



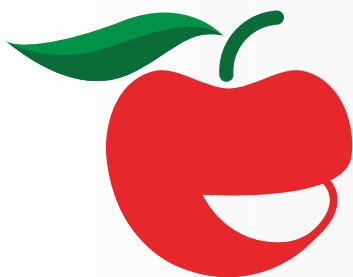
US[®]

Professional Refrigeration



Ucinque Srl
Via Casale 17/A
15040 Occimiano AL
ITALY
www.ucinque.it





FHM FOOD & HOSPITALITY MALAYSIA

The 18th Edition of Malaysia's Premier Trade-only Food and Hospitality Exhibition

Cultivating Solutions for the Food and Hospitality Industry

23 ▶ 26
SEPT 2025 | **Kuala Lumpur**
Convention Centre



What to Expect in FHM 2025



11

Exhibition Halls



20,000

sqm Exhibition Space



1,500

Participating Brands and Companies



25,000

Professionals & Trade Buyers



15

Country Pavilions



50

Countries and Regions

What's at FHM 2025:



11 Halls, 3 Levels



Brew and Bake **NEW**



Coffee Mixology Challenge **NEW**
- Zero Proof



Culinaire Malaysia 2025



Housekeeping Malaysia 2025



Industry Trend Talk



International Pavilions



Pastry Innovation Lab



Signature Hall **NEW**



World Pastry Cup **NEW**
- Team Malaysia National Selection 2025



Scan to Register

Organised By  **informa**markets

Powered By



www.foodandhotel.com



**PREFORMATI
ITALIA®**

Swimming pools, Spas & Design



KLIMAPPOOL, YOUR CLASS A SWIMMING POOL

The first energy saved is the energy not consumed!

KLIMAP∞OL

Klimapool: the new Preformati Italia concept for a **unique and sustainable swimming pool**. An exclusive system with a **lightweight, customizable and high energy-saving structure in the utmost respect for the environment**.

www.preformatiitalia.it





Sonia V. Maffizzoni
Editorial Manager

Beyond the visible: the new hospitality of wellness

There is a silent revolution that is crossing the contemporary hotel industry. It is not measured in stars, nor is it seen in the showy details. It lives in welcoming spaces, soothing sounds and rhythms that respect the human pace. It's the revolution of the intangible: emotional comfort, nourishing design, and healing sleep.

We call it wellness design or sleep tourism, but above all, it's a new way of thinking about hospitality: no longer just as an offer, but as a profound, regenerative experience, tailored to people's most authentic needs.

The guest is no longer looking for just a room: he seeks silence, natural light and living materials. He wants a space that reflects who he is, that can restore his balance. And when he finds it, he returns.

Today, the hotel is no longer just a place to stay, it's a place to live. And living well is the true luxury of our time.

SOME CONTENTS



FOCUS- PIZZA

08/11

AB MAURI ITALY SPA
SOCIETÀ BENEFIT

With
Scrocchiarella®,
the sandwich is
dressed in excellence.

Uscita arabo 2025

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 8 - 2025 - Arabic

managing editor

S.V. Maffizzoni
redazione@editricezeus.com



EQUIPMENT

26/31

PREFORMATI
ITALIA SRL

Suspended between
city and nature.



DESIGN

32/35

BREDAQUARANTA
SRL

Italian design
worldwide.



FOOD

102/105

MENODICIOTTO SRL

The authentic italian
gelato? It comes from
Turin, ready-to-serve
and HALAL certified.

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 REVOLUTION OF ALTERNATIVE DOUGHS IN PIZZA”

Pizza, the emblem of Italian culinary tradition, is undergoing an evolution that aligns it more closely with the modern consumer's needs.

In recent years, growing attention to health and environmental concerns has driven pizzaiolos and producers to experiment with unconventional flours, offering innovative solutions for doughs that blend flavor, quality, and nutritional benefits.

Among alternative ingredients, legume, spelt, and hemp flours are gaining popularity thanks to their unique properties. Rich in proteins, fibers, and minerals, these flours are ideal for catering to an audience increasingly drawn to personalized diets, such as gluten-free or



by our editorial team



All images: pexels.com

latest news

low-glycemic-index options. However, the use of these flours poses technical challenges: dough handling and consistency can be less predictable than with traditional wheat flours. This is where technology comes into play, offering advanced solutions to help pizzaiolos manage these new ingredients.

For instance, next-generation kneading machines optimize the mixing and hydration of alternative flours, ensuring uniform and high-performing results.

Furthermore, many companies are developing tools for precise fermentation control—a critical factor in achie-

ving light and digestible doughs. Through intelligent sensors and monitoring software, it is possible to regulate temperature and timing optimally, adapting to the specific characteristics of the flours used.

Baking processes are also benefiting from significant innovations. While traditional ovens remain indispensable in certain respects, they are being enhanced with advanced technologies that allow for millisecond-level control of the baking process.

Convection ovens equipped with automated temperature and humidity management systems enable precise



latest news

baking tailored to the needs of more delicate doughs, preserving their organoleptic qualities. Meanwhile, tunnel ovens and those with electrically heated refractory stone offer versatile solutions with high performance and a reduced environmental impact.

Equally important is the flavor aspect. Experimentation with alternative flours has led to the discovery of unique combinations that elevate flavors and add complexity to doughs.

Integrating these flours with innovative baking techniques allows for pizzas that not only meet nutritional requirements but also surprise even the most discerning palates.

This revolution in the pizza world is not merely a matter of technological innovation; it is also a cultural shift. More and more pizzaiolos are adopting a conscientious and sustainable approach, selecting organic flours and local ingredients to reduce their environmental footprint. This movement, while respecting the roots of tradition, looks to the future with a spirit of renewal that emphasizes quality and consumer care.

Pizza, once a simple and universal dish, is transforming into a laboratory of experimentation where tradition and modernity meet to create new culinary experiences. In this process, technology plays a crucial role, proving that innovation does not mean abandoning the past but rather finding new ways to reinterpret it.



Scrocchiarella®

Crusty, Light and Delicious: The Unexpected!



bellani.com



AB Mauri Italy S.p.A. - Società Benefit

via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (BS)

Tel 030 7058711

abitalmill@abmauri.com

www.italmill.com

[abitalmill](#)  [AB Italmill](#) 

Scrocchiarella®

WITH SCROCCHIARELLA®, THE SANDWICH IS DRESSED IN EXCELLENCE

AB MAURI, global leader in manufacturing yeast and bakery ingredients for bread, pastry and pizza, represents the excellence for the many occasions of the OOH consumption and with Scrocchiarella® Sandwich makes the difference in the bakery tradition accessible to everybody.

Tradition and craftsmanship

Due to a long-lasting know-how experience in researching and selecting the best flours for the artisan channel and in developing the culture and expertise of sourdough, AB MAURI provides the professional an extraordinary product, that outstands for a unique quality and for a definitely amazing taste and texture.

Scrocchiarella® Sandwich is made with the same dough of all the range of Scrocchiarella® Frozen bases such as selected flours, extravergin olive oil, Presal® and sourdough.

It is basically thanks to the centenary sourdough tradition and a state-of-the-art technology that Scrocchiarella® Sandwich takes inspiration and reproduces the craftsman artisanal method with long leavening times





TRADITION AND CRAFTSMANSHIP

know-how experience in researching and selecting the best flours for the artisan channel

Scrocchiarella®

استمتع بشطيرة SCROCCHIARELLA®، الشطيرة مُعدة بأعلى مستويات الجودة

إن شركة AB MAURI، الرائدة عالميًا في صناعة الخميرة ومكونات المخبوزات للخبز والمعجنات والبيتزا، تمثل رمزًا للتميز في العديد من مناسبات تناول الطعام خارج المنزل (OOH)، وتُحدث فرقًا واضحًا في الطرق التقليدية المُتبعة في صناعة المخبوزات من خلال شطيرة Scrocchiarella®، مما يجعل هذا التميز متاحًا للجميع.

التقاليد المُتبعة والصناعة اليدوية

بفضل خبرتها العريقة في البحث واختيار أفضل أنواع الدقيق لتناسب الخبازين الحرفيين، وتطوير ثقافة العجين المخمر وخبرة خبره، تقدم AB MAURI للمحترفين منتجًا استثنائيًا يتميز بجودة فريدة وطعم وقوام مذهلين بكل معنى الكلمة.

يتم تحضير شطيرة Scrocchiarella® من العجينة نفسها المُستخدمة في تحضير كل المكونات الأساسية لقواعد مخبوزات Scrocchiarella® المجمدة، مثل أنواع الطحين المُختار بعناية وزيت الزيتون البكر الممتاز والملح البحري Presal® والعجين المخمر. بفضل تقاليد العجين المخمر العريقة التي تمتد لأكثر من قرن، إلى جانب أحدث التقنيات المتطورة، تستمد شطيرة Scrocchiarella® إلهامها وتُعيد إنتاج الأسلوب الحرفي التقليدي في الخبز، عبر فترات تخمير طويلة وعملية دقيقة، لتُنشر عبق الخبز الطازج المخبوز مع قمرشة مذهلة في كل قضمة، وتهوية داخلية مذهلة تعكس كمال الخبز الحقيقي.

الأنواع والمواصفات

شطيرة Scrocchiarella® مُقطّعة مسبقًا ومخبوزة جزئيًا. تأتي الشطيرة بشكل بيضاوي طويل، يمكن حشوها بسهولة وتقطيعها إلى شرائح متعددة حسب الحجم المطلوب، أو إلى قطع صغيرة تُقدّم كمقبلات. تتوفر النسخة الكلاسيكية بأحجام: 12 x 52 سم، و12 x 36 سم، و12 x 28 سم، و28 x 38 سم، و20 x 52 سم، بينما تتوفر النسخة الريفية بحجمي: 12 x 52 سم و12 x 36 سم.

تحضيرها سهل وسريع مع إمكانية إضافة لمسة إبداعية

شطيرة Scrocchiarella® هي الحل الأمثل لأسهل وأسرع طريقة للاستمتاع بتناول منتج مميز، حيث يمكنك تحضيرها بعد إخراجها من المجمد في غضون دقائق. تلائم شطيرة Scrocchiarella® المكونات البسيطة والطبيعية، ويمكن تعزيز نكهتها بإضافة جبن قابل للفرد أو خضراوات أو صلصات لذيذة لجعل الطعم أكثر لذة وإضافة لون جميل للحشوة. فقد تتحول شطيرة Scrocchiarella® بفضل خبرة وإبداع الطاهي إلى اقتراح راقٍ حقًا مصنوع من المنتجات المحلية المميزة أو قد تصبح كذلك مصدرًا للإلهام لبعض الوصفات التقليدية من المطبخ الإيطالي أو العالمي، ولكن في شطيرة مميزة.

مناسبات تناولها

تلي شطيرة Scrocchiarella® كل الاحتياجات الاستهلاكية في أي وقت طوال اليوم أو الليل، كما يمكنها أن تتحول من مجرد رمز من رموز أطعمة الشارع إلى شيء أكثر تميزًا. إن شطيرة Scrocchiarella® تتماشى مع كل الوجبات من وجبة الغداء إلى فاتح الشهية، ومن اللاتم إلى وجبة الفطور المتأخر، كما أنها الحل المثالي للوجبات الجاهزة للطلاب والسياح ومحبي الرياضة الذين يبحثون عن الوجبات الصحية والخفيفة والمقمرشة واللذيذة.

www.abmauri.it



and process, spreading a special smell of bread freshly baked together with a surprising crunchiness at every bite and an astonishing perfect bread alveolation.

Formats and technical features

Scrocchiarella® Sandwich is pre-cut and pre-baked. Made in a long-oval shape, it can be easily stuffed and portioned in more slices according to the size or in small fingerfood bites. The Classic version is available in 12 x 52 cm, 12 x 36 cm, 12 x 28 cm, 28 x 38 cm and 20 x 52 cm sizes and the Rustica version in 12 x 52 cm and 12 x 36 cm sizes.

Easy and quick to be prepared with fantasy

Scrocchiarella® Sandwich is the solution that best represents the easiest and quickest way to obtain a unique product, from freezer to service in a few minutes. Scrocchiarella® Sandwich fits simple and genuine ingre-

dients, enriched with spreadable cheese or vegetable or tasty sauces to strengthen the taste and colour of the filling.

Thanks to the experience and fantasy of the chef, Scrocchiarella® Sandwich may be a real gourmet proposal made of typical specialties products or the inspiration for some traditional recipes of the Italian or International cuisine put in a special Sandwich

Consumption occasions

Scrocchiarella® Sandwich meets every consumption need at anytime of the day or night and transforms the Sandwich from a street-food icon into something more.

Scrocchiarella® is appreciated, from lunch to aperitif, from banqueting to brunch and it is the best take-away solution for students, tourists and sport enthusiasts looking for something healthy, light, crunchy and tasty

www.abmauri.it



Products created according to the tradition of Neapolitan pizza masters

Our story begins in 1999 when, after many years of commitment in the historic pizzeria "La Ciocolada", Gerardo and his father Michele undertake a new challenge: to bring the flavor and aromas of their pizzeria into everyone's homes.

We hold 41% of the national market (Source: IRI Information Resources Inc. 2019) and 60% of our turnover is achieved from foreign markets where we are present in 19 countries. We produce 25,000 per day between conventional, premium, BIO and Private Label lines.

Almost 100 employees work in our two Friulian factories where we have adopted the principle of widespread leadership: no manager or shift supervisor, but all oriented towards customer satisfaction.

We only use energy obtained from renewable sources, electric ovens that emit only water vapor into the atmosphere and packaging made up of 70% recycled plastic and boxes with sustainable FSC-marked cardboard.

80% of raw materials come from a maximum distance of 50km, in order to reduce impact on the environment.

We were also the first to suggest cooking the "magic" pizza in a pan. This allows a further reduction of environmental impact and subsequent economical savings in the pockets of our loyal consumers.





Leggera anche la sera!



SEVEN DIFFERENT FLOURS

to bring the flavour and aromas



The dough is a mix made up of seven different flours. Allowed to rest for more than twenty-six hours, it is spread thanks to an innovative cold system that we have patented.

The toppings, all manual, range from the most traditional to gourmet. 100% Italian mozzarella fior di latte and tomato are just some of our selected ingredients. The pizzas are packaged in a modified atmosphere and are checked through an "electronic nose" which guarantees the total integrity of the primary packaging by automatically discarding damaged packages.

