 soft wheat flours that are more rustic than industrially produced traditional white flours, thanks to the presence of bran and wheat germ, providing exceptional nutritional value and organoleptic characteristics.





MOLINO
Bertolo®



MOLINO BERTOLO

has increasingly focused on "made in Italy", producing flours with Italian grains.

مولينو بيرتولو دقيق بيرتولو: التقليد والابتكار منذ عام 1742

تعمل عائلة بيرتولو في صناعة الدقيق منذ عام 1742. وهذا هو السبب وراء امتلاكها خبرة فريدة عمرها قرون، الأمر الذي يرسخ اسم بيرتولو طوال ثلاثة قرون تقريباً في صناعة الدقيق. بفضل إضافة كل جيل لمساته على الأسرار التجارية والوصفات المتوارثة من جيل إلى جيل، وباستخدام التكنولوجيا الحديثة والرؤية والإرادة لتحقيق الرخاء، تعتبر مولينو بيرتولو تراثاً عائلياً أكثر من كونه عملاً تجارياً. وهو تراث جاهز الآن ليصبح مرة أخرى قاعدة انطلاق سليمة من أجل مستقبل لا يزال قادراً على توحيد التقاليد والابتكار.

على مر السنين، حافظت مولينو بيرتولو بشكل متزايد على شعار "صنع في إيطاليا"، وإنتاج أصناف الدقيق من الحبوب الإيطالية. ومن خطوط إنتاجنا الرئيسية نجد:

• "الفروتارين": مشروع ولد من فكرة بسيطة لدمج الدقيق، وهو عنصر أساسي في العديد من العجائن، مع نكهة الفاكهة الطبيعية والأصلية. هذا دقيق مصنوع من فواكه حقيقية عالية الجودة، والذي يعد فرصة لابتكار مجموعات مختلفة من النكهات.

• لينيا أجريكولا: الخط الزراعي لشركة مولينو بيرتولو يعكس إيمان الشركة بدعم المزارعين المحليين في إنتاج الدقيق الطبيعي باستخدام محاصيلهم. يركز هذا المشروع على علاقة المزارعين المحليين العاطفية مع الأرض، حيث يقومون بزراعة ورعاية الحبوب من رمي البذور إلى الحصاد لتوفير المواد الخام (pf) بأعلى جودة نموذجية للمنتجات الإيطالية الأصلية. والنتيجة هي مجموعة من دقيق القمح الطري من النوعين 1 و 2، وهي أنواع أكثر خشونة من الدقيق الأبيض التقليدي المنتج صناعياً، وذلك بفضل وجود النخالة وجنين القمح، ما يوفر قيمة غذائية وخصائص تذوق استثنائيتين.

من المنتجات الحديثة المهمة لعام 2024 هي عبوات 12,5: وهي عبوات جديدة مخصصة لصانعي البيتزا والخبازين وطهاة المعجنات. تتميز بعبوات أصغر، ما يجعل عمل المحترفين أسهل.

تسعى شركة مولينو بيرتولو جاهدة للبقاء على اطلاع دائم بأحدث تطورات الصناعة عاملاً بعد عام.

www.molinobertolo.it - www.shopmolinobertolo.com

export@molinobertolo.it - ordini@molinobertolo.it

Ph. +39 0423.64043





An important novelty of 2024 is the 12,5 format: a new format dedicated to pizza makers, bakers, and pastry chefs. Characterized by a smaller weight, it makes the work of professionals easier. Molino Bertolo strives to stay up to date, growing year by year.

Visit: www.molinobertolo.it
www.shopmolino bertolo.com
export@molino bertolo.it
ordini@molino bertolo.it
 Ph. +39 0423.64043



MOLINO 12.5





CRIMARK SRL, EXCELLENCE OF ITALIAN COFFEE

Coffee is a timeless beverage that brings people together all over the world. Each country has its own traditions and nuances of taste, but one fundamental element unites all coffee cultures: the pursuit of excellence.

Crimark srl is synonymous with excellence of Italian coffee in the world, with over twenty years of experience.

The selection of fine coffees from around the world, packaged "DOLCE&NERO," is the result of a coffee drinking culture expanded through the experience and training of experts.

The wide range of products, including the organic line, is obtained from a selection of high-quality blends or single origins of ARABICA and ROBUSTA coffee.

The customization of coffee blends through the private label service allows our clients companies, to create their own brand, while state-of-the-art technology, allows us to produce packages in different formats: beans, ground, pods and capsules compatible with different systems.





SELECTION
OF HIGH-QUALITY BLENDS

The pursuit of excellence.

Crimark srl، التميّز في تحضير القهوة الإيطالية

القهوة هي إكسير الحياة حيث تجمع الأشخاص معاً من جميع أنحاء العالم. لكل بلد تقاليده وفروقات دقيقة في المذاق، ولكن هناك عنصراً أساسياً واحداً يوحد جميع ثقافات القهوة: السعي وراء التميّز. Crimark srl هو التعبير الحقيقي للتميّز في تحضير القهوة الإيطالية في العالم، مع أكثر من عشرين عاماً من الخبرة.

يُعدّ اختيار حبوب القهوة الفاخرة من جميع أنحاء العالم، والمعبأة «DOLCE&NERO»، نتيجة لثقافة شرب القهوة التي توسعت من خلال خبرة وتدريب الخبراء.

يتم الحصول على مجموعة واسعة من المنتجات، بما في ذلك البن العضوي، من مجموعة مختارة من الخلطات عالية الجودة أو من أصل واحد من البن القسبي والبن العربي.

يتيح تخصيص خلطات القهوة من خلال خدمة التسميات الخاصة لشركات عملائنا إنشاء علامتها التجارية الخاصة، بينما تتيح لنا التكنولوجيا الحديثة إنتاج القهوة بأشكال مختلفة: حبوب، ومطحونة، وكبسولات متوافقة مع أنظمة مختلفة.

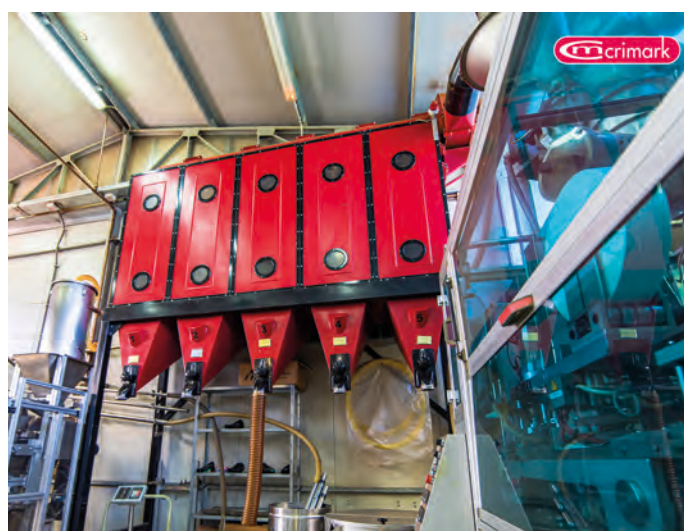
تم إعداد الخلطات المختلفة، التي أشرف على تصميمها أحد الخبراء الذي خضع للتدريب من خلال المشاركة في الدورات التدريبية التي يعقدها المعهد الدولي لمتذوقي القهوة (I.A.C) واجتيازها، من أنواع مختارة من القهوة الفاخرة، ويضمن النظام المحوسب التحميص المستمر الذي يعزز الجودة والرائحة القوية والرائعة ومذاق قهوتنا الذي لا يُضاهى.

ومن تشكيلات حبوب القهوة التي نقدمها: خليط إكسلنت وإكسبريسو أورو وإكسبريسو وإكسترا، بكثافة تتراوح بين خفيفة وقوية.

يقدم CRIMARK srl أفضل أنواع القهوة الإيطالية «قهوة تتجاوز الخيال: الذوق والابتكار في كل حبة». اكتشف نكهة التميّز مع CRIMARK srl.

قم بزيارة www.crimark.com





The various blends, designed by an expert who has trained by participating in and passing courses held by the I.I.A.C (International Institute of Coffee Tasters), are made with selected, fine coffees, and a computerized system ensures constant roasting that enhances the quality, the intense and refined aroma and taste of our coffees.

Among the coffee bean proposals we offer: Excellent, Espresso Oro, Espresso and

Extra blend, with a choice that ranges from mild to strong intensity.

CRIMARK srl the best of Italian coffee "A coffee beyond the ordinary: taste and innovation in every bean".

Discover the aroma of excellence with CRIMARK srl.

Visit: www.caffemilani.it



Spidocook designs, develops and manufactures products for the professional cooking

Technology, design and performance come together in the continuous search for professional solutions for the world of modern catering, able to satisfy its constantly evolving needs.

Since 1993 our cooking systems have satisfied thousands of operators and professionals in their daily demand for quality professional solutions. Today, with sales and deliveries in over 60 countries worldwide, SpidoCook is a truly global partner for all operators that are looking for quality professional cooking solutions.

The Spidocook™ products, 100% Made in Italy, are designed to make your daily work extremely simple and safe. Reliability, technology, ergonomics, compact dimensions are just some of the peculiarities of Spidocook™ products. The unique, modern and essential design is easily integrated into any environment.

The SPIDOGLASS™ glass-ceramic grills are perfect for fast food restaurants and can be a valuable tool in the kitchen. The glass ceramic contact grills can cook many products from sandwiches and focaccia to

grilled meat or vegetables, providing excellent results.

