

Da 70 anni consulenti dell'ospitalità



1958
Partecipazione alla 36°
Fiera di Padova



1953

Società di rappresentanza

articoli e macchinari per gli alberghi

1959

Nascita prima struttura ricettiva di lusso a Venezia e prime forniture alberghiere



Forniture alberghiere in occasione della nascita del sito turistico ricettivo di Agha Khan Costa Smeralda



1962

La sede di Via San Fermo Rappresentanza di prodotti e macchinari per lavanderie alberghiere. Prima distribuzione di macchinari marchio Euromec



1963
Prime consegne con
OM Lupetto30
firmate Foralberg



Consulenti dell'ospitalità per l'Horeca



2008
Inaugurazione
Showroom
Oltre 800m²

2003 50 anni di forniture alberghiere





1980 inaugurazione della nuova sede in Via Cile

1964
Partecipazione
alla 42° fiera
di Padova
per la ristorazione



Operiamo, da sempre, nell'area delle FORNITURE ALBERGHIERE ed affianchiamo il settore dell'HO.Re.Ca nella ricerca, progettazione ed acquisto di prodotti professionali per alberghi, ristoranti, bar, ristorazione collettiva o qualsiasi altra attività dedicata all'ospitalità.

Foralberg è stata fondata nel 1953 grazie ai fratelli Desiderio, Luigi e Guerino, che con lungimiranza e determinazione hanno dato vita ad una società di rappresentanza di articoli per la ristorazione (macchinari per le lavanderie alberghiere, piatti, posate e pentolame).

Un'attività tramandata, poi, ai figli sempre più orientata e specializzata nel settore ricettivo.

L'esperienza acquisita, la professionalità, l'attenzione a fornire al cliente i prodotti migliori che il settore offre, ci ha portato ad essere conosciuti e stimati in italia e all'estero.

Studio, design ed originalità per l'ospitalità,
TEAM altamente professionale e specialistico,
SHOWROOM di oltre 800mq con più di 30.000 articoli,
oltre 30 collaboratori interni, 11 agenti e commerciali
operanti su tutto il TERRITORIO NAZIONALE,
velocità nella gestione della richiesta e
CULTURA ECO-FRIENDLY sono il nostro valore aggiunto.

Fornire prodotti DUREVOLI come grandi impianti professionali (cucine e macchinari), SEMIDUREVOLI come piatti, bicchieri, attrezzatura professionale e articoli monouso di produzione italiana ed estera, per il RINNOVAMENTO LOCALI o NUOVE APERTURE è il nostro impegno quotidiano.

Divenire il CONSULENTE dell'OSPITALITA' è il nostro obiettivo.

a Vostra passione è la nostra motivazione

Abbiamo la passione per la tavola, per la mise en place perfetta ed elegante, per l'attrezzatura professionale di ultima generazione e per il servizio completo.

Ci piace progettare un ambiente accogliente ed efficiente in collaborazione con il cliente.

Abbiamo una cultura Eco-friendly, utilizziamo energia rinnovabile nella nostra attività quotidiana e prediligiamo collaborazioni con fornitori che pongono particolare attenzione all'ambiente.

Miglioriamo l'esperienza che offre la struttura ricettiva e di ristorazione.



TAVOLA

porcellana, posateria, vetro, cristallo



IMPIANTI PROFESSIONALI

cucine professionali e attrezzatura



BUFFET

attrezzatura professionale, vasellame



pentolame, attrezzatura professionale







BAR

accessori bar tendering e mixology



SANIFICAZIONE

macchinari e prodotti per la sanificazione



ECOLINE

articoli monouso per il delivery e takeaway

dall'ascolto al piatto un progetto su misura

Sempre tutto sotto controllo



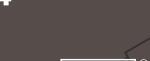
Assistenza tecnica post vendita

Un percorso
che accompagna lo chef o
il ristoratore nel definire e
realizzare un progetto
ritagliato su misura

Conosciamoci



Ascoltiamo la tua idea ed iniziamo lo studio





Fatti sorprendere



Installazione e Collaudo



Il tuo progetto prende forma



Progettazione, rendering, disegno tecnico



Dall'ascolto, studio e ricerca alla progettazione, render e disegno tecnico dell'area, all'installazione e gestione ed assistenza nel post vendita; un percorso per accompagnare lo chef o il ristoratore nel soddisfare tutte le esigenze ed i bisogni semplificando il lavoro quotidiano e realizzando un progetto ritagliato su misura.