And in 2022 we launched the "fresh snacks" line.

The future of Megic Pizza is to be the perfect interlocutor for the creation of projects dedicated to Private Label on a national and international level.

www.pizzamegic.com





Bravo Chef!

عدد أقل من الزبائن المحليين، ويُعزى ذلك جزئيًا إلى أنني اخترت عمدًا ألا أكيّف قائمة الطعام لتناسب التوقعات النمطية لما يجب أن يكون عليه مطعم إيطالي في دبي. وأطمحُ إلى جذب الضيوف الذين يقدرّون حقًا المطبخ الإيطالي الأصيل والراقي.

أخيرًا، ما الذي يجعل مطعم “Ristorante LOREN” وجهة فريدة؟

يتميز مطعم Ristorante LOREN بقدرته على مزج الأناقة والمذاق الراقي مع أجواء تستحضر روح إيطاليا في حقبة “Dolce Vita” الإيطالية.

تصميمه الداخلي، المستوحى من قوارب “Riva” الأسطورية، ينسج دفتًا ورقيًا في كل زاوية، مع مطبخ مفتوح يتيح للضيوف مشاهدة الحرفة والإبداع وراء كل طبق يُقدّم. ولدينا أيضًا شُرْفة تطل على “دبي مارينا”، حيث يروي كل تفصيل—من الحجارة المرصوفة إلى نقوش الأرضية—قصة



“يضفي الشيف “Giovanni Cortese”، بجذوره العميقة المتأصلة من مدينة نابولي وخبرته العالمية التي تتجاوز أكثر من عقد من الزمن، سحر المطبخ الإيطالي إلى قلب دبي النابض بالحياة، عبر تجربة لا تُنسى في مطعم “Ristorante LOREN”. مطعم “LOREN” مستوحى من حقبة “Dolce Vita” الإيطالية الشهيرة، ويجمع بين النكهات الإيطالية الأصيلة واللحسانات العصرية، ليمنح ضيوفه تجربة أكثر من مجرد وجبة، بل رحلة عبر أناقة إيطاليا وجاذبيتها.

”



سحر المطبخ الإيطالي العصري في دبي: الشيف “GIOVANNI CORTESE” في مطعم “RISTORANTE LOREN”

إلى أي مدى تُلهمك جذورك من مدينة نابولي في ابتكار أطباق قائمة مطعم “RISTORANTE LOREN”؟

جذوري من مدينة نابولي تعني لي الكثير، وعلى الرغم من أنني سعيْتُ إلى تمثيل كافة أنحاء إيطاليا في قائمة الطعام، فإنني مرتبط بشدة بالنكهات في موطني الأصلي. لقد صممتُ قائمة طعام تمتد من بيدمونت إلى صقلية، ثرية بكل طبق فيها بوصفات لكل منها قصته الخاصة. بالنسبة إلي، كل طبق هو حكاية تُروى: صلصة الجينوفيز التي كانت تعدّها جدتي، على سبيل المثال، أصبحت جزءاً محورياً ومميزاً من مطبخي.

ويعشق الضيوف من جميع أنحاء العالم اكتشاف أصول القصص وراء كل طبق، وهو ما يضفي أبعاداً شخصية وثقافية لتجربتهم في تناول الطعام.

كيف تصف أسلوبك في الطهي؟

مطبخي يوازن بين التقاليد والعصرية. وأسعى جاهداً إلى الحفاظ على النكهات الإيطالية الأصيلة مع إضافة لمسة معاصرة تواكب العصر. يبحث الناس في دبي عن خوض تجربة كاملة: ليست مجرد وجبة لذيذة بل شيء يأسر العين أيضاً.

ولهذا السبب، أحرص تمام الحرص على تصميم كل طبق بعناية من الناحية البصرية مع التركيز على تقديمه بطريقة تشعر كإنه قطعة فنية، تدعو الضيوف للاستمتاع بالطعم والشكل الجمالي معاً. على سبيل المثال، طبق الـريزوتو المميز بالفطر مع لمسة من أوراق الذهب الرقيقة، يدمج بين النكهة والتأثير البصري.



Giovanni Cortese
Chef at Ristorante LOREN

Bravo Chef!



Bravo Chef!

لنتحدث عن المكونات. ما هي المكونات التي تختارها لأطباقك؟ ومن أين تأتي؟ نحن نعطي أهمية كبيرة لاختيار المكونات الطازجة والمحلية قدر الإمكان، مثل الموزاريلا، والبوراتا، والريكوتا من مصنع نابولي محلي هنا في دبي. وهذا يمنحنا القدرة على تقديم نكهات إيطالية الأصيلة، مدعومة بلمسة من النضارة التي لا تأتي إلا من مصادر محلية. نستورد فقط المكونات التي لا يمكن العثور عليها محليًا، مثل لحم الواجيو الأسترالي الفاخر أو المأكولات البحرية المميزة من أوروبا. فاستخدام مكونات طازجة وعالية الجودة هو حجر الأساس في صناعة تجربة طهي استثنائية ترتقي إلى أعلى المستويات.

ما نوع العملاء الذين يهدف مطعم “LOREN Ristorante” إلى جذبهم عادةً؟ عملاؤنا متنوعون، نحو 40% منهم إيطاليون، و60% من المقيمين والزوار الدوليين، ومعظم المقيمين من أوروبا وكندا والولايات المتحدة. ولدينا



Bravo Chef!

من قلب إيطاليا. رؤية الضيوف يسترخون لساعات وهم يتذوّقون الأجواء كما يتذوّقون الطعام، مصدر فخر كبير لنا—فهذا يعني أنهم وجدوا بيتًا ثانيًا لهم يشبه بيتهم.

في LOREN، صمم Giovanni Cortese مكانًا تلتقي فيها الأنافة العصرية بروح الأصالة الإيطالية.

كل طبق هو حكاية، قطعة من إيطاليا أعيد رسمها بطابع معاصر، ودعوة للضيوف ليعيشوا الثقافة الإيطالية في قلب دبي. ومن خلال فنّه الطهوي، لا يقدّم “Giovanni” طعامًا فحسب، بل يروي رحلة، يصنع من خلالها رابطًا لا يُنسى يجمع بين التقاليد والابتكار.

عندما تخطو إلى “Loren”، فأنت لا تدخل مجرد مطعم، بل تعبر إلى قطعة صغيرة من إيطاليا، حيث يتباطأ الزمن، وتُصاغ الذكرى في كل لحظة. بالنسبة إلى “Giovanni” فإن رؤية الضيوف يغوصون بكامل حواسهم في هذه الأجواء هي الجائزة الأسمى—دليل حي على رؤيته الطهوية ودفء الضيافة الإيطالية الأصيلة.

lorenristorantedubai.com



by SONIA V.
MAFFIZZONI BENNATI



A top-down view of various stainless steel kitchen tools and fresh ingredients arranged on a light green background. The items include: a rectangular tray holding fresh basil and sage; a whole orange pumpkin; a large stainless steel pot with a lid; a bowl of four red tomatoes; a tomato squeezer; a small stainless steel cup; a potato masher; a round strainer with a wooden handle; a grater; a square stainless steel mold; a small circular tool; a fork; a spoon; a knife; and a small circular tool. The tools are made of polished stainless steel, and the ingredients are fresh and vibrant.



tomatto®
SINCE 1963  COOKER LOVERS



host
MILANO
INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

17-21
OCTOBER
2025
fieramilano

TOMATTO: TRADITION AND INNOVATION IN THE KITCHEN SINCE 1963

In the heart of Italy, where the passion for cooking merges with artisanal mastery, F.lli Rivadossi was founded in 1963. With its registered trademark Tomatto, it has become a point of reference for cooking lovers, both domestically and professionally.

A Heritage of Experience and Innovation:

With over sixty years of history, Tomatto has preserved the roots of Italian tradition, enriching them with a constant pursuit of innovation. This balance results in high-quality products, where functionality meets elegant and refined design.

A Complete Offering for Every Need:

The Tomatto product range is a true compendium of kitchen solutions:

- **18/10 Stainless Steel Utensils:** Designed to ensure an ergonomic and secure grip, these utensils are synonymous with durability and resistance.
- **Preparation Items:** Vegetable mills, graters, potato mashers, and many other tools, designed to simplify daily kitchen tasks.
- **Serving Items:** Serving tongs, trays, cruet sets and serving utensils, for presenting dishes with style and functionality.
- **Gastronorms:** Certified for food contact and resistant to high temperatures, they are ideal for professional use, ensuring hygiene and practicality.





THE ROOTS OF ITALIAN TRADITION

the passion for cooking merges with artisanal mastery

Tomatto: العادات والتقاليد الإيطالية بلمسة مبتكرة في المطبخ منذ 1963

تأسست شركة F.lli Rivadossi عام 1963 في قلب إيطاليا، حيث يمتزج شغف الطهي والإتقان والحرفية. وبفضل علامتها التجارية المسجلة "Tomatto"، أصبحت الشركة مرجعاً لمُحبي الطهي، سواء في المنزل أو على المستوى المهني.

تراث من الخبرة والابتكار:

يرجع تاريخ شركة Tomatto إلى أكثر من ستين عامًا حافظت فيها على الأصول الإيطالية، وأغنتها بالسعي الدائم نحو الابتكار. وبفضل هذا التوازن، تمكّنت الشركة من طرح منتجاتٍ عالية الجودة تمزج بين الجانب العملي من أدوات الطهي والتصميم الأنيق الراقي.

مجموعة منتجات كاملة تغطي كل احتياج:

توفّر شركة Tomatto مجموعة منتجات شاملة كل حلول المطبخ:

- أدوات مائدة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ من نوع 10/18: صُممت هذه الأدوات بمقابض مريحة وآمنة، وهذا يُميزها بالمتانة والصلابة.
- أدوات تحضير الطعام: تشمل مطاحن الخضراوات، ومبشرات، وأدوات هرس البطاطس، والعديد من الأدوات الأخرى المُصمَّمة لتبسيط مهام المطبخ اليومية.
- أدوات تقديم الطعام: تشمل مسّاة الطعام، والصواني، وأطقم الأواني الزجاجية وأدوات المائدة، لتقديم الأطباق بأنافة وبشكل عملي.
- قوالب غاسترونوم: هذه القوالب المُرخّصة آمنة على الطعام، ومقاومة لدرجات الحرارة العالية، وهي مثالية للاستخدام المهني، وهذا يضمن النظافة وتقديم الطعام بشكل عملي.

الجودة والتصميم والاستدامة: القيم الأساسية:

تتميز شركة Tomatto باهتمامها بجودة المواد التي تستخدمها؛ إذ إنها تختار أفخم المواد الخام، ويتم تصميم المنتجات بعناية فائقة، بحيث لا تقدم حلولاً عملية فحسب، بل وجذابة من حيث الشكل أيضاً.

تلتزم الشركة التزامًا صارمًا أيضًا نحو استدامة البيئة، ولهذا تستخدم المواد القابلة لإعادة التدوير وتتبع عمليات إنتاج منخفضة التأثير، وتُعد منتجاتها الصديقة للبيئة المصممة لإنشاء مستقبل أكثر استدامة خير دليل على التزامها بهذه القضية.

الحضور العالمي لشركة Tomatto: التميّز على الطراز الإيطالي

بفضل جودة منتجات Tomatto وموثوقيتها، تمكّنت الشركة من الدخول إلى الأسواق العالمية بنقل المنتجات الإيطالية إلى جميع أنحاء العالم. فضلاً على ذلك، فإن اشتراك الشركة في المعارض الدولية يُعد خبر مثالي أيضاً على رغبة الشركة في التوسع وعرض منتجاتها على جمهور أوسع.

لاستكشاف مجموعة منتجات Tomatto الكاملة، تفضل زيارة www.tomatto.it





Quality, Design, and Sustainability:

Core Values:

Tomatto stands out for its attention to material quality, selecting only the finest raw materials. Product design is meticulously detailed to offer solutions that are not only functional but also aesthetically pleasing.

The company is also strongly committed to environmental sustainability, using recyclable materials and low-impact production processes. This commitment translates into eco-friendly products, designed for a more sustainable future.



Tomatto Worldwide: Italian Excellence:

The quality and reliability of Tomatto products have conquered international markets, bringing Made in Italy to kitchens around the world. Participation in international fairs also demonstrates the company's desire to expand and showcase its products to an ever-wider audience.

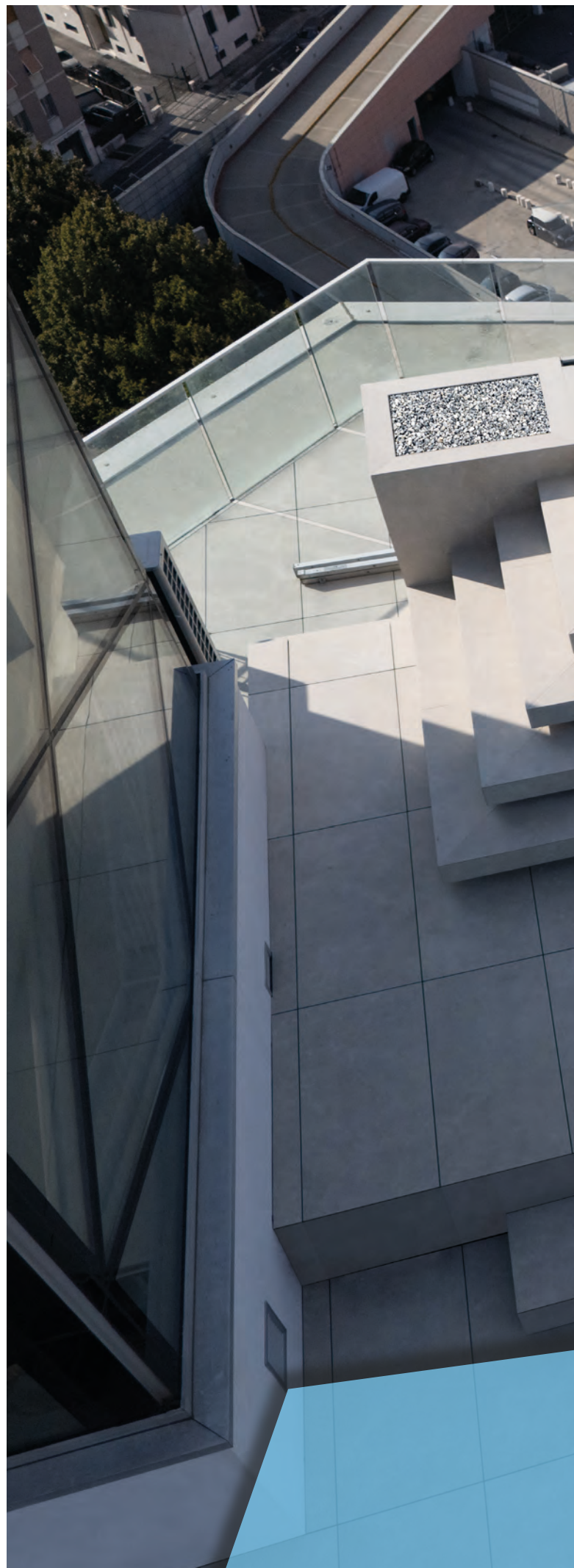
To discover the full range of Tomatto products visit the website www.tomatto.it.