The new glass-ceramic SPIDOFLAT™ griddles cook meat, fish and vegetables homogeneously. The flavours remain intact even if different foods are grilled in sequence. They are certainly safe in use and easy to clean, giving obvious benefits in terms of energy savings and increased productivity. The CALDOLUX™ Cook & Hold is a static oven for Low Temp Cooking (max 120°C) and Hold (max 100°C), with full cycle up to max 10+10 hrs. CALDOLUX™ use allows maximum return on investment, thanks to greater yield, energy efficiency, reduced labour and intelligent use of space.

The CALDOBAKE™ compact electric ovens for Pastry and Bakery are designed to meet the most ambitious quality and business challenges. There is no room for error in professional food service, and the CALDOBAKE ovens provide uniform baking without compromise and perfect texture and structure of the baked products.

www.spidocook.com





spidocook™



QUALITY PROFESSIONAL
COOKING SOLUTIONS

professional solutions for the world of modern catering

spidocook™

Spidocook تصمم وتطور وتصنع منتجات للطهي الاحترافي

يؤدي مزيج من التكنولوجيا والتصميم والأداء جنباً إلى جنب مع البحث المستمر عن الحلول الاحترافية الموجهة لعالم المطاعم الحديثة، إلى تلبية احتياجاته المتطورة باستمرار.

تلبى أنظمة الطهي الخاصة بنا منذ عام 1993 الآلاف من الاحتياجات اليومية من الحلول الاحترافية عالية الجودة الخاصة بالمشغلين والمهنيين.

أما اليوم، فإنه في ظل مبيعات وتسليم طلبات في أكثر من 60 دولة حول العالم، أصبحت SpidoCook شريك عالمي حقيقي لجميع المشغلين الباحثين عن حلول طهي احترافية عالية الجودة. تم تصميم منتجات العلامة التجارية Spidocook™ المصنوعة في إيطاليا بنسبة 100% كي تجعل عملك اليومي بسيطاً وآمناً إلى أقصى حد. كما أن الموثوقية والتكنولوجيا وبيئة العمل والأبعاد المدمجة تعبر فقط عن بعض خصائص منتجات Spidocook™. ويتكامل التصميم الفريد والحديث والأساسي بسهولة مع أي بيئة.

تعتبر شوايات SPIDOGLOSS™ المصنوعة من الزجاج والسيراميك مثالية لمطاعم الوجبات السريعة ويمكن اعتبارها أداة قيمة في المطبخ. تستطيع الشوايات ذات التلامس المصنوعة من السيراميك الزجاجي طهي العديد من المنتجات بداية من السندويشات والفوكاتشيا إلى اللحوم أو الخضروات المشوية، وهو ما يوفر نتائج ممتازة. تقوم شوايات SPIDOFLOT™ الجديدة المصنوعة من السيراميك الزجاجي بطهي اللحوم والأسماك والخضروات بشكل متجانس. وتظل النكهات دون مساس حتى إذا تم شواء أطعمة مختلفة بالتتابع. وهي بكل تأكيد آمنة الاستخدام وسهلة التنظيف، مما يوفر فوائد واضحة من حيث توفير استهلاك الطاقة وزيادة الإنتاجية.

يعد Cook & Hold™ CALDOLUX فرن ثابت للطهي بدرجة حرارة منخفضة (بحد أقصى 120 درجة مئوية) مع الاستمرار (بحد أقصى 100 درجة مئوية)، مع دورة كاملة بحد أقصى 10 + 10 ساعات. كما يتيح استخدام CALDOLUX™ أقصى عائد من الاستثمار، وذلك بفضل زيادة الإنتاجية وكفاءة الطاقة وتقليل العمالة والاستخدام الذكي للمساحة. تم تصميم أفران CALDOBAKE™ الكهربائية المدمجة الخاصة بالمعجنات والمخبوزات لتلبية أكثر تحديات الجودة والأعمال طموحاً. لا يوجد مجال للخطأ في خدمة المطاعم الاحترافية، وتوفر أفران CALDOBAKE خبراً موحداً دون حلول وسطية في الملمس والبنية المثالية للمنتجات المخبوزة.

www.spidocook.com



“STREET FOOD: THE SILENT REVOLUTION IN THE HORECA SECTOR”

The HORECA sector finds itself facing a gastronomic transformation: that of street food. Becoming much more than a simple trend, street food is now shaping the commercial strategies of large hotel chains and restaurateurs.

It's no secret that street food has become a global phenomenon, uniting people through the universal language of food. And for the HORECA sector, which is always on the lookout for innovations and new approaches, street food proves to be a godsend. What's better than a meal that is economical, quick, and delicious and that doesn't require a reserved table or linen tablecloths? The popularity of street food goes far beyond its convenience. There's an element of authenticity, a taste of culture that's hard to replicate in a more formal setting. From sushi stands in Tokyo to arepa stalls in Venezuela, street food is a gastronomic portrait of a place's cultural identity.

And this is a lesson that the HORECA sector has begun to take very seriously. Consider hotels, for example.

Many are revising their gastronomic offerings to incorporate elements of street food. It's not uncommon now to find luxury hotels hosting their own food trucks within the property, offering guests the chance to immerse themselves in a different culinary experience without leaving the hotel. Some have even collaborated with local street food vendors to offer special menus that highlight local delicacies. As for restaurants, street food provides a way to add a dash of adventure to their menus. Incorporating street food dishes not only attracts a younger and more cosmopolitan clientele but also offers an opportunity to experiment with different flavors and culinary techniques. For example, it's not uncommon now to see Italian restaurants offering "porchetta sandwiches" or "arancini" as appetizers, adapting and revisiting the classics of Italian street food. However, it's essential to note that the growth of street food also presents challenges. Issues like food quality, health regulations, and environmental sustainability are all factors that the HORECA sector must carefully consider. But it's this very ability to adapt and innovate that could define the sector's future success.

In conclusion, street food is much more than a passing fad. It is a silent revolution that is redefining the way we eat, live, and do business in the HORECA world. And if managed with care and creativity, it can offer new opportunities for growth and differentiation in an increasingly competitive market.



Our Editorial Office





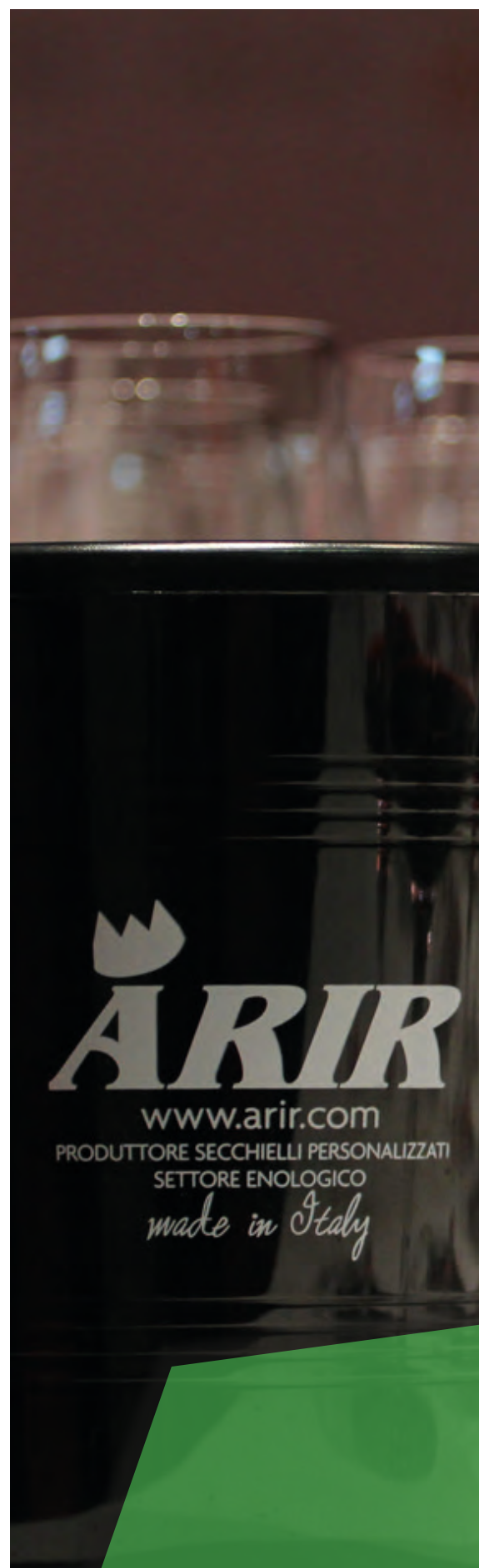
ARIR: Italian Excellence in the Promotional Gift Sector Since 1968

Since 1968, ARIR has stood out in the promotional gift market, offering unique and quality solutions for the promotion of sparkling wines, wines, grappas, and hotel supplies.

With over five decades of experience, the company has evolved, specializing in the creation and production of promotional items that combine elegance and functionality. In 1978, ARIR significantly expanded its offerings, integrating new techniques for working with metals and plastics. This evolution allowed for the refinement of customization systems, ensuring products that not only meet the promotional needs of companies but also add a touch of distinctiveness and sophistication.

