

# GUIDA ALLA SERATA



5ª EDIZIONE



5ª EDIZIONE



24 MAGGIO 2023

STADIO SAN SIRO - MILANO

**retail** food



**Ristorando**

# Programma dell'evento

**19.30** Aperitivo

**20.30** Gala dinner

**22.30** Premiazione in  
Tribuna d'Onore

a seguire caffè e dolci saluti

## Sommario

Editoriale pag. 1

I candidati finalisti pag. 2-3

Sponsor e Partner pag. 4-5

La giuria pag. 6

I protagonisti del FA23 pag. 7



# Editoriale

## I Campioni del food

**P**er gestire e sviluppare catene f&b in Italia oggi ci vogliono tanta forza, competenza, finanza e anche coraggio. È un mestiere sempre più duro, con costi sempre più elevati e una competizione sempre più agguerrita nei nostri centri urbani.

Su altro fronte ci sono quei centri commerciali in grado di garantire flussi sufficienti, a pranzo come a cena, che richiedono spesso canoni molto elevati. Che risultano ancora più alti nel travel - aeroporti, stazioni, autostrade - dove i viaggiatori, i clienti, sono in crescita esponenziale con un'estate che si prevede "caldissima".

Il settore del food retail è tutt'altro che in crisi e dimostra una vitalità straordinaria, anche se una certa selezione è evidentemente e inevitabilmente in corso.

Questa vivacità è misurata anche dal nostro premio, il **Foodservice Award Italy**, che giunge alla sua quinta edizione con nuovi record: 111 insegne candidate, 106 oggi in finale. Sono numeri che colpiscono anche gli addetti ai lavori: "non pensavo esistessero tante catene in Italia" un commento ricorrente di queste settimane. E molte altre ce ne sono, aggiungiamo noi.

Ebbene oggi, nella straordinaria cornice dello stadio di San Siro di Milano, le catene f&b si riuniscono con una numerosità e consistenza probabilmente mai raccolta prima in un unico evento. Tutte, partecipando, hanno già vinto.