SUSPENDED BETWEEN CITY AND NATURE

On top of the Fuksas building in Brescia, Preformati Italia has created a technologically advanced masterpiece of great beauty

A transparent infinity pool graces the fifteenth floor of one of the most prestigious buildings in the "Leonessa d'Italia" (the Lioness of Italy), the Fuksas building in Brescia. It is here, on the edge of the city's historic center, that Preformati Italia has installed a stunning example of beauty and technology, where one can relax and enjoy truly breathtaking views: on one side, the dome of the Duomo Nuovo and the castle perched atop Cidneo Hill; on the other,





PALAZZO FUKAS, IN BRESCIA

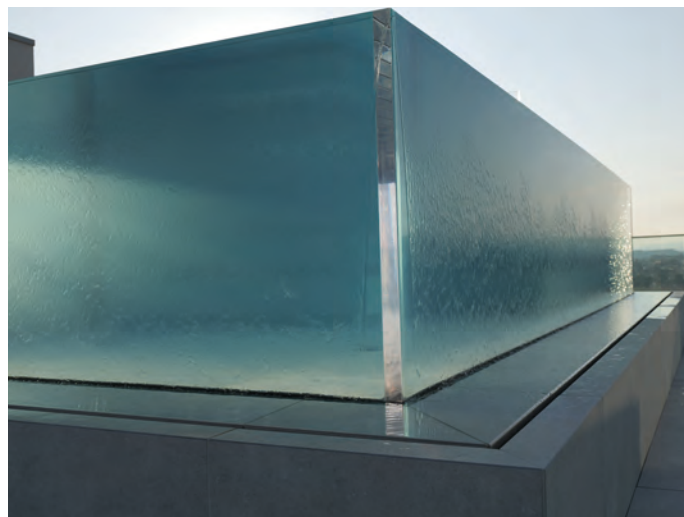
a technologically advanced masterpiece of great beauty



the wooded slopes of Mount Maddalena. A privileged observatory suspended between city and nature, commissioned by a client seeking to carve out a private Eden of their own. The pool is the work of designer Diana Bugatti, and perfectly expresses the expertise of the Vicenza-based company in a product showcasing cutting-edge technical innovation.

"The existing roof structure did not offer the necessary load-bearing capacity to support the pool and its components," explains owner Enrico Puppi. "This led us to collaborate with a team of





engineers to develop the most suitable solution." That solution involved constructing a steel platform elevated above the floor, supported solely by two lateral pillars. To meet the client's aesthetic demands, the pool was further enhanced with a stoneware staircase, providing both elegant and functional access.

Above this platform, the pool was installed using Klimapool Floating, a patented construction system consisting of a self-supporting, floating structure made with high insulation materials and a stainless-steel supporting frame.

The absence of anchors preserves the integrity of the underlying surface and any existing waterproofing typically found on terraces. The result is a spectacular swimming pool, built in a single piece at the Preformati Italia production facility and transported to the rooftop of the Brescia building in just one morning with the aid of a crane. The access steps to the pool were also constructed using Klimapool technology, mirroring those inside, and further minimizing the overall weight of the installation.

One of the most striking features is the 70-millimeter-thick transparent acrylic wall, over which water flows with a one-meter drop into a collection channel, creating a sense of movement and dynamism.

The light-colored stoneware cladding, used both inside and out, creates visual continuity and enhances the water's clear, crystalline appearance. The pool's geometric profile and the symmetrical design of the two staircases are accentuated by a lighting system featuring RGB LED strips installed along the entire inner perimeter of the acrylic wall and beneath the steps. Equally advanced is the pool's management system, fully integrated with the home automation system for convenient, intuitive remote control.

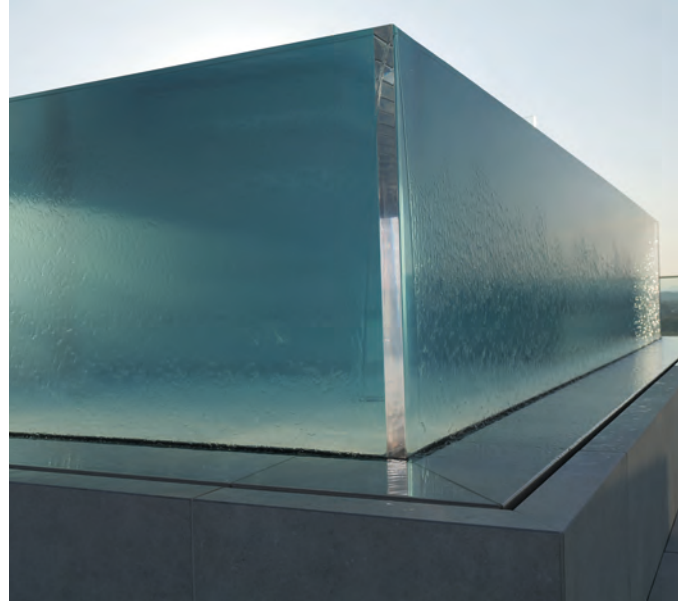
With this technology, it is possible to heat the water for use in the colder months or cool it for use in the warmer months. Once again, Klimapool proves to be a valuable ally in containing costs and reducing heat loss.

www.preformatiitalia.it

طلبها سكان المنزل، تم تزيين المسبح بدرج من الحجر الخزفي، مصمم للوصول إليه بأناقة وعملية في الأعلى، تم وضع المسبح باستخدام Klimapool Floating، وهو نظام بناء حاصل على براءة اختراع يتكون من هيكل عائم وداعم ذاتي، يتكون من قاع وجدران من مواد ذات معامل عزل مرتفع وهيكل حامل للحمل من الفولاذ المقاوم للصدأ بفضل عدم وجود المراسي، يتم ضمان سلامة الركيزة وأي مقاومة مسبقة للماء، والتي عادة ما تكون موجودة على التراسات النتيجة هي حوض سباحة ذو تأثير منظر طبيعي رائع، تم بناؤه كقطعة واحدة داخل مصنع إنتاج Preformati Italia، ثم تم نقله ووضعه فوق مبنى بريشيا بمساعدة رافعة تم تركيبها في صباح واحد تم أيضاً إنشاء درج الوصول إلى المسبح باستخدام تقنية Klimapool، والذي يعكس الدرج الداخلي، وبالتالي ضمان احتواء أكبر للوزن الإجمالي للتركيب.

ومن بين الأشياء الجميلة للغاية الجدار الأكريليكي الشفاف بسمك 70 ملم، حيث تتدفق منه المياه بشكل أنيق، لتصل إلى قناة التجميع أدناه بعد حافة يبلغ طولها مترًا واحدًا، مما يعطي الحركة والديناميكية تم اختيار الكسوة الحجرية الداخلية والخارجية بلون فاتح لإعطاء إحساس بالاستمرارية بين المساحات وتضخيمها، بالإضافة إلى نغمة واضحة وبلورية للمياه نفسها يتم التأكيد على الشكل الهندسي للمسبح ولعبة التناظر بين السلام من خلال نظام الإضاءة المكون من شرائط RGB LED، المثبتة على الأرض على طول المحيط الداخلي بالكامل للجدار الأكريليكي وتحت الدرجات ومن المهم بنفس القدر وجود نظام الإدارة، والذي تم دمجها في هذه الحالة مع نظام التشغيل الآلي للمنزل للتحكم عن بعد بشكل بسيط وفوري بفضل التكنولوجيا، أصبح من الممكن أيضاً تسخين المياه لاستخدام المسبح في الأشهر الباردة أو تبريدها في الأشهر الأكثر دفئًا وحتى في هذه الحالة، فإن Klimapool يحدث الفارق ويثبت أنه حليف ثمين في احتواء التكاليف وتقليل هدر الحرارة.

www.preformatiitalia.it



إطلالة بين المدينة والطبيعة

على قمة قصر فوكساس في بريشيا، تسمو شركة بريفورماتي إيطاليا Preformati Italia من خلال عمل متقدم تكنولوجياً يتمتع بجمال رائع.

مسبح شفاف لا متناهي يقع في الطابق الخامس عشر في أحد أرقى المجمعات في لبوة إيطاليا Leonessa d'Italia. قصر فوكساس هنا، على أبواب المركز التاريخي لمدينة بريشيا، قامت شركة Preformati Italia بتثبيت تحفة فنية من الجمال والتكنولوجيا، حيث يمكنك تجربة لحظات من الاسترخاء مع إطلالة خلابة حقاً، على جانب واحد قبة Duomo Nuovo والقلعة الواقعة على تلة Cidneo، وعلى الجانب الآخر غابات جبل مادالينا مرصد مميز معلق بين المدينة والطبيعة، يرغب فيه العميل لإنشاء جنته الخاصة في خصوصية تامة المسبح من تصميم المصممة ديانا بوجاتي، التي كانت قادرة على التعبير بشكل مثالي عن كل خبرة الشركة التي يقع مقرها في فيتشنزا في منتج يتمتع بخصائص تقنية مبتكرة للغاية: "لم تضمن بلاطة السقف القدرة على تحمل الأحمال المطلوبة لدعم وزن المسبح ومكوناته، ولهذا السبب تعاونوا مع فريق من المهندسين لتطوير الحل الأنسب"، كما يوضح المالك إنريكو بوبي Enrico Puppi وكان الحل الذي تم التوصل إليه يتمثل في إنشاء منصة فولاذية مرتفعة عن الأرض، مدعومة حصرياً بعمودين جانبيين ولتلبية الاحتياجات الجمالية التي



bredaquaranta

BREDAQUARANTA: ITALIAN DESIGN WORLDWIDE

Bredaquaranta, a key player in the retail sector of furniture and interior design, is based in the heart of Milan, a city that epitomizes design excellence on a global scale.

The story of Bredaquaranta began in 2008, without a family legacy in the design sector, but as the result of the vision and passion of Davide D'Avico, who had built solid experience as a store manager since 1989.

He embraced the challenge of taking over a showroom on the outskirts of Milan, at Via Breda 40 in Sesto San Giovanni—an en-





DESIGN EXCELLENCE

customer satisfaction at the core of every strategy

bredaquaranta

BREDAQUARANTA: تصميم إيطالي على طراز عالمي

Bredaquaranta، علامة بارزة في تجارة الأثاث وتصميم الديكور الداخلي، تنبض من قلب ميلانو، المدينة التي ترمز إلى الفخامة والإبداع في التصميم حول العالم.

بدأت قصة علامة Bredaquaranta في عام 2008، بعيداً عن أي إرث عائلي في مجال التصميم، بل بفضل رؤية وشغف دافيدي دافيكو، الذي اكتسب خبرة راسخة كمدير تجاري منذ عام 1989.

لقد تحدّى الصعاب وتولى إدارة صالة عرض على أطراف ميلانو، في 40 Via Breda منطقة Sesto San Giovanni، ليبدأ مشروعاً ريادياً أعاد رسم معالم الأثاث الفاخر واستحدث معايير الجديدة.

كان مقر Fatebenefratelli في قلب ميلانو هو البداية الحقيقية لرحلة توسع Bredaquaranta. هذا الموقع، الذي أصبح اليوم المقر الرئيسي لعلامة Bredaquaranta ويستقبل العملاء الدوليين، كان امتداداً طبيعياً لقاعدة العملاء التي تأسست في الموقع الأصلي للشركة في أطراف ميلانو. وتُجسّد المرحلة الثانية من التوسعات طموح دافيكو في ترسيخ مكانة Bredaquaranta لتصبح علامة رائدة في سوق التصميم العالمي. وبفضل الإستراتيجية التجارية الذكية والمبنية على رؤية مستقبلية، تمكّنت الشركة من استباق توجهات السوق وصناعتها.

تتألّق Bredaquaranta بمكانتها الفريدة في مشهد توزيع التصميم، مدعومة باستثمارات إستراتيجية بارزة، من أهمها افتتاح صالة عرض في هونغ كونغ عام 2018، في خطوة هدفت إلى اجتذاب المزيد من العملاء الدوليين، سواء على المستوى الإستراتيجي أو الجغرافي.

وفي سبتمبر 2024، تم الانتهاء من أعمال التجديد في إستوديو التصميم الجديد لشركة Bredaquaranta في شنغهاي، الذي يقع في منزل تاريخي ينبض بسحر التصميم البحري في منطقة شوهوي.

تم تصميم هذا المكان ليجتمع بين التصميم والفن وأسلوب الحياة، وليصبح مركزاً ثقافياً تجتمع فيه مختلف المجالات لتعزيز البحث والابتكار. اليوم، تفخر Bredaquaranta بامتلاكها العديد من المتاجر الرائدة في ميلانو وخارجها، وهو ما يعزز رؤيتها في مواصلة استكشاف آفاق جديدة مع الحفاظ على الجودة والابتكار ورضا العملاء في صميم كل إستراتيجية تعتمدها.

www.bredaquaranta.it





Entrepreneurial venture that would redefine the boundaries of luxury furniture.

The Fatebenefratelli headquarters, located in the heart of Milan, marked the first phase of the company's expansion. This space, which now serves as Bredaquaranta's headquarters and welcomes international clients, was the natural evolution of a client base cultivated at the company's original location on the outskirts of Milan.

The second phase of expansion reflects the founder's ambition to position Bredaquaranta as a leader in the global design market.