The focus on product quality and the attention to the elegance of the ensemble have always been at the heart of ARIR's philosophy. This approach has allowed the company to earn the trust of the most prestigious and well-known wineries, both Italian and international, consolidating a leadership position in the sector.

ARIR represents a perfect synthesis between Italian creativity and design, quality of materials used, and artisanal care. Each product is the result of a process that values traditional skills, integrating them with the most advanced





UNIQUE AND QUALITY SOLUTIONS

for the promotion of sparkling wines, wines, grappas, and hotel supplies.



ARIR: البراعة الإيطالية في قطاع الهدايا الترويجية منذ عام 1968

برزت شركة ARIR، منذ عام 1968، في سوق الهدايا الترويجية، حيث تقدم حلولاً فريدة وعالية الجودة من أجل الترويج للنبذ الفوار والنبذ والغرابا (البراندي الإيطالي) ومستلزمات الفنادق.

على مدار خمسة عقود من الخبرة، تطورت الشركة وتخصصت في صنع وإنتاج المنتجات الترويجية التي تجمع بين الأناقة والفعالية. وفي عام 1978، توسعت شركة ARIR في عروضها بشكل ملحوظ، وأدخلت تقنيات جديدة للعمل باستخدام المعادن والبلاستيك. وأتاح هذا التطور تحسين أنظمة التخصيص، الأمر الذي لا يضمن توفير منتجات تتوافق مع الاحتياجات الترويجية للشركات فحسب، بل يضيف أيضاً لمسة من التميز والتطور. لطالما كان التركيز على جودة المنتجات والاهتمام بأناقة المجموعة جوهر فلسفة ARIR. وقد أتاح هذا النهج للشركة نيل ثقة مصانع النبذ المرموقة والمعروفة، سواء الإيطالية أو العالمية، الأمر الذي عزز مكانتها الرائدة في هذا القطاع.

تقدم شركة ARIR توليفة مميزة تجمع بين الإبداع والتصميم الإيطالي وجودة المواد المستخدمة والاهتمام الحرفي. ويعد كل منتج نتاجاً لعملية تقدر قيمة المهارات الفنية التقليدية، وتدمجها مع أحدث التقنيات. وتكون النتيجة مجموعة من المنتجات الترويجية التي تمثل البراعة الإيطالية بكل تفاصيلها.

يوضح التزام شركة ARIR تجاه قطاع المنتجات الترويجية والهدايا قدرتها على تفسير احتياجات السوق وتوقعها، وتقديم حلول تعزز منتجات عملائها، مما يجعلها فريدة من نوعها وواضحة. عبر شركة ARIR، ستتمكن كل شركة من تحويل منتجاتها الترويجية إلى عناصر حقيقية ممثلة للأناقة والجودة.

ستحضر الشركة معارض صناعية مهمة في عام 2024، من ضمنها Messe Frankfurt و Enolitech و Vinitaly Design، الأمر الذي يعزز مكانتها المرجعية في قطاع الهدايا الترويجية، وذلك بفضل سعيها المستمر للكمال وشغفها بالتصميم والاهتمام بالتفاصيل. العلامة التجارية التي قدمت للعالم تميز الصناعة الإيطالية لأكثر من نصف قرن.

www.arir.com





technologies. The result is a range of promotional items that express Italian excellence in every detail.

ARIR's commitment to the promotional and gift item sector demonstrates the ability to interpret and anticipate market needs, offering solutions that enhance its clients' products, making them unique and unmistakable.

With ARIR, every company can transform its promotional items into true ambassadors

of style and quality. The company will be present at important industry fairs in 2024, including Messe Frankfurt, Vinitaly Design, and Enolitech, consolidating its reference position in the promotional gift sector, thanks to its relentless search for perfection, passion for design, and attention to detail. A brand that, for over half a century, has brought the excellence of made in Italy to the world.

www.arir.com



ARIR

The shapes of quality since 1968

Формы качества с 1968 года

www.arir.com



Made in Italy

EMILFILL: WIDE CHOICE OF CUSTOMIZED PACKAGING AND A FLEXIBILITY

Emilfill Srl intends to stand out among the competitors for innovation in the packaging sector and in particular in the processing of third parties manufacturing, with the aim of better satisfying the needs of our customers for the quality of the product and packaging.

Thanks to the existing state-of-the-art systems and the ongoing investments we can guarantee a wide choice of customized packaging and a flexibility that allows us a quick order fulfillment and an implementation of customer satisfaction in line with the highest levels of market competitiveness. Our offer includes the filling and packaging of FAP, Nespresso, Dolce Gusto, Blue, A Modo Mio and Espresso Point





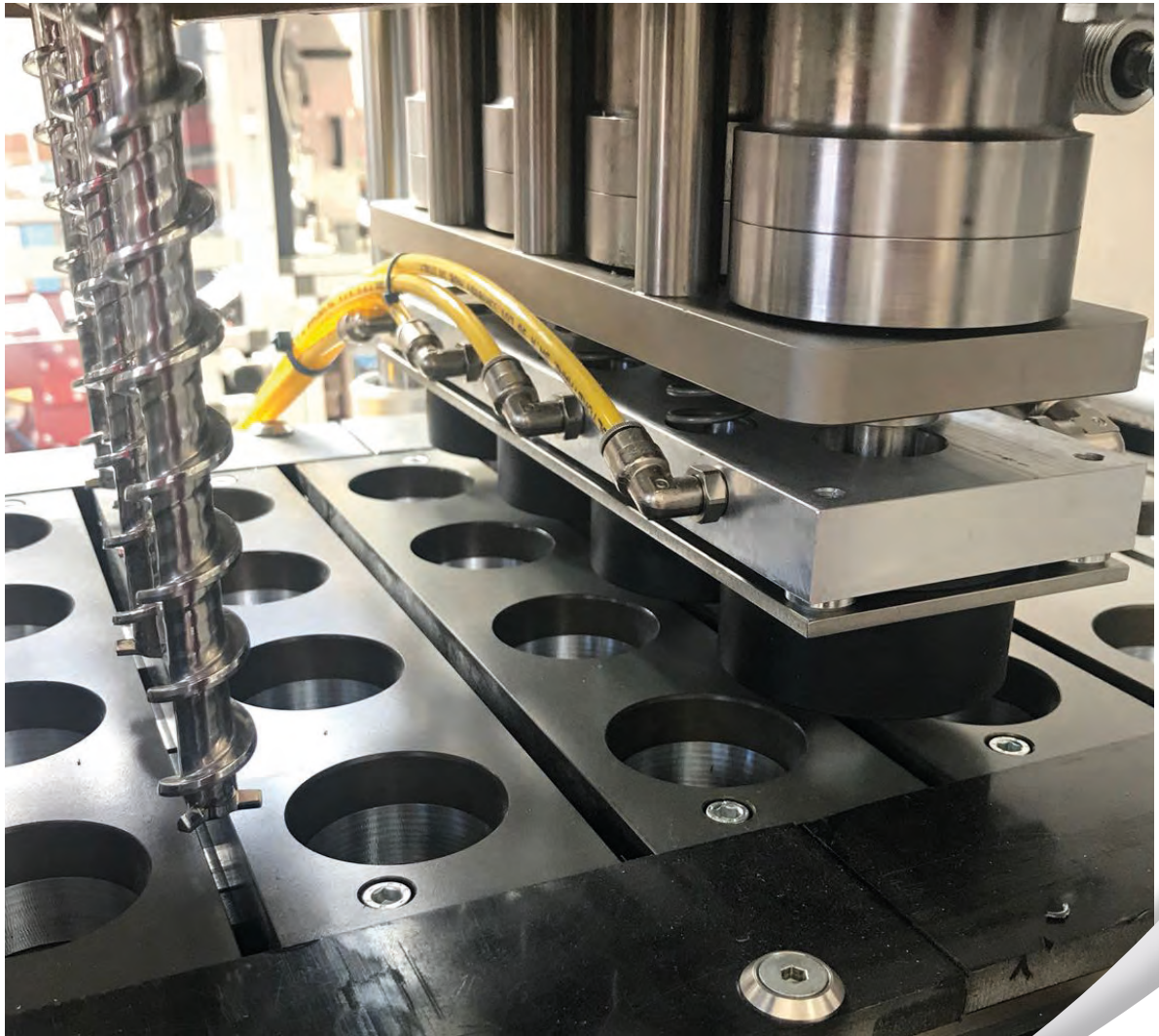
STATE-OF-THE-ART SYSTEMS

highest levels of market competitiveness

Emilfill: مجموعة واسعة للتعبئة والتغليف المخصص والمرن

تعتزم Emilfill Srl التميز بين المنافسين للابتكار في قطاع التعبئة والتغليف وفي معالجة التصنيع للجهات الخارجية على وجه الخصوص، بهدف تلبية احتياجات عملائنا بشكل أفضل فيما يتعلق بجودة المنتج والتعبئة والتغليف. بفضل الأنظمة الحديثة الحالية والاستثمارات المستمرة، يمكننا ضمان مجموعة واسعة للتعبئة والتغليف المخصص والمرنة التي تتيح لنا تنفيذ الطلبات بسرعة وتحقيق رضى العملاء بما يتماشى مع أعلى مستويات القدرة التنافسية للسوق. يضم عرضنا التعبئة والتغليف لكبسولات تتوافق مع FAP، Nespresso، Dolce Gusto، وBlue، Espresso Point و A Modo Mio. كذلك تعبئة وتغليف أكياس القهوة والمنتجات الاستعمارية والقابلة للذوبان والقرون. تعتزم الشركة توسيع نطاق منتجاتها في قطاع كان يتوسع بسرعة منذ فترة طويلة، وتمثل اليوم 24.3% من إجمالي سوق البُن في سياق سلاسل البيع بالتجزئة واسعة النطاق. لهذا السبب، نحن مهتمون جدًا باتجاهات السوق والاتجاه الحالي المهم جدًا نحو احترام أكبر للبيئة؛ لذا، يلزم التمكن من التعبئة والتغليف في كبسولات تتوافق مع حاجز الأكسجين، وقابلة للتسميد والتحلل الحيوي، وحتى ورق الترشيح.

www.emilfill.it
info@emilfill.it





compatible capsules, as well as the filling and packaging of sachets with coffee, colonial products, soluble and pods.

