



*Foralberg*<sup>®</sup>

**L'arte della presentazione,  
il cuore dell'esperienza.**

**FORALBERG**





**#ognipassoconta**  
ogni dettaglio racconta chi sei

Un buffet ben organizzato non è solo un modo per servire il cibo, è una esperienza che riflette la qualità e l'attenzione al dettaglio del tuo hotel o ristorante.

Segui le nostre linee guida per realizzare un'area buffet impeccabile, valorizzando la presentazione, la praticità e la sostenibilità

# ESTETICA E FUNZIONALITA'

L'impatto visivo è il primo elemento che cattura l'attenzione degli ospiti. Per creare un'esperienza memorabile



**Scegli  
contenitori  
eleganti**

**Alterna  
altezze e livelli**

**Organizza  
gli spazi in modo  
logico e intuitivo**

# ORGANIZZAZIONE DELLO SPAZIO E FLUSSO OSPITI

Un buffet deve essere ben strutturato per facilitare il movimento degli ospiti e ottimizzare l'esperienza di servizio

Suddivisione in  
sezioni: caldo,  
freddo, dolce e salato

Layout ben studiati  
per evitare congestioni  
ed incroci



**Dispenser per  
bevande calde e fredde  
Distributori per cereali  
cestini pane e vassoi di  
design**

**Alzate, vetrine  
ed accessori  
complementari  
per una esposizione  
tridimensionale,  
pratica, funzionale  
ed accattivante**





#ognipassoconta

# ATTREZZATURE ESSENZIALI

strumenti indispensabili  
assortimento completo



Chafing dish  
gastronorm e  
contenitori  
per mantenere la  
giusta temperatura





# SOSTENIBILITA'

fornitori green, materiali ecocompatibili  
per un basso impatto ambientale

Con la nostra consulenza  
il tuo buffet diventerà un  
punto di riferimento per estetica,  
organizzazione e sostenibilità,  
offrendo agli ospiti un'esperienza  
indimenticabile.



*Foralberg*<sup>®</sup>

**BUFFET**

**#ognipassoconta**

ogni dettaglio racconta chi sei