L'esperienza e la professionalità dei nostri specialisti, che sono in grado di rendere reale l'idea del cliente, analizzano tutti gli aspetti necessari per la realizzazione:

Lo spazio;

Il numero dei pasti;

La tipologia di cucina e menù proposta;

L'ambiente in generale.

Offriamo ai clienti supporto tecnico costante e completo sia nella scelta che nell'utilizzo delle attrezzature, suggeriamo innovazione e cambiamenti mantenendo fede alla tradizione ma aprendo le porte alle nuove concezioni di funzionalità, tecnologia, design e soprattutto dimensioni.

Un servizio in costante ascolto del cliente garantendo un incontro esclusivo con i nostri specialisti, che può essere prenotato anche tramite il nostro

servizioclienti@foralberg.it







Performance perfetto equilibrio per

Progetto realizzato su misura

Impianto professionale resistente e di alta qualità

Garanzia di durabilità















Progetto sviluppato da un team specializzato in cucine professionali

Selezione di un prodotto dal design essenziale, elegante e moderno









Pensate per lo chef del domani Progettate per il tuo futuro capolavoro in cucina

Selezione di soluzioni innovative

Pensate con tecnologie di ultima generazione

Con cultura eco friendly per i giovani cuochi che amano l'ambiente











servizio complet utto sotto controll

Per soddisfare le varie necessità anche dopo l'acquisto e l'installazione, abbiamo attivato un punto di contatto per il cliente, specializzato nel Servizio Post Vendita ed Assistenza Tecnica macchinari professionali.

Un team di tecnici specializzati nella cottura, nella refrigerazione e negli impianti professionali della ristorazione.

Personale professionale e continuamente aggiornato.

Consulenza sui ricambi.

Consulenza e supporto all'acquisto di nuovi macchinari.

Il nostro Centro Assistenza Tecnica un punto di riferimento professionale, competente e veloce.

+39 049 760955

@ assistenzatecnica@foralberg.it





e ancora ... altre referenze

Novotel Parma

(Impianti/cucina professionale, Tavola, Bar)

Hotel Premiere Abano Terme (Pd)

(Impianti/cucina professionale)

Diporto Nautico Sistiana (Ts)

(Impianti/cucina professionale)

Marina Timavo Ristorante Canociada Sistiana (Ts)

(Impianti/cucina professionale)

Caffè V Padova

(Impianti/cucina professionale - Tavola)

CBE Banca Etiopia

(Impianti/cucina professionale)

Confusion Boutique Restaurant Porto Cervo (Ss)

(Impianti/cucina professionale)

Lu Experience Restaurant Parma

(Impianti/cucina professionale)

Insolito Parma

(Impianti/cucina professionale)

Fidenza Village Signorvino (Pr)

(Impianti/cucina professionale)

Itaria Venezia

(Impianti/cucina professionale – Tavola – Bar – Cucina)

Hotel Ristorante da Vito Lughetto (Ve)

(Impianti/cucina professionale)

Villa Bonin Vicenza

(Impianti/Cucina professionale - Tavola)

Chalet Banqueting Creazzo (Vi)

(Impianti/Cucina professionale)

Sì Streetalian Food Padova

(Impianti/Cucina professionale)

Maninpasta Cooperativa Sociale Cavazzale (VI)

(Impianti/Cucina professionale)

Ristorante al Giglio Venezia

(Impianti/Cucina professionale)

Ristorante Sangallo Venezia

(Impianti/Cucina professionale)

PARTNERS



MARCHI DISTRIBUITI



































forniture alberghiere dal 1953

Foralberg s.r.l.

via Cile, 2

- 35127 Padova
- **L** +39 049 760955
- a servizioclienti@foralberg.it
- © 335 142 6521
- www.foralberg.it

###