The company intends to further expand its product range in a sector that has long been expanding rapidly, representing today 24.3% of the total coffee market in the context of large-scale retail chains.



For this reason we are also very interested in the market trends and the current very important trend towards an ever greater respect for the environment; therefore able to fill and pack oxygen barrier compatible, compostable and biodegradable capsules, even with filter paper.

www.emilfill.it
info@emilfill.it

*The coffee pleasure,
artfully packed.*



emilfill
Confezionamento e commercio di caffè



THE BRONTE PISTACHIO D.O.P.: THE SECRET OF A UNIQUE AND AUTHENTIC TASTE

The natural and unmistakable essence of Sicily that transforms ice creams, desserts, and delicacies into unparalleled gastronomic works of art.

Emanating the scent of Sicilian soils, the company "Il Pistacchio di Bronte" introduces to the market and pastry and ice cream professionals its flagship product: the Bronte Green Pistachio D.O.P.

This is a product of excellence that encapsulates all the flavors of the island, presented in its most authentic form: neither toasted nor salted, unlike imported products.

In this way, the Pistachio ensures a unique gastronomic experience, maintaining the characteristics that make this "green gold" special.

The mission of Il Pistacchio is aimed at enhancing the pistachio in all its nuances. From shelled pistachios to sophisticated pure paste, from chopped nuts to flour.





PRODUCT
OF EXCELLENCE

a unique gastronomic experience

Bronte Pistachio D.O.P: سر المذاق الفريد والأصيل.

يعبر عن جوهر الحياة الطبيعية في صقلية الذي لا تشوبه شائبة والذي يسهم في جعل الآيس كريم والحلويات والأطعمة الشهية أعمالاً فنية رائعة تعبر عن مدى جودة الطعام ومذاقه.

تطرح شركة "Il Pistacchio di Bronte"، منتجها الرائد والرئيس: Bronte Green Pistachio di Bronte D.O.P الذي تبعت منه رائحة الأصل الطيب للتربة في صقلية في الأسواق وتقدمه للمتخصصين في تحضير المعجنات والآيس كريم

يُعد منتجاً متميزاً بجميع نكهات الجزيرة، ويتم تقديمه في شكل يعبر عن مدى أصالته: ليس محمصاً ولا مملحاً، على عكس المنتجات المستوردة. بهذه الطريقة، يضمن الفستق أن تعايش تجربة تذوق فريدة من نوعها، مع الحفاظ على الخصائص التي تجعل هذا "الذهب الأخضر" مميزاً. تتمثل مهمة Il Pistacchio في تحسين مذاق الفستق بما ينطوي عليه من فروقات دقيقة. من الفستق المقشر إلى العجينة النقية المتطورة، ومن المكسرات المفرومة إلى الدقيق.

تقدم الشركة أيضاً الأطباق والأصناف التي تتميز بها منطقة البحر الأبيض المتوسط الشهية الأخرى مثل اللوز والبندق والصنوبر والجوز؛ والنكهات الرائعة للآيس كريم والمعجنات.

يساعد الفستق بشكل لا مثيل له في تقديم العديد من الأطباق الشهية التي لا حصر لها. سواء كان الفستق المقشر بالكامل أو المقشر لتزيين الحلويات والآيس كريم، أو فتات الفستق بنسبة 100%، التي يتم الحصول عليها من طحن المنتج المقشر، ستعطي في نهاية المطاف بمذاق خاص لم تجرّبه من قبل لأي حلوى. يجب الوقوف أمام منتج يستحق اهتماماً خاصاً ألا وهو عجينة الفستق النقية التي يتم الحصول عليها من تشكيلة Bronte Green Pistachio D.O.P المختارة بعناية.

يُحدث هذا المنتج الفريد تأثيراً رائعاً وينال إعجاب الجميع نظراً لخصائصه التي لا مثيل لها المثيرة للحواس. تُمكنك عجينة الفستق النقية من تحضير الآيس كريم بنكهة قوية ومميزة.

تمثل Il Pistacchio di Bronte في ظل التزامها بتحقيق أعلى مستويات الجودة والحفاظ على الأصالة ضماناً للتميز في قطاع المعجنات والآيس كريم، إذ تقدم منتجات فريدة لا مثيل لها. يُعد Bronte Green Pistachio D.O.P بلا شك كنزاً إيطالياً حقيقياً، وتجربة طهي يتهاافت جميع عشاق الذوق الرفيع عليها.

www.ilpistacchio.it





From grinding the shelled product, the final effect will always be to add a special touch to any dessert.

A product that deserves special mention is the pure pistachio paste, obtained from a careful selection of the Bronte Green Pistachio D.O.P.

This unique product is appreciated for its unparalleled organoleptic characteristics. The pure paste allows for the creation of an ice cream with an intense and distinctive flavor.

The company also offers other Mediterranean delicacies such as almonds, hazelnuts, pine nuts, and walnuts; a triumph of flavors for ice creams and pastries.

The possibilities offered by the pistachio are countless and intriguing. Whether it's whole shelled or peeled pistachios for decorating desserts and ice creams, or 100% pistachio crumbs, obtained

With its commitment to quality and authenticity, Il Pistacchio di Bronte represents a guarantee of excellence in the pastry and ice cream sector, offering unique and inimitable products. The Bronte Green Pistachio D.O.P. is without a doubt a true Italian treasure, an indispensable culinary experience for all lovers of good taste.

www.ilpistacchio.it



THE PISTACHIO
Superior bronte ingredients
for gelato, pastries,
desserts and savories.



www.ilpistacchio.it

info@ilpistacchio.it - phone: 095-692946

Viale Catania, 62 - 95034 Bronte - CT - Italia



CAFFÈ MILANI, UNSURPASSED ITALIAN AROMA SINCE 1937

Caffè Milani is a coffee roaster since 1937 located in Como Lake - Italy.

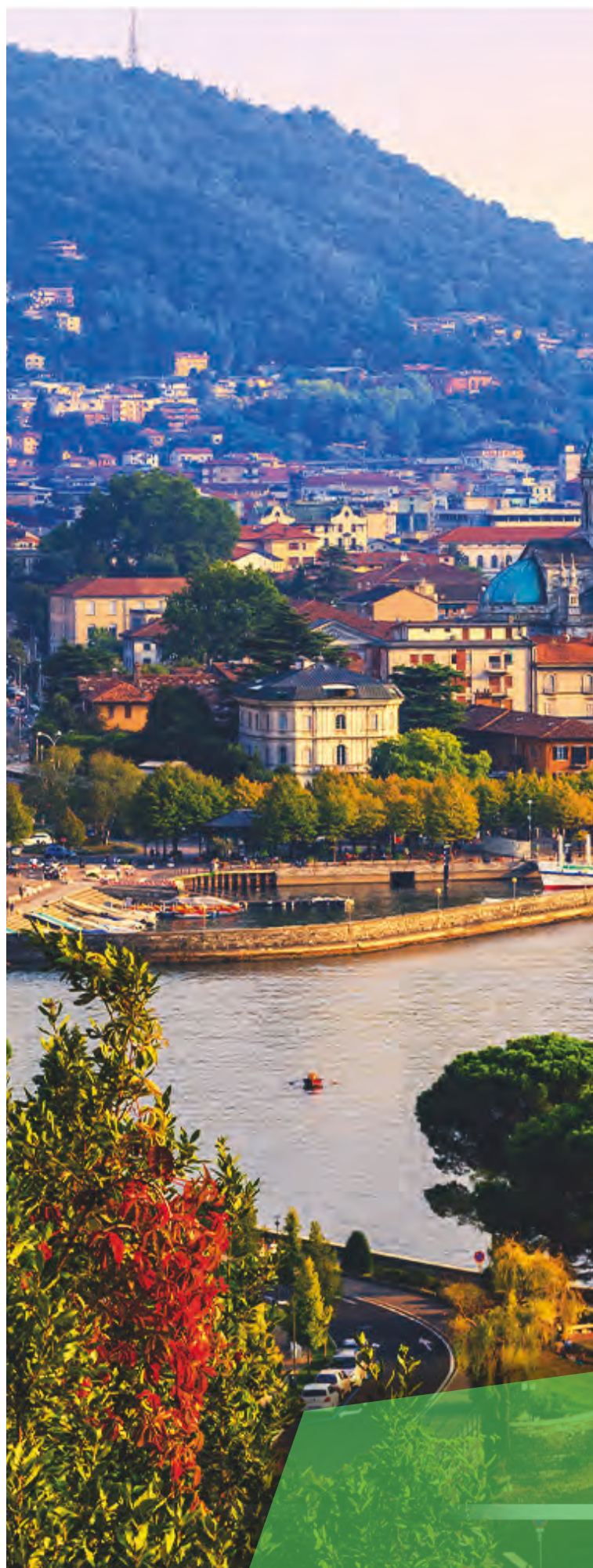
After more than 85 years of activity Caffè Milani continues its tradition, history and passion for coffee.