Thanks to a shrewd and forward-thinking commercial strategy, the company has been able to anticipate and shape market trends.

Bredaquaranta stands out for its unique position in the design distribution landscape, strengthened by significant investments in strategic locations—one such milestone being the opening of the Hong Kong showroom in 2018, which aimed to bring the brand closer to its international clientele, both strategically and geographically.

In September 2024, renovation work was completed on the new Bredaquaranta Design Studio in Shanghai, housed in a historic marine-style residence in the Xuhui district.

This space was conceived to merge design, art, and lifestyle, creating a cultural hub where multiple disciplines come together to foster research and innovation.

Today, Bredaquaranta boasts dozens of flagship stores in Milan and beyond, reinforcing the company's vision of continuously exploring new horizons while keeping quality, innovation, and customer satisfaction at the core of every strategy.

www.bredaquaranta.it



“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





bredaquaranta

MILANO

via Fatebenefratelli, 10
www.bredaquaranta.it

CANTINA SANTADI: HISTORY, TERRITORY, CULTURE, TASTE AND TRADITIONS OF OUR RURAL REALITY

Cantina di Santadi is located in the Basso-Sulcis-Iglesiente, the south-western area of Sardinia; as the crow flies, it is only a few kilometers away from the wonderful beaches and white dunes of Porto Pino.

Born in 1960, after overcoming the difficulties of the first years, with the arrival of a new management team, animated by the determination that generates enthusiasm and passion, the company adopts new strategies that give it a new look, with more coherent directives for the producing members. The goal is ambitious, to focus on bottled wine "typical red wines in particular" to give visibility and identity to the main cultivar of the territory: Carignano, without however neglecting the traditional white grapes of Sardinia, such as Vermentino, Nuragus, and Nasco. From an enological point of view, the winery is definitely looking up, by asking for the advice of the internationally renowned enologist Giacomo Tachis, whose arrival gives a turning point to Cantina di Santadi.



DOWNLOAD THE APP:



CantinaSantadi NFC

Autentico Srl



From the grapes of the vineyards planted with sapling (vigna latina) are obtained wines based on Carignano, with an exuberant extractive content, a noble tannic framework, and a perfect balance between organic acid component, alcohol content, and polyphenolic value.

The careful use of French oak barrique harmoniously contributes to favor the evolution cycle of these exciting wines for aging such as Terre Brune, Rocca Rubia, Noras, and Aroja. The range of red wines is completed with Grotta Rossa and Antigua, with the rose wine Tre Torri, the sparkling wine Metodo Classico Solais and the refined white wines Villa di Chiesa, Cala Silente, Pedraia, and Villa Solais as well as the dessert wines Latinia and Festa Noria. The assiduous and constant dedication of our producers together with the innovative spirit and the respect of the territorial tradition, aim at honoring the winery and preserving a real heritage of history, culture, style, and taste, which are the real essence of our farming reality.

Through the CantinaSantadi NFC App (see the QR code of the ADV page) It is possible to reserve a visit in the cellar and also to get detailed technical information about the wines.

social pages: @cantinadisantadi



BOTTLED WINE

the real essence of our farming reality

كانتينا سانتادي: التاريخ، الإقليم، الثقافة، الطعم والتقاليد في واقعنا الريفي

تقع "كانتينا دي سانتادي" في منطقة "باسو سولتشي-إيغلزبينتي" في الجنوب الغربي من سردينيا، و لا تبعد سوى بضعة كيلومترات، كما لو كانت على بُعد رحلة طيران، عن الشواطئ الخلابة والكثبان الرملية البيضاء في "بورتو بينو".

تأسست في عام 1960، وبعد تجاوز تحديات السنوات الأولى، ومع تولّي فريق إداري جديد يتسم بالإصرار والشغف، شرعت الشركة في اعتماد استراتيجيات جديدة منحتها طابعاً متجدداً وتوجّهات أكثر وضوحاً لأعضائها من المنتجين. ويهدف هذا التوجّه الطموح إلى التركيز على النبيذ المعبأ في زجاجات، لا سيما النبيذ الأحمر التقليدي، لإبراز هوية صنف العنب الأبرز في المنطقة، "كارينانو"، دون إغفال الأصناف البيضاء التقليدية في سردينيا، مثل "فيرمينتينو"، "نوراغوس"، و"ناسكو".

وعلى صعيد صناعة النبيذ، تتجه الأنظار نحو تطوير هذا القطاع من خلال الاستعانة بخبير النبيذ العالمي الشهير "جاكومو تاكيس"، الذي شكّل انضمامه نقطة تحول بارزة في مسيرة "كانتينا دي سانتادي". ومن كروم "فيغنا لاتينا"، يتم إنتاج أنواع نبيذ تعتمد على "كارينانو"، وتتميز بتركيب غنية، وبنية تانيكية نبيلة، وتوازن مثالي بين الحموضة العضوية، ونسبة الكحول، والمحتوى متعدد الفينولات.

يسهم الاستخدام المدروس للبراميل الصغيرة المصنوعة من خشب البلوط الفرنسي (البارريك) في تعزيز عملية تطور هذه الأنواع المتميزة من النبيذ والمخصصة للتعتيق، مثل "تيري بروني"، "روكا روبينا"، "نوراس"، و"أرايا". وتكتمل مجموعة النبيذ الأحمر بـ "غروتا روسا" و"أنتيغا"، إلى جانب النبيذ الوردي "تري توري"، والنبيذ الفوار "سولاييس" المُعدّ وفق طريقة "ميتودو كلاسيكو"، بالإضافة إلى أنواع النبيذ الأبيض الأنيقة مثل "فيلا دي كيززا"، "كالا سيلينتي"، "بيدرايا"، و"فيلا سولاييس"، ونبيذ التحلية "لاتينا" و"فيستا نوريا".

ويعكس الالتزام الدائم والدؤوب من قبل منتجينا، إلى جانب الروح الابتكارية واحترام التقاليد الإقليمية، سعيها المستمر لتكريم صناعة النبيذ والحفاظ على إرث حقيقي من التاريخ، والثقافة، والأسلوب، والطعم، وهي العناصر التي تشكل الجوهر الأصيل لواقعنا الزراعي. ومن خلال تطبيق CantinaSantadi NFC (انظر رمز QR في صفحة الإعلان)، يمكن حجز زيارة للخمارة والإطلاع على معلومات تقنية مفصلة حول أنواع النبيذ.

صفحاتنا على التواصل الاجتماعي: @cantinadisantadi



SULCIS

Terra del Carignano



CANTINA
SANTADI

Via Giacomo Tachis, 14 - SANTADI - SARDEGNA
@cantinadisantadi www.cantinadisantadi.it

SCARICA LA NOSTRA APP



“SLEEPING WELL IS THE NEW LUXURY”

sleep tourism conquers the hospitality industry

Sleep has become an experience to be carefully designed. At the heart of contemporary hospitality, sleep tourism is emerging as a concrete response to a fundamental need that is increasingly neglected. Rooms, rituals, and technologies now come together to restore sleep's most authentic value: regenerating body and mind.

How important is good sleep? More than we usually think. Sleep isn't just a break between one day and the next, but a vital component of physical, cognitive, and emotional health. Numerous studies confirm that poor-quality rest can affect metabolism, hormonal regulation, memory, mood, and even pain perception. Sleeping less than six hours a night over extended periods increases the risk of hypertension, type 2 diabetes, obesity, and depression. Yet despite this, sleep remains overlooked. In urban, digital, hyperstimulated environments, it's seen almost as a luxury—or worse, as wasted time. And yet,



by Elisa Crotti

Fernando Pessoa once wrote: "I know of no greater pleasure than sleep: that oblivion of life and soul, the farewell to being and people, the night without memory or illusion, without past and future." A reminder that what some see as trivial can actually be a magnificent refuge.

Is sleeping well a luxury, then? Absolutely—and it's precisely for this reason that a new trend has emerged in the world of advanced hospitality: sleep tourism. This growing segment treats the need



latest news

For rest not as a passive pause, but as a structured, curated, and thoughtfully designed experience.

Why don't we sleep like we used to?

Is it true that we slept better in the past? In many ways, yes. Sleep quality has worsened, for reasons that are complex and often interconnected: light pollution, constant connection to digital devices, sedentary lifestyles, anxiety, poor diet, and daily rhythms misaligned with our natural chronotypes.

Added to this is a cultural factor: the valorization of productivity over regeneration. Sleep has become the last item on the list of priorities—and often, the first to be sacrificed.

Over the last hundred years, we've lost more than an hour of sleep per night—over seven hours per week—according to a study from the University of Padua. Moreover, according to UniSalute's Health Observatory, 38% of Italians are not satisfied with their sleep quality, and over half ignore the problem without taking any steps to address it.

Contemporary hospitality, attuned to emerging needs, is working to fill this gap.

Hotels that help you truly sleep

In some high-end hotels, sleep is now at the center of the guest experience. Soundproofed rooms,

mattresses designed in collaboration with physiotherapists, customizable pillow menus, variable-spectrum lighting that changes throughout the day, and carefully diffused fragrances—all are elements created to promote deep, restorative sleep. It's no longer just about hospitality, but about circadian care.

Some hotels offer complete sleep programs that begin in the afternoon and culminate at night, integrating nutrition, muscle relaxation, and breathing techniques.

One example: a guest may start with a guided sunset walk, followed by a light dinner featuring ingredients that support natural melatonin production.

Then a targeted massage, a calming herbal tea in the room, dim lighting that simulates dusk, and a binaural audio track to ease into sleep.

In some cases, wellness experts, neurophysiologists, and sleep therapists are involved to ensure the experience is scientifically grounded.

Technology and design to encourage sleep

Paradoxically, innovation also plays a key role. Smart home systems allow for environments that adapt to the guest's biorhythms: lighting that simulates





sunrise and sunset; curtains that close automatically; climate control optimized by sleep phase. Some hotels offer non-invasive sleep monitoring technologies integrated into beds or pillows: smart beds that adjust temperature according to sleep phase, or pillows with sensors to track heart rate and breathing frequency.

Pre-sleep spa treatments include multisensory journeys that combine calming aromatherapy, warm-toned chromotherapy, and sound baths with relaxing frequencies, followed by herbal infusions with lemon balm, passionflower, and chamomile to foster deep relaxation.

Design matters too: natural materials, soft color palettes, and minimal, cocooning furnishings.

Completing the experience are hotel spas that now often include specific rituals to promote sleep. These are not just relaxing massages, but full evening routines to help the body and mind unwind—lymphatic drainage treatments, calming herbal baths, breathing rituals, and “low-sound” environments designed to guide guests into deep and uninterrupted sleep.

The future of sleep tourism

The future of sleep tourism has a name: sleep concierge. This is a dedicated figure, available in some cutting-edge hotels, who welcomes the guest and gathers information about their evening ha-

bits, circadian rhythms, and preferences in terms of comfort and atmosphere. Based on this data, the concierge designs a personalized sleep protocol: from pillow selection to room temperature, from relaxing playlists to an evening spa program, and even breakfast tailored for a gentle, balanced awakening.

Their role is to transform sleep into a carefully curated experience, beginning with attentive listening and culminating in a sensory and scientific form of hospitality.

The future is heading toward increasingly personalized experiences, where technology meets human sensitivity. The goal isn't just to offer a comfortable bed, but to ensure true physical and mental recovery.

In a world that's constantly accelerating, those who can deliver sleep have a competitive edge.

Because sleeping well is not an indulgence—it's a basic need. Yet in complex societies, even our most essential needs can be overlooked. Hospitality today has the responsibility of restoring dignity to rest, offering not just time but also attention and expertise.

Designing rooms and experiences to promote sleep means caring for the human being in the most essential and tangible way, offering a service that truly “listens and responds” to guest needs—blending wellness, innovation, and personalized attention into every detail.

HASSLACHER
NORICA TIMBER

From **wood** to **wonders**.

Leader in Mass Timber.

Contact

HASSLACHER group
T +43 4769 22 49-0
info@hasslacher.com

Bunjil Place
City of Casey | AU



hasslacher.com

SUSTAINABLE TIMBER STRUCTURES REVOLUTIONIZE SPORTS FACILITIES IN LUXURY RESORTS

In the world of high-end hospitality, luxury resorts constantly seek innovative, sustainable, and aesthetically striking solutions to enhance guest experiences. A prime example of this evolution is the recent collaboration between Mati Consult-Custom Timber Industries and the HASSLACHER group in engineering and assembling state-of-the-art glulam paddle court structures at the Waldorf Astoria Resort in the Maldives. These elegant and eco-friendly timber facilities redefine sports infrastructure, seamlessly integrating sustainability, durability, and design excellence.

The HASSLACHER group headquartered in Austria, is one of Europe's leading players in timber and one of the world's market leaders in glulam, standing for pioneering spirit, performance, quality, sustainability and social responsibility. Their expertise in sustainable timber solutions has positioned them as an ideal partner for innovative architectural projects across the globe.

Wood, a renewable, CO₂-absorbing and carbon-storing material, offers a sustainable alternative to conventional construction materials like concrete and steel. The use of glulam (glued laminated timber) in these paddle courts underscores a commitment to environmental responsibility without compromising structural integrity or aesthetics. By choosing timber, luxury resorts reduce their carbon footprint and promote the use of materials that harmonize with nature and that can meet any architectural design intent flexibly in design.

Bunjil Place:

HESS TIMBER, a company of the HASSLACHER group, was entrusted with the planning, production and delivery of the free-form glued laminated timber components, consisting of pre-assembled cassettes including steel work and connections, for this project. The project has already won several national and international awards due to its extraordinary architecture and complex structure.

Copyright © HASSLACHER group | John Collings



HASSLACHER
NORICA TIMBER

From **wood** to **wonders**.



LUXURY RESORTS

innovative, sustainable, and aesthetically striking solutions
to enhance guest experiences



Roe Reading Room, St Edward's School:

The "Roe Reading Room" on the grounds of St. Edward's School in Oxford (GBR) stands out due to its unusual architecture, as the roof construction is made of high-quality glulam oak – designed, engineered, and assembled by The Green Oak Carpentry Company Ltd and manufactured and CNC machined by HASSLACHER group.