E noi siamo felici, davvero felici, di poterlo raccontare

**Andrea Aiello**  
Amministratore delegato di Edifis

# I candidati finalisti

## CAFFÈ & CIOCCOLATO



## PIZZA



## QUICK SERVICE RESTAURANT



## FAST CASUAL



## ETNICA



## CENTRI COMMERCIALI



## TRAVEL



## URBAN



## INNOVAZIONE E DIGITAL



## SOSTENIBILITÀ



# Sponsor e Partner

## EVENT PARTNER

**AIGRIM**  
Associazione Imprese  
Grande Ristorazione  
Multilocalizzate

## SPONSOR PLATINUM



## SPONSOR GOLD



## SPONSOR SILVER



## SPONSOR GALA DINNER



## SPONSOR DESSERT



## SPONSOR DOLCE ARRIVEDERCI



## SPONSOR CAFFÈ



## SPONSOR PREMIAZIONE



## SPONSOR SUMMIT



## ASSOCIAZIONI PARTNER



# La Giuria



**Andrea Aiello**  
Direttore Responsabile



**Antonio Savoia**  
Direttore Responsabile



**Alberto Anderloni**  
Coordinatore Editoriale



**Massimo Andreis**  
Redattore



**Paola Oriunno**  
Redattrice



**Adriano Lovera**  
Redattore

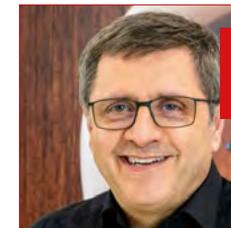


# I protagonisti del FA 2023

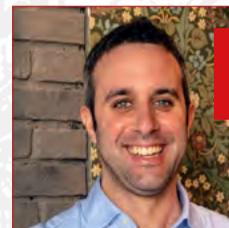
in ordine di società



**David Nathaniel**  
CEO 12oz



**Umberto Gonnella**  
Founder e CEO 101 Caffè



**Marcello Rizza**  
CEO Al Mercato  
Steaks Burgers



**Claudio Baitelli**  
AD Alice Pizza



**Marco Di Giusto**  
Founder e CEO Cigierre



**Alessandro De Crescenzo**  
CEO e Co-Founder Ami Poke



**Stefano Massimino**  
Founder AMMU  
Cannoli espressi



**Flavio Simone**  
Direttore operativo  
Bar Atlantic



# I protagonisti del FA 2023



**Gianpietro D'Adda**  
Presidente e CEO BEFED



**Roberto Pasciucco**  
Founder e CEO Benvenuto  
Family Restaurant



**Alberto Poli**  
Co-Founder e AD  
C House Italia



**Francesco Fiandra**  
CEO e Co-Founder  
Caffè Napoli



**Max Ortelli**  
CEO Birra e Brace



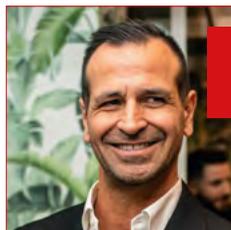
**Simone Simonelli e  
Nicolò Ossino**  
Soci Fondatori Bobble Bobble



**Mario Pascucci**  
AD Caffè Pascucci  
Torrefazione



**Nicolas Bigard**  
CEO Roadhouse



**Giuseppe Grasso**  
CEO Bomaki



**Giuseppe Damiano**  
CEO Dff



**Alessandro Fois**  
Direttore Operativo  
California Bakery



**Stefano Finco**  
Chief Operating Officer  
Capatoast



**Enzo Memelli**  
CEO Botega Caffè Cacao



**Giovanbattista Magno**  
Amministratore e Founder  
Bowl!



**Vincenzo Ferrieri**  
Founder e CEO  
Cioccolatitaliani



**Paolo Piacentini e  
Michela Reginato**  
Founder Coccitu



**Marco Garofalo**  
Socio del Gruppo Fattorie  
Garofalo e Responsabile Retail



**Vincenzo Ferrieri**  
Founder e CEO Bun Burgers



**Fabio e Fabrizio  
Amondonico**  
Co-Founder  
Come Vuoi... Pane & Condimenti



**Giancarlo Bertogna**  
Presidente e AD BMV



# I protagonisti del FA 2023



**Nanni Arbellini e Stefano Saturnino**  
Co-Founder e Founder Crocca



**Giuseppe Damiano**  
CEO Dff



**Andrea Graziano**  
Amministratore Fud Company Group (FUD)



**Paolo Malfassi**  
Amministratore Unico Giangusto Padinerie



**Giovanni Porcu**  
CEO Doppio Malto



**Maria Luisa Castigliani**  
CEO Durini Milano



**Vincenzo Falcone e GianAndrea Squadrilli**  
Founders Golocious



**Davide Gionfriddo**  
AD Foodelicious



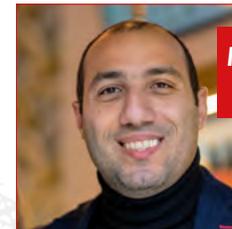
**Floro Pagliaro**  
Owner Pfg Holding



**Mario Ferro**  
Head of Marketing Retail Services di Eni Sustainable Mobility



**Stefano Pandin**  
VP of Operations UK Europe Hard Rock Cafe



**Michael Nazir Lewis**  
Founder I love Poke



**Matteo Toto**  
Founder e CEO Flower Burger



**Mauro D'Errico**  
Co-Founder e CEO Fra Diavolo



**Zhang Yuanhao**  
Founder e CEO Ichi Station



**Filippo Sironi**  
CEO e Founder il Mannarino



**Francesca Marotta**  
Marketing Executive Fratelli La Bufala



**Ernesto Aruta**  
Founder Fresco Trattoria Pizzeria



**Gustavo A. Criscuolo**  
Owner Italy on The Road



**Giangiaco Goppetti**  
CEO Johnny Rockets



# I protagonisti del FA 2023



**Giovanni Kahn Della Corte**  
Founder Johnny Take Uè



**Oliviero Zonfrillo**  
Owner & Founder Kebhouze



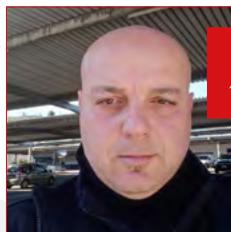
**Manuel D'Alessandro**  
CEO Le Frit c'est chic