We had recently widen our headquarter, with the new **Esposizione Caffè Milani**, a place to discover the various coffee plantation and to admire our collection of antiques and modern coffee machines.

Next to it, our Coffee Academy, **Altascuola Coffee Training**, had been created to spread the Italian coffee culture throughout the world.

We have always been selecting the best coffee varieties, directly imported from the coffee plantations of producing countries.

Our coffee is the expression of our long last coffee roasting knowledge for blending and constantly control of every step of the production processes.





THE BEST COFFEE VARIETIES

Tradition, history and passion for coffee



Caffè Milani، نكهة إيطالية غير مسبوقة منذ عام 1937.

Caffè Milani هي محمصة قهوة يعود تأسيسها إلى عام 1937 ويقع مقرها في بحيرة كومو - إيطاليا. تواصل Caffè Milani بعد أكثر من 85 عامًا من العمل الدؤوب تجسيد تقاليدها وتاريخها وشغفها بالقهوة.

لقد قمنا مؤخرًا بتوسيع مقرنا الرئيسي، مع Esposizione Caffè Milani الجديد، وهو مكان لاكتشاف مزارع القهوة المختلفة والاستمتاع بمجموعتنا من المقتنيات العتيقة وماكينات تحضير القهوة الحديثة. وبجانب ذلك، تم إنشاء أكاديمية القهوة الخاصة بنا، Altascuola Coffee Training، لنشر ثقافة تناول القهوة الإيطالية في جميع أنحاء العالم.

عهدنا دائمًا إلى اختيار أفضل أنواع القهوة المستوردة مباشرة من مزارع البن في البلدان المنتجة. نُعد قهوتنا تعبيرًا عما نمتلكه من معارف وخبرات طويلة الأمد في تحميص القهوة للمزج والتحكم المستمر في كل خطوة من خطوات عمليات الإنتاج.

ولهذا السبب، كانت Caffè Milani عضوًا مؤسسًا في معهد الإسبريسو الإيطالي، وهو جمعية تم إنشاؤها لحماية تاريخ قهوة الإسبريسو الإيطالية والاعتزاز بأصولها.

لدينا مجموعة من المنتجات يمكنها تلبية جميع أذواق وطلبات العملاء، سواءً من حيث الجودة أو لمجموعة واسعة من الأحجام والتعبئة والتغليف: نحن نقدم أنواعًا مختلفة من القهوة من "Gran Espresso" الممزوجة بأفضل صورة ممكنة بمزيج البن العربي العضوي بالكامل 100% "Action"، إلى القهوة ذات الأصول الفردية القيمة التي تأتي جذورها من البرازيل وإثيوبيا وغواتيمالا وباربوا غينيا الجديدة وجامايكا.

www.caffemilani.it/en





For this reason Caffè Milani has been a founder member of the Italian Espresso Institute, an association created to protect and cherish the Italian espresso coffee.

Our range of products is able to satisfy all customers requests, both for the quality and for the wide selection of sizes and packaging: we offer different types of coffee from the top blend "Gran Espresso" to the organic and 100% Arabica blend "Action", to our valuable single origins coffee, like Brazil, Ethiopia, Guatemala, Papua New Guinea and Jamaica.

www.caffemilani.it

Unsurpassed Italian Aroma
Since 1937

www.caffemilani.it

PORTANOVA RESTAURANT IN URBINO:

In Urbino, in the splendid Renaissance city of Raffaello Giuseppe Portanova and his wife Silvia have bet on the success of transforming a disused space located in the historic village of the city, just a few steps from the Ducal Palace, into a restaurant.

A small restaurant, which did not discourage the two young entrepreneurs in realizing their dream of opening a high-level restaurant, despite the





QUALITY CUISINE

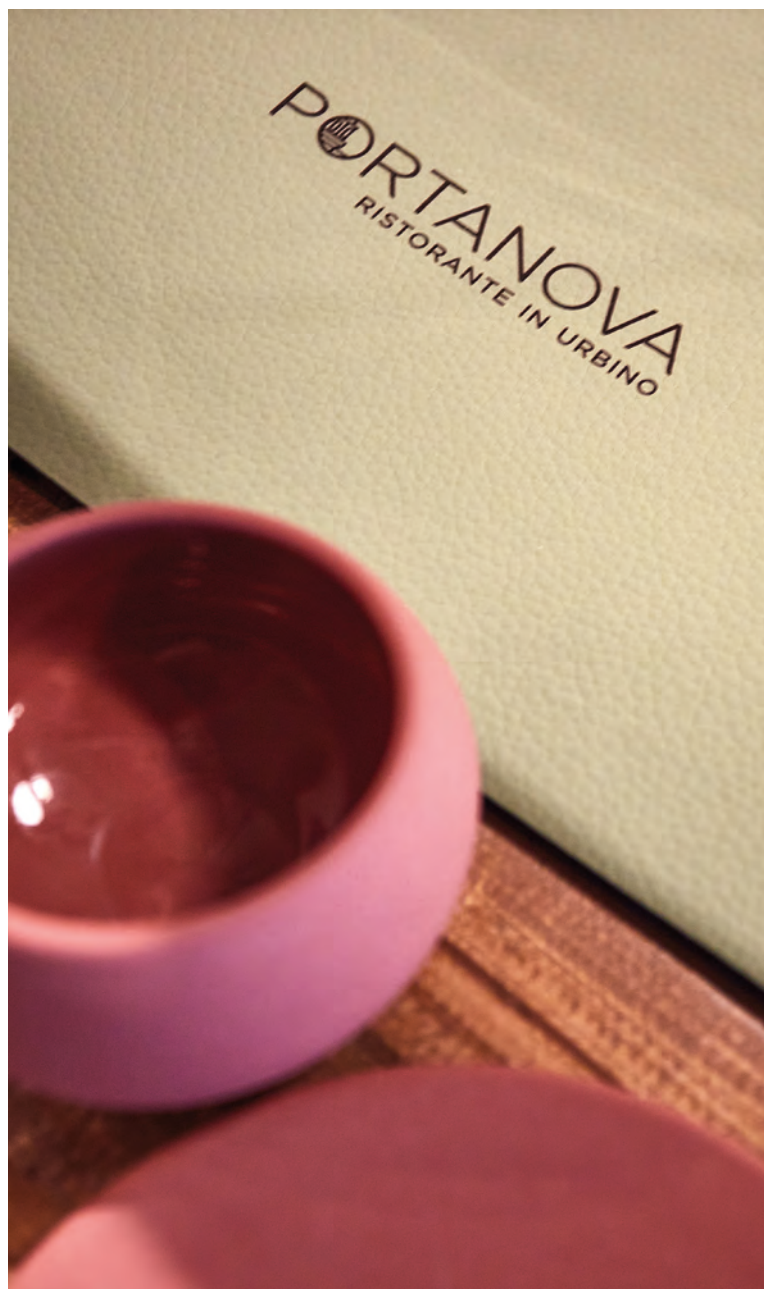
unique and refined dishes, linked to the tradition of the territory and beyond



limited seating for customers in the space dedicated to the public. The atmosphere is not trivial but sophisticated and well-cared for in every detail, perfectly integrated into the context of the old part of the cheerful Urbino town.

A restaurant for a "few close friends" with about 30 indoor + 20 outdoor seats, for which the talented chef Giuseppe has immediately aimed for a "quality cuisine", in the search for unique and refined dishes, linked to the tradition of the territory and beyond. A bet won with flying colors and excellent feedback, both from local clients and





the many tourists always present in the ducal city throughout the year.

Also excellent is the "wine list" carefully selected by Silvia and featuring about 200 labels of white and red wines.

PORTANOVA RESTAURANT IN URBINO awaits you.

At Via Cesare Battisti 67 - 61029 Urbino.

Aesthetic design and furniture realization curated by Rossi & Partners Arredamenti for public premises in the Beverage & Food sector.

www.rossiepartners.com

FRESCURA

associato **casaitalia** *Distribuzione* S.P.A.



Be different... Be Le Nouveau Coq

BE DIFFERENT... BE LE NOUVEAU COQ

Frescura S.p.A. is a commercial company that has been engaged in wholesale sales of products for the hotel and restaurant industry (Ho.Re.Ca.), household goods, home products, gift items, garden products, and toys, for over 80 years. In 2014, it successfully ventured into the field of professional hotel supplies, creating its own personalized brand, Le Nouveau Coq.

The Le Nouveau Coq brand is a trademark created to fulfill the desires of those seeking uniqueness, class, and originality, and to enhance the magical creations of chefs, restaurateurs, and catering agencies who want to stand out. What they need is not just a dish, a salad bowl, or a coffee cup, but a form of Art; Art with a capital letter because it should be understood as a perception, a sensation, an emotion transmitted through all the objects that make up a table, but above all, a special harmony created between food and Le Nouveau Coq items.

Within the assortment, you will find items in porcelain, melamine, glass, and much more; all designed to create magic at the table and meet the needs of the Ho.Re.Ca. professional world.