Copyright © HASSLACHER group | Duncan McNichol

One of the standout advantages of glulam structures is their ease of installation. Even in remote and ecologically sensitive locations like the Maldives, these structures can be rapidly assembled with minimal impact on the surrounding environment. Prefabrication ensures precision, reducing on-site waste and speeding up construction timelines. This makes glulam an ideal choice for resorts seeking to enhance their sports facilities without prolonged disruption. In addition, timber is an extremely flexible material that allows designers to achieve any design and architectural intent.

Beyond its sustainability, glulam timber is remarkably resilient. It withstands seismic activity, high humidity, and extreme temperatures, making it a reliable material for diverse climates. Unlike traditional materials that deteriorate under harsh environmental conditions, glulam

offers long-term durability while maintaining its natural beauty. This resilience ensures that the paddle courts at the Waldorf Astoria Maldives will remain an architectural highlight for years to come.

The warm, organic feel of timber blends seamlessly with the tropical surroundings of luxury resorts. Unlike metal or concrete structures that can feel stark and industrial, glulam timber enhances the ambiance, creating an inviting and sophisticated sporting space. The Waldorf Astoria paddle courts exemplify how timber structures can elevate the guest experience by merging functionality with architectural elegance.

As the hospitality industry shifts towards greener and more sustainable practices, the use of timber in facilities is set to become a defining trend. The pioneering work of Mati Con-



Paddle Ground Maldives:

In the world of high-end hospitality, luxury resorts constantly seek innovative, sustainable, and aesthetically striking solutions to enhance guest experiences. A prime example of this evolution is the recent collaboration between MATI Consult-Custom Timber Industries and the HASSLACHER group in engineering and assembling state-of-the-art glulam paddle court structures at the Waldorf Astoria Resort in the Maldives. These elegant and eco-friendly timber facilities redefine sports infrastructure, seamlessly integrating sustainability, durability, and design excellence.

Copyright: © MATI Consult

sult-Custom Timber Industries and the HASSLACHER group demonstrates that luxury and sustainability are not mutually exclusive but can coexist in perfect harmony.

Their glulam paddle courts stand as a testament to innovative engineering, proving that sustainable structures can be both visually stunning and highly functional.

Luxury resorts seeking to redefine their sports and recreation offerings would do well to embrace glulam timber solutions—where nature, design, and sustainability come together to create unparalleled experiences.

More infos:
MATI consult: www.maticosult.com
HASSLACHER group: www.hasslacher.com



Glued laminated timber special components:
The engineered wood beam..

Copyright © HASSLACHER group

إحدى المزايا البارزة للهياكل المصنوعة من الخشب الملتصق المتعدد الطبقات هي سهولة تركيبها. حتى في المواقع النائية والحساسة من الناحية البيئية، مثل جزر المالديف، يمكن تصميم هذه الهياكل بسرعة مع أقل تأثير ممكن في البيئة المحيطة. فالتصنيع المسبق لهذه المواد يضمن الدقة والحد من هدر الموارد في موقع البناء وتسريع مراحل البناء. يجعل هذا الخشب الملتصق المتعدد الطبقات خياراً مثالياً للمنتجات التي تسعى إلى تحسين مرافقها الرياضية دون التسبب في تعطيل لفترات طويلة. إضافة إلى ذلك، يُعد الخشب مادة شديدة المرونة تتيح للمصممين تنفيذ أي تصميم وهدف معماري.

بجانب تميزه بالاستدامة، فالخشب الملتصق المتعدد الطبقات معروف بالمرونة الشديدة. يتحمل النشاط الزلزالي والرطوبة العالية ودرجات الحرارة القصوى، وهو ما يجعله مادة موثوقاً بها للبيئات المناخية المتنوعة. على عكس المواد التقليدية التي تتدهور تحت الظروف البيئية القاسية، يوفر الخشب الملتصق المتعدد الطبقات متانة طويلة الأمد مع الحفاظ على جماله الطبيعي. تضمن هذه المرونة أن تظل ملاعب البادل في منتجج والدورف أستوريا بجزر المالديف معلماً معمارياً بارزاً لسنوات طويلة.

يمتزج الإحساس الدافئ والطبيعي للخشب بسلاسة مع البيئة الاستوائية في المنتجعات الفاخرة. على عكس الهياكل المعدنية أو الخرسانية التي قد تبدو قاسية وصناعية، يحسن الخشب الملتصق والمتعدد الطبقات الأجواء من الأجواء المحيطة، وهو ما يخلق مساحة رياضية جذابة وراقية. تعطي ملاعب البادل في منتجج والدورف أستوريا مثلاً على كيف يمكن للهياكل الخشبية أن ترتقي بتجربة الضيوف من خلال الجمع بين الأداء العملي والفضاء المعمارية.

مع تغيير اتجاه قطاع الضيافة نحو ممارسات أكثر استدامة وصديقة للبيئة، من المتوقع أن يصبح استخدام الخشب في المرافق اتجاهًا عامًا مميّزًا. يثبت العمل الرائد بين شركة MATI Consult-CTI ومجموعة HASSLACHER أن الفخامة والاستدامة ليسا أمرين متناقضين بل يمكن دمجهما لتحقيق انسجام مثالي. تعتبر ملاعب البادل المصنوعة من الخشب الملتصق المتعدد الطبقات دليلاً على الهندسة المبتكرة، فهي تثبت أن الهياكل المستدامة تجمع بين كل من الجمالية المذهلة والعملية الفائقة.

إن المنتجعات الفاخرة التي تسعى لتطوير عروضها الرياضية والترفيهية عليها تتبنى حلول الخشب الملتصق المتعدد الطبقات—حيث تلتقي الطبيعة والتصميم والاستدامة لخلق تجارب لا مثيل لها.

للمزيد من المعلومات:

www.maticosult.com :MATI Consult

www.hasslacher.com :HASSLACHER مجموعة



مكتبة «Roe Reading Room» في مدرسة St Edward's School

تتميز مكتبة «Roe Reading Room» الواقعة في مدرسة St. Edward's School (بريطانيا العظمى) بهندستها المعمارية الفريدة، حيث إن السقف مصنوع من خشب البلوط الملتصق المتعدد الطبقات العالي الجودة، تم تصميمه وهندسته وتجميعه بواسطة شركة The Green Oak Carpentry Company Ltd وتم تصنيعه ومعالجته باستخدام تقنية CNC من قبل مجموعة HASSLACHER.

حقوق الطبع والنشر © مجموعة HASSLACHER | دوتكان ميكينيكول

HASSLACHER NORICA TIMBER

From **wood** to **wonders**.

الهيكل الخشبية المستدامة تُحدث ثورة في المرافق الرياضية داخل المنتجعات الفاخرة

في عالم الضيافة الراقية، تسعى المنتجعات الفاخرة باستمرار إلى حلول مبتكرة ومستدامة ومبهره من الناحية الجمالية لتحسين تجربة الضيوف. مثال بارز على هذا التطور هو التعاون الأخير بين شركة MATI CONSULT-CTI ومجموعة HASSLACHER في إنشاء وتصميم هياكل ملاعب البادل التحفة معماريًا، المصنوعة من الخشب الملتصق المتعدد الطبقات (glulam)، في منتجج والدورف أستوريا بجزر المالديف. يُعيد تطوير هذه الأخشاب الأنيقة والصديقة للبيئة البنية التحتية الرياضية، بما يجمع بين الاستدامة والمتانة والتميز في التصميم بشكل متجانس.

يقع مقر مجموعة HASSLACHER الرئيسي في النمسا، وهي من أبرز الصناعات الرائدة في مجال الأخشاب في أوروبا بل وواحدة من الشركات الرائدة في السوق العالمية المتخصصة في تصنيع الخشب الملتصق المتعدد الطبقات، وتُعد رمزًا للريادة في الابتكار والكفاءة والجودة والاستدامة والمسؤولية تجاه المجتمع. خبرة المجموعة في اكتشاف حلول مستدامة بالأخشاب جعلتها في مكانة ريادية لتكون شريكًا مثاليًا للمشروعات المعمارية المبتكرة حول العالم.

يُعد الخشب، باعتباره مادة متجددة قادرة على امتصاص الكربون، بديلًا مستدامًا للمواد التقليدية المستخدمة في البناء مثل الخرسانة والصلب. واستخدام الخشب الملتصق المتعدد الطبقات (glulam) في ملاعب البادل خير دليل على الالتزام بالمسؤولية البيئية دون التضحية بالقوة الهيكلية أو اللمسة الجمالية. باختيار الخشب، تقلل المنتجعات الفاخرة بصمتها الكربونية وتعزز استخدام المواد التي تنسجم مع الطبيعة، والتي تتناسب مع أي تصميم معماري مبرونة.



:Bunjil Place

تم تكليف شركة HESS TIMBER، وهي إحدى شركات مجموعة HASSLACHER، بتخطيط وإنتاج وتسليم المكونات المصنوعة من الخشب الملتصق المتعدد الطبقات ذي الشكل الحر، وتشمل الوحدات الجاهزة المجمعة سابقًا التي تتضمن الأعمال الفولاذية والتوصيلات اللازمة لهذا المشروع. وقد فاز المشروع بعدة جوائز وطنية ودولية بفضل هندسته المعمارية الاستثنائية وبنائه المعقدة.

حقوق الطبع والنشر © مجموعة HASSLACHER | جون جولينغز

“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



QUARTA
INFISSI

LINEA GLAMOUR

**IN OGNI SERRAMENTO
UNA FUSIONE PERFETTA
TRA QUALITÀ, ARREDO E DESIGN**



Rely on it.

Quarta Infissi s.r.l.
Via Imperatore - Zona PIP
85020 Atella (PZ)
T. +39 0972 20 70 64

f @ y+ in
www.quartainfissi.it


QUALITÀ MADE IN ITALY



QUARTA INFISSI: EXCELLENCE IN CUSTOM-MADE DOORS AND WINDOWS

QUARTA INFISSI s.r.l. was established in 2020, building on years of experience to offer clients a rich and refined professional culture. Both management and staff are dedicated to delivering excellence through a well-structured and dynamic organization.

What sets us apart is our agility in diversifying production, our commitment to staying aligned with the latest technologies, our ability to provide custom-built solutions that blend functionality with aesthetic appeal, and our designs that combine furniture with aesthetic finishes.

We specialize in the production of wooden doors, wood-aluminum windows, and aluminum shutters for residential and industrial buildings. Our products reflect a perfect harmony between tradition and innovation, merging the strength and resilience of aluminum with the natural elegance of wood.

Our production facility is located in Atella, in the lush green heart of Basilicata near the Parco del Vulture, in the province of Potenza. Here, we use state-of-the-art CNC (Com-





AGILITY IN DIVERSIFYING PRODUCTION

Functionality and aesthetic appeal

QUARTA INFISSI: التميز في صناعة الأبواب والنوافذ حسب الطلب

أسست QUARTA INFISSI s.r.l. في عام 2020، ولكنها تعتمد على خبرة القائمين عليها التي تمتد لأعوام في تقديم تجربة مهنية غنية ورفيعة المستوى لعملائها. فكل من الإدارة والموظفين ملتزمون بتقديم تجربة تنفرد بالتميز من خلال مؤسسة مهيكلية حريصة على التجديد. ما يميزنا عن غيرنا هو مرونتنا في تنويع الإنتاج والتزامنا بمواكبة أحدث التقنيات وقدرتنا على تقديم حلول مُصممة خصوصاً لتمزج بين الفاعلية والجاذبية الجمالية وتصميماتنا التي تجمع بين استخدام قطع الأثاث والتشطيبات الجمالية.

نحن متخصصون في إنتاج الأبواب الخشبية والنوافذ المصنوعة من الخشب والألومنيوم ودرف الألومنيوم للمباني السكنية والصناعية. وتعكس منتجاتنا تنافساً مثالياً بين التقاليد والابتكار، فهي تدمج بين قوة ومرونة الألومنيوم مع أناقة الخشب الطبيعية. يقع مقرنا للإنتاج في أتيليا في قلب بازيليكاتا حيث تحتضنها الطبيعة بالقرب من منتزه Parco del Vulture، في مقاطعة بوتنسا. ونحن هنا، نستخدم أحدث معدات CNC (التحكم الرقمي بالكمبيوتر) لضمان دقة وجودة لا مثيل لهما في جميع أنواع الإطارات الحديثة. وتخضع كل عملية من عمليات التصنيع لنظام إدارة الجودة المعتمد لدينا، وتضمن خطة مراقبة الإنتاج التفصيلية إجراء عمليات فحص صارمة في كل مرحلة، بدءاً من استلام المواد الخام حتى المعالجة النهائية، إضافة إلى خضوع 100% من المكونات لفحوصات مراجعة الجودة.

من ناحية الاستدامة، تُصمَّم منتجاتنا مع مراعاة إعادة التدوير والمسؤولية البيئية. فهي تقدم أداءً حراريًا ممتازاً وتقلل من فقدان الحرارة، وهي مُصممة لمقاومة الرطوبة والظروف الجوية القاسية. يمكن للعملاء أيضاً الاختيار من بين مجموعة كبيرة من الألوان والتصميمات المخصصة حسب الطلب، كل ذلك مع ضمان المتانة الطويلة الأمد.

فريقنا، المكون من فنيي التركيب الداخليين المعتمدين، مدرب تدريباً كاملاً ومجهز تماماً لتقديم الخدمات في أي موقع في جميع أنحاء شبه الجزيرة الإيطالية، وهو ما يضمن التنفيذ والحصول على الدعم من الخبراء المتخصصين.

يمكن تتبع كل منتج من المورد إلى مرحلة التسليم النهائي. فنحن نحفظ بسجلات كاملة لكل مكون ومرحلة من مراحل الإنتاج. ويشرف مديرونا شخصياً على دورات مراقبة نهاية الإنتاج ونهاية التركيب لضمان الامتثال لأعلى المعايير.

ماذا تنتظر؟—تواصل معنا الآن وحقق رؤيتك مع QUARTA INFISSI s.r.l.

www.quartainfissi.it





puter Numerical Control machinery to ensure unmatched precision and quality across all types of modern Frames. Our certified Quality Management System governs every process, and a detailed production control plan ensures rigorous inspections at every stage, from raw material reception to final processing, with 100% of components undergoing quality checks.

From a sustainability standpoint, our products are designed with recycling and environmental responsibility in mind. They offer excellent thermal performance, reduce heat loss, and are built to resist moisture and harsh weather conditions. Clients can also choose from a broad selection of colors and custom designs, all with a guarantee of long-lasting durability.