**Gianmaria D'Angelo**  
Founder Lievità  
Pizzeria Gourmet



**Corrado Cagnola**  
AD KFC Italia



**Ciro Savino**  
Titolare KYOSKO SUSHI



**Ilaria Cereda**  
Retail Director Lindt



**Claudio Giovanchelli**  
Co-Founder e Business  
Development Lloa be natural



**Giacomo Morelli**  
AD Gestbirr



**Nicola Saraceno**  
AD Gruppo Sebeto



**Pietro Nicastro**  
Founder e CEO Löwengrube



**Tunde Pecsvari**  
Co-Founder MACHA



**Yousef Sharafi**  
Fondatore e socio unico  
La cannoleria Siciliana



**Edoardo Maggiori**  
Founder e CEO La Filetteria



**Riccardo Spada**  
Co-Founder Marcellino  
il sarto del panino



**Luca Tartaglia**  
General Manager Martesana



**Andrea Valota**  
General Manager  
La Piadineria



**Alberto Langella**  
Founder e CEO Penta



**Dario Baroni**  
AD Mc Donald's Italia



**Roberto Bonfiglio**  
Responsabile Sviluppo  
Aziendale Mi'ndujo



# I protagonisti del FA 2023



**Gianpiero e Vincenzo De Giglio**  
CEO Momi Hagakure



**Luca D'Alba**  
GM Autogrill Italia



**Cristian Biasioni**  
AD Chef Express



**I fratelli Venturini**  
Proprietari Panigacci wow



**Salvatore Maresca**  
CEO Doof Management



**Alberto Niero**  
CEO Lagardère Travel retail Italia



**Antonio Civita**  
CEO Panino Giusto



**Carlo Fioruzzi e Filippo Palma**  
CMO e COO Panzo



**Giovanni Basile**  
CEO Cioccomaniaci



**Davide Di Lorenzo**  
CEO Obicà Group



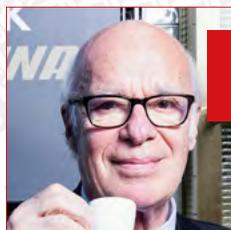
**Domingo Iudice**  
Co-Fondatore e Direttore Marketing Pescaria



**Filippo Muratore**  
Resp. sviluppo franchising La Piadineria del Borgo



**Marco Di Giusto**  
Founder e CEO Cigierre



**Remo Ottolina**  
Presidente Ottolina Cafe



**Marco Di Giusto**  
Founder e CEO Cigierre



**Stefano Saturnino**  
CEO Pizzium



**Stefano Zenga**  
Founder e CEO Pacifik Poke



**Gian Luca Pallotti**  
Amministratore PanBolla



**Matteo Pichi**  
Co-Founder CEO Poke House



**Mario Traverso**  
Founder Poke Sun Rice

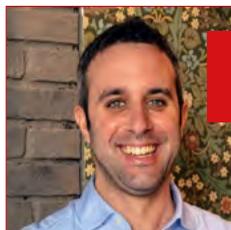


# I protagonisti del FA 2023



**Leopoldo Resta**

AD Cirfood retail



**Marcello Rizza**

CEO Cuore di Parma



**Valerio Cipolla**

Direttore Operativo  
Sushi Gourmet



**Mariano Triunfo**

Amministratore  
Toasteria Italiana



**Roberto Rinaldini**

Founder di Rinaldini Pastry



**Giovanni Lo Re**

Co-Founder e CEO Ripiene



**Gianluca Balestra**

AD Tramé



**Daniele Ferrero**

CEO Venchi



**Nicolas Bigard**

CEO Roadhouse



**Mauro Ornelli**

Direttore Generale Vera



**Sergio Castelli**

CEO My Chef Areas



**Cristian Biasioni**

CEO wagamama



**Nicola Saraceno**

AD Gruppo Sebeto



**Marco Di Giusto**

Founder e CEO Cigierre



**Marco Gregorace**

CEO Whimsy kitchen



**Marco Di Giusto**

Founder e CEO Cigierre



**Valerio Tedaldi**

Titolare Spiller



**Matteo Morandi**

CEO Percassi



# Le riviste leader del foodservice



[www.ristorando.eu](http://www.ristorando.eu)