LE NOUVEAU COQ

uniqueness, class and originality



Le Nouveau Coq specializes in high-quality porcelain and melamine, both white and colored. Behind this company is a team dedicated to studying all the latest trends and gathering information from their customers to recreate what is of most interest to them. There are studies of original as well as classic shapes, studies of unusual and classic colors, for a mix and match that leaves nothing to be desired.

Here are the words of the purchasing manager of Frescura S.p.A.: "The main satisfaction for our Le Nouveau Coq brand is to say yes, we did it, we are





present in the Ho.Re.Ca. world, and our product is well-received. We are satisfied with our brand and what it has become over time, thanks to the hard work that goes into even creating a simple pasta bowl."

In 2025, Frescura S.p.a. will be present at the Host Fair for the sixth edition with its Le Nouveau Coq brand and all the innovations for the following year.

This International Fair is important for expanding this brand worldwide. The current market includes Italy, Germany, Belgium, Croatia, and many other European countries. Our desire is to create new business opportunities worldwide.

For further information, please contact us at:
horeca@frescura.it

“ COFFEE, NEW TRENDS IN THE SIGN OF TRADITION ”

In Europe, there are several emerging trends in the coffee industry that are becoming increasingly popular.



by Our Editorial Team

One of these is plant-based milk coffee, such as those made with almond, soy, or oat milk. This is partly due to the growing demand for alternative milk options for health or ethical reasons.

Another trend is that of “specialty” coffee, which refers to high-quality coffee with unique and distinctive characteristics, such as those coming from single estates or grown using sustainable farming methods. These coffees are often served as espresso or in small portions, to allow enthusiasts to fully appreciate their nuances.

In addition, there is an ever-growing trend for “filter” coffee, meaning coffee prepared by methods such as drip, chemex, V60 and syphon, that offer a more delicate taste experience than espresso coffee.

Finally, an increasing number of people are interested in learning how to prepare coffee at home, which leads to an increase in demand for high-quality coffee machines and brewing equipment.

These are just a few of the more recent trends in the coffee industry in Europe, but there are many other emerging trends that are influencing how people drink and appreciate coffee.

European coffee consumers are diverse and come from various backgrounds, but generally, they have certain expectations when it comes to their coffee.





One expectation is for high-quality coffee, with many consumers seeking out specialty coffees that have unique and distinctive characteristics.

These consumers are often willing to pay a premium for these coffees and are interested in learning more about where the coffee comes from and how it was grown.

Another expectation is for convenience and speed, with many consumers looking for quick and easy ways to enjoy their coffee. This has led to an increase in demand for instant coffee and coffee from vending machines.

A growing number of consumers are also looking for sustainable options, and are interested in coffee that is grown using environmentally friendly methods and in ways that support the welfare of farmers.

Some consumers are also looking for healthier options, such as coffee made with plant-based milk or lower-calorie alternatives.

Finally, consumers are also looking for new and exciting ways to enjoy coffee, such as flavored or infused coffees, cold brew and other new brewing methods, that brings new flavors and different textures.

Overall, European coffee consumers are looking for high-quality, convenient, sustainable, healthy, and new and exciting options when it comes to their coffee.

It is unlikely that coffee pods will completely replace traditional methods of preparing coffee, as both have their

own distinct advantages. Coffee pods, also known as single-serve coffee, have gained popularity in recent years due to their convenience and speed.

They are easy to use and require little clean-up, making them a popular option for busy people who want to enjoy a quick cup of coffee at home.

Additionally, they allow people to have a broad range of different coffee with just a small investment of time, also providing a more consistent result every time. However, traditional methods of preparation such as drip, pour-over, and French press, offer a more hands-on and personal experience.

This is particularly true for coffee enthusiasts who are interested in learning more about the nuances of different coffees and want to take the time to prepare and appreciate them properly.

These methods are also preferable for those who want to have a bit more control over the brewing process and temperature and look for a different and more complex flavor.

It is also worth noting that some coffee pods are not eco-friendly, as they generate waste and could be an environmental issue. This fact could influence the choice of some consumers.

Overall, it is likely that both traditional and coffee pod preparation methods will continue to coexist, with each appealing to different segments of the market.



Lyon biscuit

The original taste

LYON BISCUIT from 1935, unequalled pastrycook know-how

The pastrycook Gomez -La Basquaise settles in the suburbs of Paris in 1925. It is already specialized in items for ice-cream makers and waffle producers. In 1930, the Gomez brothers got the idea to give a cone-shape to the usual flat waffle pastry. Still very innovative, they will rapidly pass from the moulded cone to the waffle cone. Their know-how will be awarded by the winner prize at the colonial exhibition in 1931. They will settle in Lyon area in 1980 getting into partnership with Lyon Biscuit. Both companies are now a must in today's market.

In 1985, the two brands company is finally called LYON BISCUIT and gets into new premises in Clérieux, in the Drôme area. It will acquire a specific production tool that will ensure an unrivalled quality biscuit. In 1987, it develops the new concept of the ready to fill waffle cup.





UNEQUALLED PASTRYCOOK

specialized in items for ice-cream makers and waffle producers

Since then, very anxious to satisfy its customers, the company will develop a large range of cones, ice-cream pastry that will meet the market expectation and energize the ice-cream makers, restaurant owners and pastrycooks sales.

LYON BISCUIT, the real taste

A sweet and vanilla flavour, slightly praline-flavoured and crunchy.

LYON BISCUIT is very involved in developing the quality of the flavor and the taste of its cones, waffle cups and biscuits. In order to develop this gustative aspect, LYON BISCUIT works with homemade recipes and strictly selects raw materials to guarantee the quality:

- No hydrogenated fat
- No allergenic ingredients
- IFS and BRC certification, ensuring that the products are «healthy food»
- No GMO guarantee

LYON BISCUIT, the real taste that will accompany your ice-cream flavour So that you can enjoy your ice-cream up to the end.

LYON BISCUIT, each ice-cream gets its own cone!

Home-made, traditional, Italian ice-cream, served with spoon, spatule or with machine, LYON BISCUIT proposes a cone for each texture. A cone that will allow you to make your best ice-cream right away.

Thanks to its experience and its clients' one too, LYON BISCUIT can advise you on what to choose and help you select the most suitable range of products according to your projects.

- Rolled up or moulded cones, small , large, extra-large, slender
- Sweetened or chocolate coating cups,
- Timbale-shaped waffle cups,
- Side biscuits ...





LYON BISCUIT enhances the quality of your ice-cream in accordance with the customer's need.

LYON BISCUIT: dynamic and creative just for you!

With its own R&D office, LYON BISCUIT develops a special relationship with its customers as the company can meet their expectations but also regularly suggest them new products.

Thus, ESAL has the leadership in the coating technique. LYON BISCUIT has combined high gustative coating recipes and a unique making process control in order to develop waffle cups and cones with smooth, regular and quality coating in a large range of flavours.

Available coating flavours:

Chocolate, toffee, lemon, berries, coffee, orange.

Settled in the south of France, between Lyon and Marseille, among orchards and vineyards, LYON BISCUIT committed itself to respect economic sustainable development by creating a special relationship with its close by suppliers. Cette décision participe à sa dynamique en répondant à des objectifs de qualité et de réactivité.

This decision contributes to its dynamic in meeting the objectives of quality and reactivity.

www.lyonbiscuit.fr



MADE IN ITALY

www.donninisrl.com

PROFESSIONAL APPLIANCES FOR THE CATERING INDUSTRY

The Company DELMI di Donnini Enzo has been designing and manufacturing professional appliances for the catering industry since 1976. In particular, the firm is specialized in production and design of glass-ceramic cooking systems.

OUR PHILOSOPHY

Delmi, founded in Italy in 1976, makes chefs' lives in the kitchen easier and more prestigious with its innovative cooking systems. We have always looked ahead, offering top-quality solutions. We are a team that focuses on sustainability and on safeguarding the future of our planet. We develop our ideas through ideas from our highly skilled, motivated staff, who are always eager to satisfy our most demanding customers who want to validate their own profession by creating emotions and providing the best experiences.

VENUS

Venus is the world's first cooking system certified for professional use to be made from a slab of glass-ceramic material, suitable for both indoor and outdoor use. Thanks to the exclusive multiple heating system with differentiated temperature zones, Venus is able to cook any type of food perfectly and simultaneously, both directly on the cooking surface and using pots and pans in aluminium, steel, copper and terracotta.

Available in gas, LPG/natural gas and electric versions.

The innovative Venus range of cooking systems springs from passion and the desire to provide a practical, futuristic cooking solution. The Made in Italy brand is a global quality





VENUS CERAMIC COOKING SYSTEM

The future way of cooking.. is now available



INNOVATIVE
glass ceramic cooking systems



5 PATENTS
100% Made in Italy



ECO-FRIENDLY PRODUCTS
inspired and constructed with
sustainability principles



Come and discover it Host Exhibition / Milan - Pavillion 5 / Stand T02

guarantee. With its specific fine design features, construction materials and patented technologies, Venus aims to spread the highest standards of excellence worldwide.

SPECIFICATIONS GLASS CERAMIC

Glass ceramic is approved and certified as the best material for safeguarding foods during cooking, since it prevents them from sticking and does not emit leftovers of any kind. Venus is therefore your passport to healthy cooking.