Our team of certified in-house installation technicians is thoroughly trained and fully equipped to serve any location across the Italian peninsula, ensuring expert execution and support.

Every product is traceable from supplier to final delivery. We maintain complete records of each component and production stage. Our managers personally oversee the End-of- Production and End-of-Installation Control Cycles to ensure compliance with the highest standards.

Don't wait—contact us today and bring your vision to life with QUARTA INFISSI srl.

www.quartainfissi.it



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 وأطبعة 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، إلمين 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 كمين الخاص بالجمع بين المواد وقطع الأثاث بهدف تحقيق الانسابية. 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 وأناقته. ومن ناحية أخرى، يقدم بار الكوكتيل GAIA تجربة مميزة ومنعشة لابتكار 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 إطلالات 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 بسحرها الفريد، وتتسم جميعًا بالمستوى الرفيع الراقى 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



come 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/



QUEMME: LEADING INNOVATION IN HO.RE.CA EQUIPMENT

Quemme Food Service Equipment is a cutting-edge manufacturing company, born from the spin-off of an engineering firm located in the renowned "Packaging Valley."

With over thirty years of experience, the company excels in the design, production, and marketing of dynamic preparation machines. Thanks to the involvement of successful Bolognese entrepreneurs in the Ho.Re.Ca sector, Quemme has all the key elements to establish itself as a market leader.

The company offers products characterized by high reliability and advanced technological content, with the ambitious goal of becoming a leading manufacturer of dynamic preparation machinery and innovative solutions for the Ho.Re.Ca sector. These machines are intended for professional kitchens in restaurants, canteens, hospitals, barracks, and other communities, as well as for laboratories for food and bev-

erage preparation and small agri-food industries.

Aurea, a company part of the Ali Group and a renowned manufacturer of dynamic preparation equipment, has chosen Quemme Food Service Equipment as the exclusive distributor of its products. This prestigious assignment has been entrusted to Quemme in recognition of its constant commitment to improving food processing through the use of quality, robust, and safe machinery.

We are extremely proud of this new collaboration and determined to pursue, with your essential support, all the objectives agreed upon between our two companies.

Quemme is also a founding member of AlaBlu Group, a network of leading Italian manufacturers in the kitchen equipment sector.

www.quemme-fse.com



AUREA
advanced food preparation equipment

È DISTRIBUITA IN ESCLUSIVA DA:
WORLDWIDE SOLE DISTRIBUTION BY:
ALABLU - QUEMME FSE S.r.l.

ALABLU
Rooting
Innovation



MARKET LEADER

high reliability and advanced technological content

QUEMME: الريادة في ابتكار معدات تقديم الطعام في الفنادق والمطاعم والمقاهي (HO.RE.CA)

إن Quemme Food Service Equipment هي شركة تصنيع مبتكرة، نشأت كشركة منفصلة عن شركة هندسية تقع في المنطقة الشهيرة "Packaging Valley".

بخبرة تتجاوز الثلاثين عامًا، تتميز الشركة بتصميم ماكينات تحضير الطعام الديناميكية وإنتاجها وتسويقها. بفضل مشاركة رواد الأعمال البارعين في قطاع "Ho.Re.Ca" من بولونيا، تمتلك Quemme جميع المقومات الأساسية لتثبيت جدارتها في أن تكون الشركة الرائدة في السوق.

تقدم الشركة منتجات تتميز بالموثوقية العالية وتضمن أحدث التقنيات التكنولوجية، وذلك سعيًا منها لإثبات استحقاقها لأن تكون الشركة المصنعة الرائدة في ماكينات تحضير الطعام الديناميكية والحلول المبتكرة في قطاع "Ho.Re.Ca". هذه الماكينات مخصصة للاستخدام في المطابخ الاحترافية في المطاعم والكافيتريات والمستشفيات والثكنات وغيرها من المنشآت المجتمعية، وأيضًا في المختبرات المتخصصة في تحضير الأغذية والمشروبات والصناعات الزراعية الغذائية الصغيرة.

لقد اختارت Aurea، وهي شركة تابعة لمجموعة Ali وواحدة من الشركات الرائدة في تصنيع معدات تحضير الطعام الديناميكية، شركة Quemme Food Service Equipment لتكون الموزع الحصري لمنتجاتها. وقد وقع الاختيار على Quemme لتولي هذه المهمة المرموقة، ليكون ذلك بمثابة اعتراف بالتزامها الدائب في تطوير عمليات تحضير الطعام من خلال استخدام ماكينات قوية وآمنة وعالية الجودة.

نشعر بالفخر الشديد لهذا التعاون الجديد عازمين على السعي، في ظل دعمكم الذي لا غنى عنه، لتحقيق جميع الأهداف المتفق عليها بين الشركتين. تُعد Quemme أيضًا عضوًا مؤسسًا لمجموعة AlaBlu، وهي شبكة من المصنعين الإيطاليين الرائدة في قطاع معدات المطابخ.

www.quemme-fse.com



DYNAMIC PREPARATION AND HO.RE.CA. SOLUTIONS

AUREA
advanced food preparation equipment

È DISTRIBUITA IN ESCLUSIVA DA:
WORLDWIDE SOLE DISTRIBUTION BY:
ALABLU - QUEMME FSE S.r.l.

ALABLU
Rooting
Innovation



www.queemme-fse.com



“WELLNESS DESIGN: SPACES THAT REGENERATE”

Hospitality is changing: today, the guest experience also passes the quality of the spaces. Wellness design transforms hotels and resorts into places of deep regeneration. Light, matter and nature become allies of both physical and mental well-being. A new design approach that nourishes, welcomes and builds loyalty.

In today's hospitality world, luxury is no longer enough. Guests are looking for spaces that can regenerate body and mind, places where space itself actively contributes to well-being. This is how wellness design was born: a design approach that combines aesthetics, function and sensoriality, with the aim of transforming every environment into an experience of balance.

Natural light plays a central role: it stimulates circadian rhythms, improves mood, and enhances space. Materials are chosen to evoke reassuring tactile and visual sensations, with a preference for wood, stone and natural fabrics. Color palettes focus on soft, neutral tones that calm the gaze. Even silence becomes a design element: through sound-absorbing panels, green sound barriers and noise-dampening architectural solutions.



by SONIA V.
MAFFIZZONI BENNATI





An interesting component is the introduction of biophilia (our instinctive connection to nature) which includes real plants, green walls and views of natural elements that reduce stress and promote internal connection. Spaces become fluid and continuous, designed to welcome without tiring. This design approach is not only a stylistic choice, but a concrete response to a growing demand from guests. According to the “Global Wellness Institute”, 79% of travellers consider wellness a priority factor when choosing accommodations. Furthermore, research conducted by Accor Hotels highlights how 70% of customers look for environments capable of reducing stress and promoting relaxation starting from the design of the spaces.

From guestroom to lobby: wellness is everywhere

In wellness design, every area of the hotel contributes to the guest's well-being. Rooms become regenerative nests with ergonomic beds, breathable fabrics, blackout curtains and adjustable lighting. Some hotels even offer personalized aromatherapy programs or soundproofed headboards with integrated sleep-aid technologies. The spas integrate harmoniously into the architecture, ceasing to be “separate areas” to become a living part of the sensory journey: water, light and sound are orchestrated as elements of a single perceptive experience.

Not only that: even the common areas change skin. The lobby is no longer just a transit point, but a relaxing meeting area with green corners, soft sounds, natural fragrance, carpets that characterize the environment. In some cases, you'll find small library lounges, mindfulness areas or corners with essential oil diffusers. Design guides the experience, anticipating needs and creating atmosphere, making each space an invitation to regenerate.

Well-being that generates value

It's no surprising that investing in wellness design means the perceived quality of the hotel experience. Guests feel welcomed, loyal. According to the “Global Wellness Institute”, wellness-oriented travelers spend on average 130% more on hotel services than other guests. Furthermore, research by Accor Hotels highlights that guests who positively evaluate the hotel's design and wellbeing are 38% more likely to give a high overall satisfaction score. This leads to longer stays and stronger reputations. Design becomes a strategic tool, capable of generating returns in economic, image and brand identity terms.

The prevailing mood

What are the style inspirations? There are many and from different latitudes: from Nordic style, which favors essential lines, natural materials and bright palettes capable of transmitting calm and order, to Japandi, which blends Japanese essentiality with Scandinavian warmth creating sober,

latest news

harmonious and welcoming environments, to arrive at warm minimalism, which combines formal simplicity and a feeling of intimacy.

The new languages of wellness design mix essentiality and hospitality. Micro-spaces dedicated to mental well-being are also increasingly widespread, such as silence capsules, meditation rooms, niches for breathing.

All over the world, hospitality is evolving towards a more conscious dimension: hotels are becoming emotional habitats, where design does not limit itself to dressing, but nourishes. And this is precisely the new frontier of the project.

Wellness design represents the answer to a deeper human need: to feel better, even far from home. It's not a trend, but a paradigm shift. Those who design for well-being are not simply building hotels: they are building experiences to remember.





RANOLDI

ITALIAN STYLE
SINCE 1984

DIAMOND CRYSTAL COLLECTION





RANOLDI

ITALIAN STYLE

SINCE 1984

TIMELESS ELEGANCE: CRYSTAL ART BY RANOLDI

Nestled in the heart of Vicenza, a city renowned for the architectural genius of Andrea Palladio, Ranoldi Italian Style has been shaping the world of crystal craftsmanship since 1984. Rooted in centuries of Italian artisan tradition, the company has built its reputation on excellence, combining heritage and innovation to create refined crystal pieces for furnishing, gifts, and ceremonies.

Every Ranoldi creation embodies a meticulous blend of artistic vision and skilled craftsmanship. The company's in-house designers carefully study emerging trends, ensuring that each collection reflects contemporary tastes while maintaining a timeless elegance. Once a design is conceived, expert artisans bring it to life with precision and dedication, transforming raw crystal into exquisite objects that enhance everyday living and mark life's most special moments. Whether it is an elegant centerpiece, a refined decorative item, or a meaningful gift, Ranoldi's pieces add a touch of sophistication and beauty to any environment.





DEDICATION TO EXCELLENCE

ensures that every piece meets the highest standards of quality

أناقة خالدة: فن أحجار الكريستال من Ranoldi Italian Style

من قلب مدينة فينشنزا الإيطالية الشهيرة بمبانيها المعمارية العبقريّة على يد المهندس «أندريا بالاديو»، تمكّنت شركة Ranoldi Italian Style من تشكيل عالم الصناعة الحرفيّة للكريستال منذ عام 1984. للشركة جذور تمتد إلى قرون من التقاليد الإيطاليّة الحرفيّة، ولعل هذا هو ما ساعدها على بناء سمعتها الطيبة والمتميزة؛ إذ إنها تجمع بين العناصر التراثيّة والابتكاريّة لإنشاء قطع راقية من الكريستال لفرش المساحات بالتحف الفنّيّة، والهدايا، وكذلك الاحتفاليّات.

تتميّز كل قطعة من Ranoldi بمزيج خاص من الرّؤية الفنّيّة والحرفيّة الماهرة. يدرس مُصممو الشركة بعناية التوجّهات الصاعدة في السوق، لضمان إنشاء كل مجموعة بما يتناسب مع الذوق العصري، ولكن على نحو يحافظ على أنافتها الخالدة. ومجرد أن ينتهي المُصممون من وضع تصاميمهم، يبدأ الحرفيون المتخصّصون في نقلها على أرض الواقع بدقة وإخلاص، فيحوّلون حجر الكريستال الخام إلى قطعة فنّيّة ساحرة تُحسن جودة الحياة اليوميّة لمُقتنيها وتحفّل بأكثر اللحظات المميّزة في حياته. وسواء كانت قطعة فنّيّة رئيسة أنيقة، أو عنصراً راقياً للزينة، أو هديّة قيّمة، فإن قطع Ranoldi الفنّيّة تضيف لمسة من الفخامة والجمال في أي بيئة توضع فيها.

إحدى نقاط القوة التي تُميّز شركة Ranoldi هي قدرتها على التطوّر باستمرار. فبعبكس العديد من الشركات التقليديّة في هذا المجال، تحرص الشركة على تجديد مجموعاتها عدة مرات في السنة، بحيث تضمن طرح القطع الحديثة والحضريّة والمتوافقة مع طلبات السوق. إن بُعد النظر الذي تتحلّى به شركة Ranoldi هو الذي سمح لها بتكوين علاقات طويلة الأجل مع شركائها في مجال تجارة التجزئة، الذين لا يُقدّرون المظهر الجمالي للعلامة التجاريّة فحسب، بل وأيضاً التزامها الراسخ بالجودة والموثوقيّة.

بعيداً عن الشكل الجمالي، إن ما يُميّز شركة Ranoldi Italian Style بحق هو تفانيها في التميّز. فكل قطعة مصنوعة من الكريستال ليست مجرد قطعة عادية، بل إنها دليل على التراث الفني الثري في إيطاليا ورمز للذوق الرفيع. وبفضل اهتمام الشركة بكل التفاصيل، ابتداءً من الفكرة المبدئيّة ووصولاً إلى وضع اللمسات النهائيّة على القطع الفنّيّة المُبتكرة، يمكن ضمان أن كل قطعة تُلبّي أعلى معايير الجودة. إضافةً إلى كل ذلك، فإن هذا التفاني هو ما أكسب Ranoldi سمعتها باعتبارها الرائدة في هذا المجال، وذلك لأنها تطرح منتجات فخمة يمكن أن يقتنيها العملاء المميزون من جميع أنحاء العالم.

على مدار أربعة عقود، ظلت Ranoldi Italian Style محتفظة بقيمها الأساسيّة، ألا وهي: الفن، والحرفيّة، والأناقة. سواء كنت تزيّن منزلاً أو تنظم لاحتفاليّة مميّزة، أو تُقدّم هديّة استثنائيّة، فإن هذه القطع الكريستاليّة تستمر في كونها مصدرّاً للإلهام، وتترك لمسة جماليّة خالدة لدى المعجبين المُقدّرين لأرقى التصاميم الإيطاليّة.

www.ranoldi.it



One of Ranoldi's defining strengths is its ability to constantly evolve. Unlike many traditional manufacturers, the company renews its collections multiple times a year, ensuring that its offerings remain fresh, exclusive, and in tune with market demands.