It also guarantees flawless hygiene and quick cleaning with ice thermal shock.

CONTROL PANEL

The Venus Gas control knob provides constant temperatures of about 50°C/400°C, reached in very few minutes, while Venus Electric Touch includes a power touch screen control, for the same temperature range.





EQUIPMENT

On the right side, Venus is equipped with a drainage duct to convey cooking fats into a special removable drawer in the base.

The side carrier handles are in Bakelite to protect against burns.

CHARACTERISTICS COMMON TO ALL MODELS

- Structure in 304 stainless steel with FCM authorisation
- Glass support frame in Aluminium with Teflon coating with FCM authorisation
- Glass-ceramic cooking surface

VENUS 1000 DELUXE COPPER

The Deluxe version has structure in Food-approved AISI 304 stainless steel throughout.

With copperplated finish, Venus is also an exclusive, sumptuous interior design item, while retaining all the functional features of the professional version.

VENUS 1000 DELUXE GOLD

The Deluxe version has structure in food-approved AISI 304 stainless steel throughout. With goldplated finish, Venus is also an exclusive, sumptuous interior design item, while retaining all the functional features of the professional version.

VENUS 1000 PROFESSIONAL

The professional version has structure in food-industry approved 304 stainless steel throughout, with Scotch Brite finishing.

www.donninisrl.com



Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

THE AUTHENTIC ITALIAN GELATO?

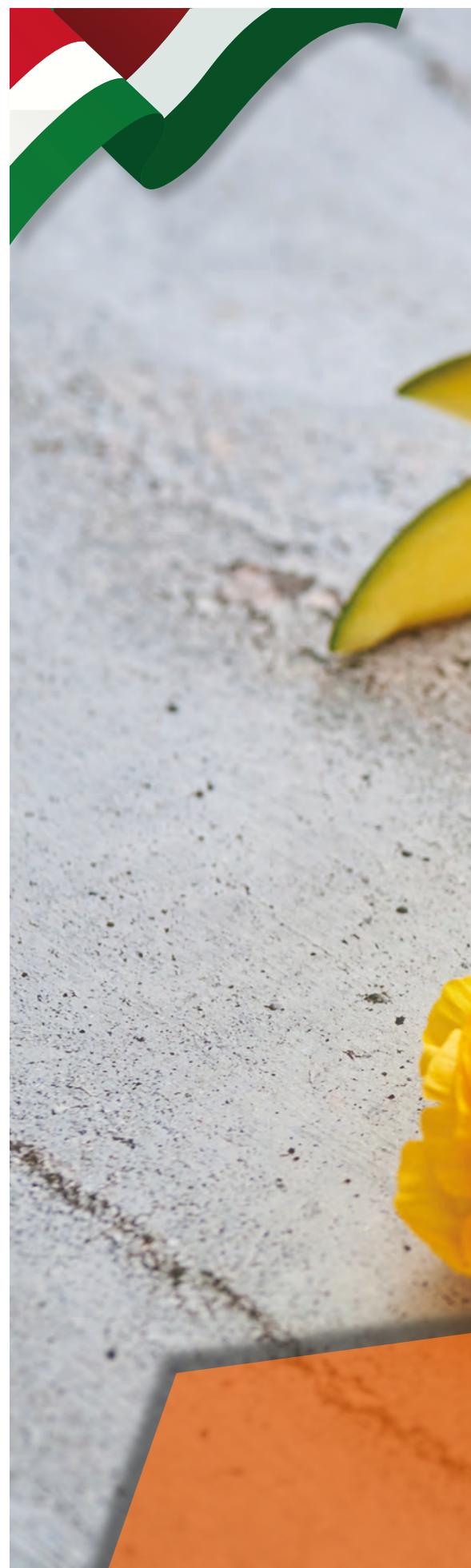
It comes from Turin,
ready-to-serve
and HALAL certified

From its beginnings in the 1980s in a two-Michelin-starred restaurant, to restaurants, hotels and ice cream parlors around the world, founder Luca Grassi recounts the rise of Menodiciotto.

In the world of Italian gelato, one name stands out as synonymous with high quality among HORECA professionals: Menodiciotto.

A company with over 37 years of history and passion for gelato, which has expanded its presence around the world over the years.

"We started in 1986 in a two-Michelin-Starred restaurant in Turin, experimenting with unique recipes to create perfect gelato and sorbets," recalls Grassi. Quality has always been at the core of the company's philosophy: "We use fresh milk from our own dairy farm, fresh fruit, and free-range eggs."





A WIDE SELECTION OF HALAL FLAVORS

over 37 years of history and passion for gelato

Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

”هل تعرف ما هو أصل الجيلاتو الإيطالي؟ أصل المنتج من تورينو، وهو يصنع جاهزاً للتناول وحاصل على شهادة ”حلال - HALAL“

يروي المؤسس لوكا غراسي صعود شركة مينوديسيوتو ”Menodiciotto“، حيث كانت بدايتها في ثمانينيات القرن الماضي في مطعم حائز لنجمتي ميشلين، وانتشرت لتصل إلى المطاعم والفنادق ومتاجر الآيس كريم في جميع أنحاء العالم. في عالم الجيلاتو الإيطالي، يبرز اسم واحد باعتباره مرادفًا للجودة العالية بين محترفي الهوريكا: مينوديسيوتو. وهي شركة لديها تاريخ يزيد على 37 عامًا من الشغف بالجيلاتو، وقد وسعت وجودها في جميع أنحاء العالم على مرّ السنين. يتذكر غراسي قائلاً: ”بدأنا عام 1986 في مطعم حائز لنجمتي ميشلين في تورينو، حيث قمنا بتجربة وصفات فريدة لصنع الجيلاتو والمشروبات الرائعة.“ لطالما كانت الجودة في صميم فلسفة الشركة: ”نحن نستخدم الحليب الطازج من مزرعة الألبان الخاصة بنا والفواكه الطازجة وبيض الدجاج الطليق.“ ولكن هناك ما هو أكثر من الجودة.

يقول غراسي: ”لدينا مجموعة واسعة من النكهات الحلال، فلدينا 18 نكهة معتمدة ويمكننا طلب اعتماد لمعظم النكهات الأخرى. ”يهمنا جميع عملائنا، وأيضًا نُولي تركيزًا خاصًا للسوق العربية“.

توجد منتجات مينوديسيوتو الآن في أكثر من 15 دولة حول العالم، وتضمن فترة صلاحية تصل إلى 18 شهرًا وتقدم خيارات تغليف متنوعة لتلبية الاحتياجات المختلفة، مثل عبوات سعة 5 لترات و2.5 لتر.

يوضح لوكا غراسي: ”نحن لا ننتج الجيلاتو فقط، بل نقدم دعمًا شاملاً إلى عملائنا وشركائنا، بما في ذلك التدريب المجاني على المبيعات عبر الإنترنت وتقنيات العرض لمتاجر الآيس كريم والمطاعم، والكتيبات الشخصية، وقوائم الجيلاتو والمشروبات المخصصة للفنادق والمطاعم.“ ويضيف غراسي قائلاً: ”نحن حاضرون دائماً مع فريقنا لتقديم المساعدة والمشورة. بالنسبة إلى المطاعم أو مديري الفنادق أو الموزعين أو متاجر الآيس كريم الذين يرغبون في تقديم منتج ممتاز لعملائهم من جميع الجوانب، فإننا نقدم مستشارًا متمرّسًا ومستعدًا دائماً لتلبية أي استفسارات.“ يمكنك بسهولة التواصل معنا: ما عليك سوى إرسال رسالة إلكترونية إلى.

export@meno18.com





a shelf life of 18 months and offer various packaging options to meet different needs, such as 5 liter and 2.5 liter tubs.

"We don't just produce gelato; we provide comprehensive support to our customers and partners, including free online sales training and presentation techniques for ice cream parlors and restaurants, personalized brochures, and customized gelato and sorbet menus for hotels and restaurants," explains Luca Grassi.

But beyond quality, there is much more.

"We have a wide selection of HALAL flavors, with 18 certified flavors and the possibility to request certification for most of the other flavors. We think of all our customers, with a special focus on the Arab market," says Grassi.

Now present in over 15 countries worldwide, Menodiciotto products guarantee

"We are always available with our team to provide assistance and advice," Grassi adds, concluding, "For restaurateurs, hotel managers, distributors, or ice cream shops that want to offer to their customers an excellent product from every aspect, we provide an experienced consultant who is always ready to satisfy any inquiries." Contacting her is easy; just send an email to export@meno18.com



FROM THE KITCHEN OF A
TWO MICHELIN STAR RESTAURANT...

Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986



The *authentic Italian gelato* for hotels, restaurants, cafes, and ice cream shops.

"We use fresh milk from our own farm, fresh fruit, and free-range eggs"

— LUCA GRASSI, GOURMET MASTER AND FOUNDER OF MENODICIOTTO

Forget powders and pre-made mixes!
Menodiciotto gelato arrives already creamed,
ready-to-serve in over 40 flavors,
with 18 already certified HALAL

If you want to offer an **authentic Italian gelato**, delicious and made only with fresh, high-quality ingredients...

CALL / WHATSAPP
+39 366 42.35.348
or write to
export@meno18.com

and specify that you read about us in this magazine:
**WE HAVE AN INCREDIBLE OFFER EXCLUSIVELY
FOR THE READERS OF HORECA INTERNATIONAL!**

LUCA GRASSI



MENO18.COM

“NATURALLY IN TUNE”

Flou summons the force of nature to create new, unusual interior design proposals, in a harmonious connection of form and matter, movement and space

The collection of Flou is a tribute to nature. Values, sensations, materials draw on this world, to then be interpreted in furnishings for the bedroom zone and the living area, capable of transmitting the same harmony, authenticity and vital energy, enabling people to live totally in tune with the environment. This is the concept – summed up in the payoff “As na-

ture teaches” – behind the new products, starting with the Caudi double bed by Matteo Nunziati. The warm material impact of solid wood seems to be shaped by the force of the wind:

the sinuous forms of the structure emerge from the enveloping embrace of the textile covering, culminating in the soft padding of the headboard. Purity and light-

ness set the tone of the project, together with re-fined attention to detail: from the visible stitching to the placement of the fabric that seems to simply be draped, but is actually the result of complex design development, from the shaping of the wood to the choice of finishes in coffee oak or black-stained oak.

www.flou.it



MARCA

16-17/01/2024

BOLOGNA

European trade fairs
for the private label industry
and the International supermarket
label exhibition.

SIGEP

20-24/01/2024

RIMINI

Fair for the artisan production
of ice-cream, pastry,
confectionery and bakery.

HOSPITALITY

05-08/02/202

RIVA DEL GARDA

Italian trade fair dedicated
to the Horeca channel.

BEER&FOOD ATTRACTION

18-20/02/2024

RIMINI

Fair for to specialty beers,
artisan beers, food&beverage
for the Horeca channel.

GULFOOD

19-23/02/2024

DUBAI

Fair for food and hospitality.

INTERNORGA

08-12/03/2024

HAMBURG

Fair for the hotel, restaurant, catering, baking and
confectionery industry.

HOSTELCO

18-21/03/2024

BARCELONA

International meeting.

CRAFT BEER CHINA

25-27/04/2024

SHANGAI

International network of B2B events
for the beverage industry.

CIBUS

07-10/05/2024

PARMA

International food exhibition.

SIAL CHINA

28-30/05/2024

SHANGAI

Asia's largest
food international exhibition.

THE HOTEL SHOW

04-06/06/2024

DUBAI

Trade event about hospitality
and hotel industry.

ALIMENTEC

18-21/06/2024

BOGOTÀ

Fair on the beverage and HoReCa industry.

MIFB

17-19/07/2024

KUALA LUMPUR

The largest food&beverage
focused trade event.

THE HOTEL SHOW SAUDI

17-19/09/2024

RIYAD

Trade event about hospitality
and hotel industry.

SIAL

19-23/10/2024

PARIS

Asia's largest
food international exhibition.

GULFHOST

05-07/11/2024

DUBAI

Complete hospitality
equipment sourcing expo.

HOSTILITY QATAR

12-14/11/2024

DOHA

Fair on hospitality, food&beverage.

SIAL INTERFOOD

13-16/11/2024

JAKARTA

Fair on technologies
for food&beverage
and food products.

SIRHA

23-27/01/2025

LION

Bakery, pastry,
food service,
hospitality and packaging industries.

TUTTOFOOD

05-08/05/2025

MILANO

International B2B
show to food&beverage.

ANUGA

04-08/10/2025

COLOGNE

Fair for food&beverage,
packing, bakery, pastry.

HOST

17-21/10/2025

MILANO

Show for bakery,
fresh pasta, pizza industry.



WE'VE TALKED ABOUT...

ARIR

78/81

Strada Montrucchio, 23
14010 Antignano - AT
Italy

COLOMBO DESIGN SPA

30/35

Via Baccanello, 22
24030 Terno D'isola - BG
Italy

COTEFA SRL

49

Via Cefalonia n. 70
25124 Brescia
Italy

CRIMARK SRL

Unipersonale

70/73

Via Catalini n° 20
00049 Velletri - RM
Italy

DOCHEM SRL

62/65

Strada della Costiera
27020 Dorno - PV
Italy

DONNINI SRL

108/111

Via La Villa, 30
61034 Fossombrone - PU
Italy

EMILFILL SRL

82/85

Via dell'Artigiano, 9
40037 Sasso Marconi - BO
Italy

FRESCURA SPA

98/101

Via A.Volta, 11
35030 Sarmeola di Rubano - PD
Italy

HOT FORM SRL

56/61

Via Decime, 28/E - Z.I.
35019 Tombolo - PD
Italy

IL PISTACCHIO DI CORICA ALFIO

86/89

Viale Catania, 62
95034 Bronte - CT - Italy

LYON BISCUIT

104/107

195 A Impasse de l'industrie
26260 Clerieux - France

MENODICIOTTO SRL

112/115

Via Luigi Santagata, 50
10156 Torino - Italy

MILANI SPA

90/93

Via Provinciale, 811
22030 Lipomo - CO
Italy



WE'VE TALKED ABOUT...

MOLINO BERTOLO SRL

66/69

Via Dogana Vecchia, 10
31040 Covolo di Pederobba - TV
Italy

MUSA LAGO DI COMO

20/25

Via Puricelli, 4
22010 Sala Comacina - CO
Italy

POZZI DIVANI

14/17

Via Cialdini, 153
20821 Meda - MB
Italy

PREFORMATI ITALIA SRL

55

Via Trieste, 26b
36065 Mussolente - VI
Italy

ROSSI & PARTNERS SOOC. COOP. PA.

94/97

Via Leonardo da Vinci, 22/26
61022 Piana di Talacchio - PU
Italy

SCAPPINI & C. SRL

26/29

Via della Serenissima, 9
37051 Bovolone - VR
Italy

SIFIM SRL

I COV

Via Ignazio Silone, 3
60035 Jesi - AN
Italy

SOMNI SRL

36/39

Via dei Mille, 8
20811 Cesano Maderno - MB
Italy

SPIDOCOOK SRL

1-74/76

Via dell'Artigianato, 2
35010 Vigodarzere - PD
Italy

STEMAU SRL

6/9

Via Pieve Ligure, 15
00168 Roma
Italy

STUDIO GAVIOLI SRL

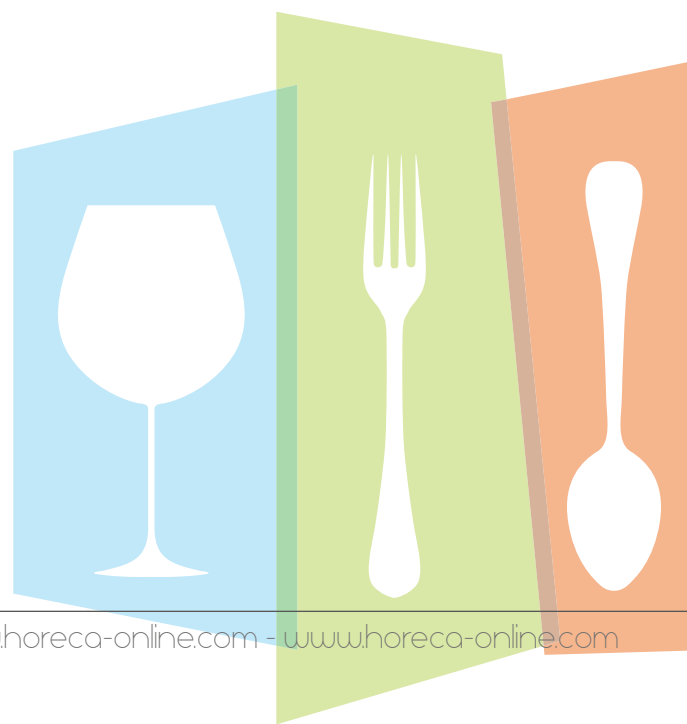
10/13

Viale Monte Kosica 66/A
4121 Modena
Italy

STUDIO NICOLA GALLIZIA

40/45

Viale Coni Zugna, 40
20144 Milano
Italy



BUSINESS OPPORTUNITIES START HERE



Thai-Italian Chamber of Commerce (TICC) main aim is to enhance business cooperation between Europe and Thailand.

We are strategically situated in Bangkok, Thailand which is a Business Hub for South East Asia.

The main purposes of all TICC activities are:

- To assist Italian companies and other professional bodies who are either already established and/or planning to do business in Thailand or within the ASEAN region.
- To provide insights and advices on matters of trade, investment, finance and industry between Italy and Thailand or within South East Asia.
- To organize bilateral events/trade shows periodically, in the form of seminars, talks, missions, round table or business dinners, in order to promote interaction between subjects.
- To keep close contact with the Thai authorities, pressing issues when necessary.
- To support, represent, and protect the interests of the Members, both in Italy and Thailand.



Interested companies may write to us for exploring the market and business in Thailand or for browsing potential business opportunities.



GET IN TOUCH

Thai-Italian Chamber of Commerce
1126/2 Vanit Building II, 16th Fl., 1601B, New Petchburi Rd.,
Makkasan, Rajdhevee, Bangkok 10400

+66 2 255 8695

info@thaitech.org

www.thaitech.org

Thai - Italian Chamber of Commerce (TICC)

thaitech

Thai-Italian Chamber of Commerce TICC



หอการค้าไทย-อิตาลี
THAI - ITALIAN
CHAMBER OF COMMERCE





www.editricezeus.com

EDITRICE
zeus

www.horeca-online.com