This forward-thinking approach has allowed Ranoldi to build long-lasting relationships with its retail partners, who value not only the brand's aesthetic appeal but also its unwavering commitment to quality and reliability.

Beyond aesthetics, what truly sets Ranoldi Italian Style apart is its dedication to excellence. Each crystal creation is more than just an object—it is a testament to Italy's rich artistic heritage and a symbol of refined taste. The company's attention to detail, from the initial concept to the fi-

nal polish, ensures that every piece meets the highest standards of quality.

This dedication has earned Ranoldi a reputation as a leader in the industry, offering a product that is both luxurious and accessible to discerning customers worldwide.

For over four decades, Ranoldi Italian Style has remained true to its core values: artistry, craftsmanship, and elegance.

Whether adorning a home, commemorating a special occasion, or serving as a unique gift, its crystal creations continue to inspire, bringing a touch of timeless beauty to those who appreciate the finest in Italian design.

Visit:
www.ranoldi.it





RICARICHE-BIKE: SOLUTIONS FOR SUSTAINABLE MOBILITY

Ricariche-Bike is a brand of GJC Srl, a dynamic and constantly evolving company that specializes in the design, production, and sale of electric bike charging stations, first maintenance and bike racks, ideal solutions for the creation of bike stations, bike parking and all activities related to cycling tourism.

Years of experience have allowed Ricariche-Bike to better understand the diverse needs of the market, responding with over 100 solutions in the catalog, divided between production lines and ways of managing charging points, giving them the ability to meet any customer request through tailored solutions. The products of Ricariche-Bike are designed to



meet the needs of various entities that want to invest in more sustainable and intelligent mobility:

from public areas, such as Smart Cities and zones with cycling paths that can benefit from the creation of efficient service networks;

to companies, who wish to encourage a greener lifestyle while offering a valuable service to their employees;

to accommodation facilities, such as hotels, shopping malls, and bed & breakfasts, that want to expand their offering dedicated to bike tourism.

They stand out in the market both for the quality of their products - all Made in Italy - and for the wide range of models, designed to meet different needs

and easily adaptable over time thanks to their modularity: each solution is designed to ensure simple and immediate installation thanks to Plug & Play technology and the presence of electrical protections and preparation accessories. In addition, the discreet design and low architectural impact make the charging stations perfect even for settings with landscape constraints.

Choosing Ricariche-Bike means investing in innovation, functionality, and sustainability, with the assurance of relying on Italian manufacturing excellence.

www.ricariche-bike.it



MADE IN ITALY

innovation, functionality, and sustainability



Ricariche-Bike: حلول للتنقل المستدام

تُعد Ricariche-Bike علامة تجارية لشركة GJG ذ.م.م، وهي شركة ديناميكية ومتطورة دائماً تعمل في تصميم، وإنتاج، وبيع أعمدة شحن الدراجات الكهربائية، والصيانة الأولية وحوامل الدراجات، والحلول المثالية لإنشاء محطات الدراجات، ومواقف الدراجات وكافة الأنشطة المتعلقة بالسياحة بالدراجات.

أتاحت خبرة السنوات لـ Ricariche-Bike أن تفهم احتياجات السوق بشكل أفضل، وهكذا وفرت أكثر من 100 حل بالكتالوج، مقسمة إلى ثلاثة خطوط إنتاج وطرق إدارة المقابس، وهذا يمنحهم القدرة على تلبية أي طلب من العملاء من خلال حلول مخصصة. ظهرت منتجات Ricariche-Bike للوفاء بمتطلبات الشركات المختلفة التي ترغب في الاستثمار في التنقل الأكثر استدامة وذكاءً؛ من المناطق العامة، مثل المدن الذكية، والمناطق الصديقة للدراجات، التي يمكن أن تستفيد من إنشاء شبكات خدمة فعالة؛ بالنسبة إلى الشركات؛ التي ترغب في تحفيز أسلوب حياة أكثر بيئية، وفي نفس الوقت تقديم خدمة ثمينة للمعانونين الحقيقيين؛ إلى مرافق الإقامة، مثل الفنادق، والمراكز التجارية، وأماكن المبيت، والإفطار، التي ترغب في توسعة عروضها المخصصة للسياحة بالدراجات.

تتميز في السوق من حيث جودة المنتجات المصنعة جميعها في إيطاليا، والنطاق الواسع من النماذج المصممة لتناسب مع المتطلبات المختلفة، والتي تتكامل بيسر بمرور الزمن بفضل وحداتها المعيارية: يصمم كل حل لضمان تركيب بسيط، وفوري، وذلك بفضل تقنية Plug & Play ووجود الحماية الكهربائية وملحقات الاستعداد. إضافة إلى ذلك، يجعل التصميم الخفي، والتأثير المعماري الأعمدة مثالية حتى في السياقات ذات القيود الطبيعية.

يعني اختيار Ricariche-Bike الاستثمار في الابتكار، والوظيفية، والاستدامة، مع ضمان الاعتماد على المنتجات الإيطالية المتميزة.

www.ricariche-bike.it



RICARICHE - BIKE

MANUFACTURERS OF CHARGING STATIONS
FOR ELECTRIC BIKES AND SCOOTERS

- VERSATILE SOLUTIONS
- PRODUCTS FOR
CYCLE TOURISM,
MICRO - MOBILITY
- SUSTAINABLE
OFF - GRID SYSTEM
- COMPACT DESIGN
ADAPTABLE TO ANY
ENVIRONMENT
- MADE IN ITALY

ATTREZZI

**ASK OUR
COMPLETE
CATALOG**

“FROM BEAN TO CUP: HOW BLOCKCHAIN IS REVOLUTIONIZING THE COFFEE INDUSTRY”

Coffee, a beverage that has been a daily companion to millions for centuries, is now at the center of a technological transformation that impacts the entire production chain.

Blockchain, often associated with cryptocurrencies, is proving to be a crucial tool for ensuring transparency, traceability, and sustainability in coffee production—a sector characterized by a complexity that encompasses growers, exporters, roasters, and consumers.

Blockchain is essentially an immutable and shared digital ledger that enables tracking every stage of a process.

Applied to coffee, it allows the journey of the bean to be followed from plant to cup, recording essential information such as geographic origin, cultivation techniques, processing methods, and transportation conditions. This approach not only provides greater transparency for the end consumer but also adds value to small-scale farmers, often disadvantaged by an opaque supply chain dominated by large intermediaries.

Thanks to blockchain, producers can demonstrate the authenticity and quality of their coffee, highlighting sustainable agricultural practices



By the editorial staff





and rare varieties that might otherwise go unnoticed. This tool also provides protection against fraud, a recurring issue in the coffee market, where blending beans from different origins is a widespread practice.

Another fundamental aspect is quality control. By integrating blockchain into modern coffee processing machinery, such as smart roasters and automated analysis systems, every detail of the production process can be recorded. Parameters like temperature, roasting time, and humidity can be monitored and shared in real-time, ensuring consistent quality and an enhanced consumer experience.

Digital traceability also finds application at points of sale, where packaged coffee or beverages served at cafés can be accompanied by a QR code. Scanning the code allows

customers to access all the information about the product's supply chain, uncovering not only the story behind their coffee but also the producers' commitment to sustainability and local communities. This direct connection between producer and consumer builds a relationship of trust that goes beyond a simple purchase, transforming into a form of awareness and active participation.

Blockchain, however, is not just a marketing tool. It is changing how producers interact with the market, offering opportunities to negotiate fairer prices and access financing based on verifiable data. In this context, the technology acts as a strategic ally, making the coffee supply chain more equitable and inclusive, with benefits extending to all stakeholders.

This digital revolution also addresses growing consumer concerns about the environmental and social impact of coffee. The adoption of blockchain is often accompanied by sustainability policies, such as reducing waste and optimizing logistics. Moreover, many producers are investing in regenerative farming systems to improve soil fertility and combat the effects of climate change, documenting and sharing these advancements through technology.

In an era where transparency has become an indispensable value, coffee demonstrates how innovation and tradition can coexist harmoniously. Thanks to blockchain, every cup of coffee can tell an authentic story of places, people, and conscious choices. A story that goes beyond taste, encouraging reflection on the importance of more responsible and informed consumption.





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 تبعث منه رائحة الأصل الطيب للتربة في صقلية في الأسواق وتقدمه للمتخصصين في تحضير المعجنات والآيس كريم

يُعدّ 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 تعيش 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 المتطور، 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، ستنعم في نهاية المطاف بمذاق خاص لم تجربته 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.

يُحدّث 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 للتميّز في قطاع المعجنات والآيس كريم، إذ تقدم منتجات فريدة لا مثيل لها. يُعدّ 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

IP INDUSTRIE: ITALIAN EXCELLENCE IN WINE AND GOURMET PRODUCTS PRESERVATION

IP Industrie represents a real Italian excellence in the production of climatized wine cellars and storage solutions for high-quality wines and gourmet products. With over twenty years of experience, the company is based near Parma, a city recognized by UNESCO for its exceptional culinary tradition.

IP Industrie's mission is to provide innovative solutions that combine cutting-edge technology, craftsmanship and elegant design to ensure an

optimal preservation of premium products and create unique and sophisticated hospitality experiences.

IP Industrie's cabinets are not just functional tools, but true design elements, capable of enhancing any environment with unprecedented sophistication. The quality of the materials used and the attention to detail ensure ideal conditions for wine, charcuterie, cheese and cigars maintenance, guaranteeing perfect preservation for every need.

"Made in Italy" is at the heart of every creation, and the company stands out for its constant focus on innovation, meeting the needs of chefs, sommeliers and culinary enthusiasts around the world.

Its solutions are designed to meet both professional and domestic needs, offering products that are designed to perfectly suit every type of environment and user.

Thanks to the perfect combination of tradition and technology, IP Industrie continues to embody the Made in Italy tradition all over the world, representing the art of preservation, the importance of outstanding service and the mastery of hospitality, with a keen eye for detail.

www.ipindustrie.it





ITALIAN EXCELLENCE

provide innovative solutions

IP Industrie: تميز إيطالي في حفظ النبيذ والمنتجات الفاخرة

تمثل شركة IP Industrie تميزًا إيطاليًا حقيقيًا في إنتاج أقبية النبيذ المتكيفة على ظروف المناخ وحلول التخزين للنبيذ والمنتجات الفاخرة العالية الجودة. تتميز الشركة بخبرة تزيد على عشرين عامًا، ويقع مقرها بالقرب من بارما، وهي مدينة معترف بها من قبل اليونسكو لتقاليد الاستثنائية في الطهي.

تتمثل مهمة IP Industrie في توفير حلول مبتكرة تجمع بين أحدث التكنولوجيات والإتقان والتصميم الأنيق لضمان الحفظ الأمثل للمنتجات الممتازة ومنح تجارب ضيافة فريدة ومتطورة.

خزائن IP Industrie ليست مجرد أماكن عملية، ولكنها عوامل تصميم حقيقية، قادرة على تعزيز أي بيئة برقي غير مسبوق. إن جودة المواد المستخدمة والاهتمام بالتفاصيل يضمنان الظروف المثالية للحفاظ على النبيذ وشرائح اللحم البارد والجبن والسيجار، وهذا يؤكد الحفظ المثالي الذي يلبي جميع الاحتياجات.

”صُنع في إيطاليا“ عبارة تمثل جوهر كل إبداع، ومن أسباب تميز الشركة اهتمامها الدائم بالابتكار وتلبية احتياجات الطهاة ونادلي النبيذ وعشاق الطهي في جميع أنحاء العالم.

تم تصميم حلولها لتلبية الاحتياجات المهنية والمنزلية على حدٍ سواء، إذ تقدم منتجات مصممة لتناسب تمامًا كل نوع من أنواع البيئات والمستخدمين.

بفضل المزيج المثالي من التقاليد والتكنولوجيا، تواصل شركة IP Industrie عملها في جعل التقليد الخاص بعبارة ”صُنع في إيطاليا“ نموذجًا في جميع أنحاء العالم، وهو ما يمثل فن الحفظ وأهمية الخدمة المتميزة وإتقان الضيافة، مع الاهتمام الشديد بالتفاصيل.

www.ipindustrie.it



IP

industrie
conservation
systems

A tasteful solution for:
Contemporary environments

Metal Black 2561

Parma

Metal Black

A tasteful solution for:
Taking care of a rare object

Essential Wood 2651

Parma

Essential Wood

Strada Brescello-Cadelbosco, 46
42041 Brescello (RE) - Italy

T. +39 0521 699232
Fax +39 0521 699503

info@ipindustrie.com
www.ipindustrie.it

THE INVISIBLE INGREDIENT FOR EXCEPTIONAL EXPERIENCES

Art transforms ordinary spaces into extraordinary experiences. When mural art meets hospitality, a sensory dialogue emerges that elevates every aspect of a guest's journey. As quoted by mural art-master Cilia Gavioli, Leon Battista Alberti states: "decoration is a means to beautify the architecture that houses it." The environment becomes a stage enhancing the entire hospitality experience.

Gavioli's philosophy – *decorating walls brings them alive, gives them a soul* – reveals how vital decorative art is in creating memorable hospitality experiences. In HORECA contexts, this approach creates environments that tell stories and guide guests through richer journeys.





THE SYNERGY BETWEEN ART AND HOSPITALITY

stimulating emotions and creating memories that inspire return visits

Hospitality, like decorative art, blends tradition with innovation. Cavioli embodies this duality: respecting the past while innovating with patented technologies that overcome traditional limitations—much like modern hospitality honors tradition while embracing contemporary approaches.

At Thornbury Castle and Palazzo Parigi, Cavioli's artistic interventions have created immersive environments where decor communicates values and history, transforming simple stays into memorable cultural experiences. Neuroaesthetics confirms: environment profoundly influences perception. Research shows identical experiences are perceived differently depending on

surroundings. Services in aesthetically pleasing environments are consistently rated more satisfying than in uninspiring spaces.

Cavioli's latest sustainable collection for HORECA reflects an industry-wide shift. Sustainability is now a core expectation from guests seeking authentic experiences that respect both cultural traditions and environmental responsibility.

The synergy between art and hospitality reminds us that a stay is not merely a transaction but a cultural experience. The art-decorated environment becomes an invisible ingredient enhancing guest satisfaction—stimulating emotions and creating memories that inspire return visits.

For information: Alice Balasini
sales@studiogavioli.com
www.studiogavioli.com
IG: studiogavioli





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 .

THE BEST EVER



of experience

SPIDOCOOK.COM



CRIMARK SRL, EXCELLENCE OF ITALIAN COFFEE

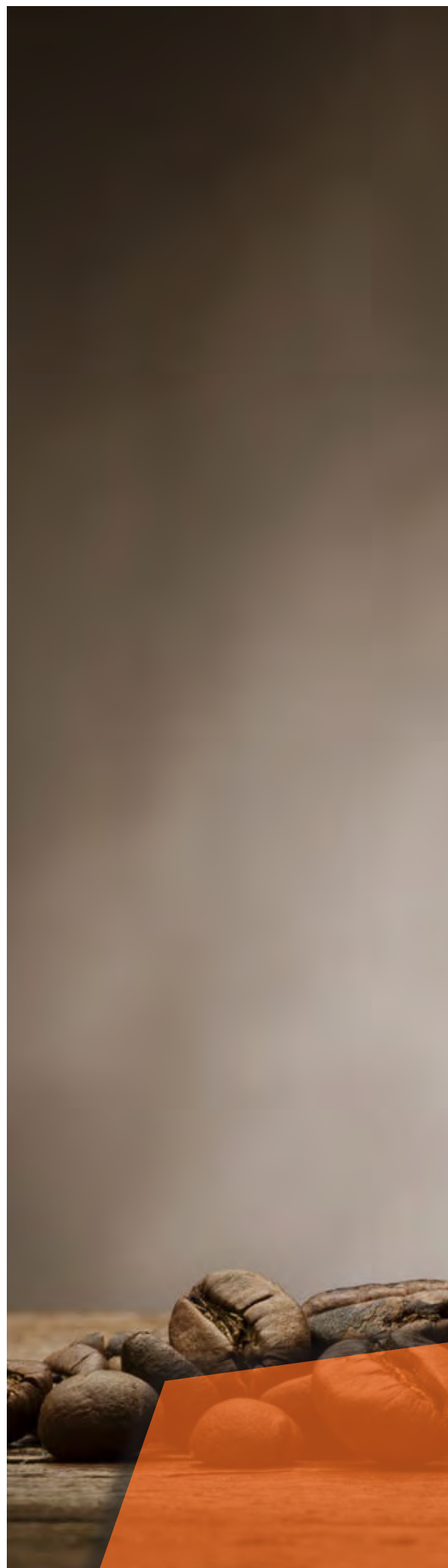
Coffee is a timeless beverage that brings people together all over the world. Each country has its own traditions and nuances of taste, but one fundamental element unites all coffee cultures: the pursuit of excellence.

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 معًا من جميع أنحاء العالم. لكل بلد تقاليده وفروقات دقيقة في المذاق، ولكن هناك عنصرًا أساسيًا واحدًا يوحد جميع ثقافات القهوة: السعي وراء التميّز. Crimark srl هو التعبير الحقيقي للتميّز في تحضير القهوة الإيطالية في العالم، مع أكثر من عشرين عامًا 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 البنّ القسبي والبنّ 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 والرائحة 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



“ EMBRACING INNOVATION: HORECA TRENDS TRANSFORMING THE MIDDLE EAST HOSPITALITY MARKET ”

The Middle East's Horeca industry is undergoing a profound transformation. From the rise of smart hospitality and personalized guest services to a growing focus on sustainability and wellness, the region's hotels, restaurants, and catering services are redefining the guest experience to meet the demands of a rapidly evolving market.

The hospitality industry across the Middle East is evolving rapidly, driven by changing customer expectations, technological advancements, and ambitious sustainability goals. Hotels, restaurants, cafés, and catering services (Horeca) are adapting to a new era characterized by increased competitiveness, innovative guest experiences, and operational excellence.

One of the most influential trends shaping Horeca in the region is digitalization. From mobile check-ins and keyless



By the editorial staff



Images: pexels.com

latest news

room entries to integrated guest service apps, hotels are investing heavily in smart technologies to streamline operations and enhance the guest experience. Digital concierge services, powered by artificial intelligence, now provide personalized recommendations, manage guest inquiries in real-time, and facilitate seamless interactions, significantly improving customer satisfaction.

Restaurants and cafés in the Middle East are equally proactive, embracing digital menus, interactive ordering systems, and integrated payment solutions.

Contactless transactions, accelerated by the post-pandemic landscape, have become standard across the region, appealing not only to hygiene-conscious guests but also enhancing operational efficiency.

The Middle East's hospitality sector is also witnessing an unprecedented rise in sustainability initiatives. Luxury and boutique hotels in Dubai, Abu Dhabi, and the broader GCC are pioneering sustainable practices, driven by consumer demand and regional sustainability agendas. Eco-friendly amenities, waste reduction programs, and water conservation technologies are now integral components of hospitality operations. Notably, major hotels have committed to reducing single-use plastics, switching instead to biodegradable

or reusable alternatives—a significant shift reflecting consumer preferences and regulatory pressures.

Food sustainability, another critical topic, has gained momentum across Horeca establishments. Restaurants and catering services increasingly prioritize locally sourced ingredients, sustainable seafood, and plant-based menus, responding to growing consumer interest in ethical dining experiences. This trend is evident across luxury dining venues as well as casual establishments, illustrating a comprehensive shift towards responsible consumption.

Moreover, hospitality players in the region have recognized that guest expectations extend beyond traditional luxury. Today's guests demand authenticity and personalized experiences. Hotels in Dubai, Doha, Riyadh, and other key cities have responded by curating bespoke experiences, such as culinary workshops, cultural immersion activities, and tailored wellness programs, reinforcing the region's reputation for world-class hospitality.

Wellness tourism has also surged across the Middle East, bolstered by Dubai and Saudi Arabia's targeted strategies to attract health-conscious travelers. Hotels and resorts are capitalizing on this trend, expanding their wellness facilities, introducing holistic treatments,



images: pexels.com

and employing wellness experts to offer specialized, health-centric guest experiences.

Finally, talent management remains a priority for Horeca operators across the region. With a focus on elevating service standards, industry leaders invest significantly in training and retaining skilled professionals, recognizing that exceptional customer service is paramount in a competitive marketplace.

As the Horeca sector prepares to converge at the Hotel Show Dubai, industry stakeholders have a unique opportunity to discover innovative solutions, explore cutting-edge technologies, and collaborate on strategies that will define the future of hospitality in the Middle East. By embracing these transformative trends, hospitality professionals can position their businesses for sustained growth, customer loyalty, and long-term success in this vibrant and rapidly evolving market.





THE HOTEL SHOW

27 - 29 MAY

SHEIKH SAEED HALLS 1 - 3
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

MENA'S FLAGSHIP EVENT FOR THE HOSPITALITY AND F&B INDUSTRY

Discover state-of-the-art tableware,
accessories, food service equipment, and innovative
hospitality solutions—all in one place.



REGISTER NOW

www.thehotelshow.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.“ يهمننا جميع عملائنا، وأيضًا نولي 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 متمرسًا 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



Lyon biscuit

The original taste

LYON BISCUIT from 1935, unequalled pastrycook know-how

The pastrycook Comez -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 Comez 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 proline-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

“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



images: pexels.com



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.



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 تقاليدنا وتاريخنا وشغفنا 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. نُعدّ قهوتنا تعبيرًا عما نمتلكه من معارف وخبرات طويلة الأمد في تحميص القهوة للمزج والتحكّم 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

horeca-online.com



THE INTERNATIONAL
MAGAZINE
FOR THE HOSPITALITY
INDUSTRY



**MAGAZINES
AND MORE**

in partnership with:

HORECA EXPO ALGERIA

06-09/01/2025

ALGERIA

Trade event about hospitality and hotel industry.

MARCA

15-16/01/2025

BOLOGNA

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

SIGEP

18-22/01/2025

RIMINI

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

SIRHA

23-27/01/2025

LYON

Fair for bakery, pastry, food service, hospitality and packaging industries.

HOSPITALITY

03-06/02/2025

RIVA DEL GARDA

Italian trade fair dedicated to the horeca channel.

BEER&FOOD ATTRACTION

16-18/02/2025

RIMINI

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

GULFOOD

17-21/02/2025

DUBAI

Fair for food and hospitality.

THAIFEX HOREC ASIA

05-07/03/2025

THAILAND

Trade event about hospitality and hotel industry.

HORECA EXPOFORUM

16-18/03/2025

TORINO

Trade event about hospitality and hotel industry.

INTERNORGA

14-18/03/2025

HAMBURG

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

GASTROPAN

27-29/03/2025

ROMANIA

Trade event about bakery, confectionery and horeca industry.

**HOTEL & HOSPITALITY EXPO
SAUDI ARABIA**

08-10/04/2025

RIYAD

Trade event about hospitality and hotel industry.

CRAFT BEER CHINA

15-17/04/2025

SHANGAI

International network of B2B events for the beverage industry.

TUTTOFOOD

05-08/05/2025

MILANO

International B2B show to food&beverage.

SIAL CHINA

19-21/05/2025

SHANGAI

Asia's largest food international exhibition.

THE HOTEL SHOW

27-29/05/2025

DUBAITrade event about hospitality
and hotel industry.**MIFB**

30/07-01/08/2025

KUALA LUMPUR

The largest food&beverage focused trade event.

ANUGA

04-08/10/2025

COLOGNEFair for food&beverage, packing,
bakery, pastry.**HOST**

17-21/10/2025

MILANO

Show for bakery, fresh pasta, pizza industry.

HOSTILITY QATAR

28-30/10/2025

DOHA

Fair on hospitality, food&beverage.

GULFHOST

04-06/11/2025

DUBAI

Complete hospitality equipment sourcing expo.

SIAL INTERFOOD

12-15/11/2025

JAKARTAFair on technologies for food&beverage
and food products.**HOSTELCO**

23-26/03/2026

BARCELONA

International meeting.

ALIMENTEC

09-12/06/2026

BOGOTÀ

Fair on the beverage and HoReCa industry.

SIAL

17-21/10/2026

PARIS

Asia's largest food international exhibition.

CIBUS

04-07/05/2027

PARMA

International food exhibition.



26 / 27 / 28 JUNE '25

JIO WORLD CENTRE, MUMBAI, MAHARASHTRA

SIAL

**WORLDS LARGEST
FOOD INNOVATION EXHIBITION**

**JIO WORLD CENTRE,
MUMBAI, MAHARASHTRA**



200+ EXHIBITORS

7000+ VISITORS

20+ PARTICIPATING COUNTRIES

OTHER EVENTS & FEATURES

**SIAL
HOSTED BUYER
PROGRAM**

**SIAL
QSR TASTING
ZONE**

**SIAL
TECH**

**SIAL
CONFÉ-
RENCES**

**SIAL
LIVE
COOKING**



**BOOK YOUR
STALL NOW**

AVAIL EARLY BIRD OFFER



SCAN TO
LEARN MORE



ORGANIZED BY:



COMEXPOSIUM

MEDIA PARTNER:



CONTACT FOR MORE INFORMATION **91394 64646**

WE'VE TALKED ABOUT...

AB MAURI ITALY SPA SOCIETÀ BENEFIT

7/II

Via Milano, 42
27045 Costeggio - PV
Italy

BREDAQUARANTA SRL

32/35-37

Fatebenefratelli, 10
20121 Milano
Italy

CANTINA SANTADI

38/4I

Via Giacomo Tachis, 14
09010 Santadi - SU
Italy

CRIMARK SRL UNIPERSONALE

94/97

Via Catalini n° 20
00049 Velletri - RM
Italy

DUBAI WORLD TRADE CENTRE - DWTC

III COV

P.O. Box 9292
Dubai
U.A.E - United Arab Emirates

FLLI RIVADOSSI SRL

2I/25

Luigi Cadorna 65
25027 Quinzano D'oglio - BS
Italy

INFORMA MARKETS MALAYSIA SDN. BHD.

II COV

Suite 5-01, Level 5,
Sunway VISIO Tower,
Lingkaran SV, Sunway Velocity
55100 Kuala Lumpur
Malaysia

IP INDUSTRIE DEL FREDDO SPA

86/89

Strada Brescello
Cadelbosco, 46
42041 Brescello - RE
Italy

MEGIC PLZZA SRL

12/15

Via Giuseppe Ressel, 8
34170 Zona Industriale - GO
Italy

MENODICIOTTO SRL

102/105

Via Luigi Santagata, 50
10156 Torino
Italy

NORICA TIMBER VERTRIEB GMBH

45/5I

Feistritz 1,
9751 Sachsenburg
Austria

PREFORMATI ITALIA SRL

I-26/3I

Via Trieste, 26B
36065 Mussolente - VI
Italy

QUARTA INFISSI SRL

53/57

Via Imperatore, 6
Zona PIP
85020 Atella - PZ
Italy

QUEMME FSE SRL

64/67

Via Monaldo Calari, 1
40069 Zola Predosa - BO
Italy

RANOLDI DR. GIANFRANCO SRL

7I/75

Via Saviabona, 107
36010 Monticello Conte Otto - VI
Italy

RICARICHE - BIKE

GJG SRL

76/79

Via Ca' Petofi, 42
36022 Cassola - VI
Italy

SPIDOCOOK SRL

93

Via dell'Artigianato, 2
35010 Vigodarzere - PD
Italy

UCINQUE SRL

I COV

Via Casale, 17/A
15040 Occimiano - AL
Italy



The
SaudiFood
معرض
سعودي
Show
فود

12-14
MAY 2025

RIYADH FRONT
SAUDI ARABIA

الشريك الاستراتيجي
STRATEGIC PARTNER



2:00PM - 10:00PM | RIYADH FRONT EXHIBITION & CONFERENCE CENTRE

SAUDI ARABIA'S LARGEST F&B SOURCING EVENT

1,300⁺

LEADING F&B
EXHIBITORS

100⁺

COUNTRIES
REPRESENTED

100,000⁺

GLOBAL F&B
BRANDS

SCAN TO GET YOUR PASS AT
OUR ONLINE EXCLUSIVE PRICE

~~SAR 250~~ **SAR 150**



THESAUDIFOODSHOW.COM

f in @THESAUDIFOODSHOW



www.editricezeus.com

EDITRICE
zeus

www.horeca-online.com