[www.retailfood.it](http://www.retailfood.it)

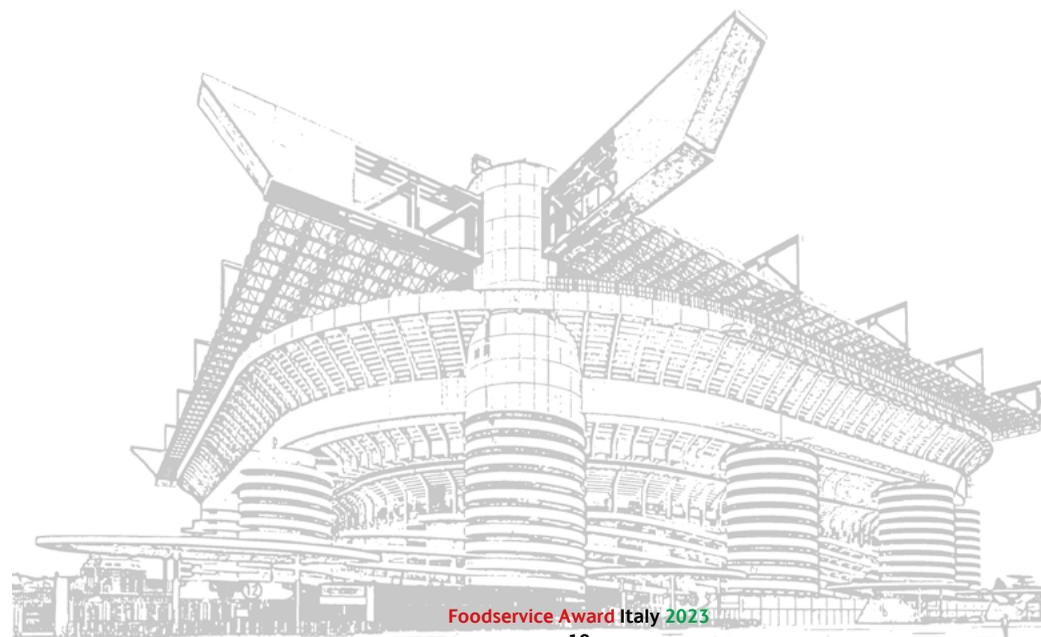


Edifis Srl

Viale Coni Zugna, 71 - 20144 Milano - Tel. +39 023451230  
[dircom@edifis.it](mailto:dircom@edifis.it) - [pubblicita@edifis.it](mailto:pubblicita@edifis.it)

## Sponsor Platinum

-  AREAS - MYCHEF
-  AUTOGRILL ITALIA
-  CHEF EXPRESS
-  GRANTERRE SALUMIFICI E CASEIFICI
-  MOBIETRAIN
-  SALONE FRANCHISING MILANO



Foodservice Award Italy 2023



**AREAS Italia**  
**VYTA**

DA ANNI IL RIFERIMENTO PER UNA RAFFINATA PAUSA DI QUALITÀ  
NELLE PRINCIPALI STAZIONI FERROVIARIE E NEGLI AEROPORTI.



[www.areas.com](http://www.areas.com)  
[www.mychef.it](http://www.mychef.it)



MILANO GALLERIA VITTORIO EMANUELE II



AREOPORTO MILANO MALPENSA



MILANO STAZIONE CENTRALE



AREOPORTO MILANO LINATE

**Motta**  
MILANO 1928

UNA SOSTA  
CHE VALE  
UN VIAGGIO.

Motta Milano 1928 è un viaggio iniziato quasi un secolo fa nella Galleria Vittorio Emanuele di Milano da un'idea di Angelo Motta. Un percorso votato all'eccellenza che ora, grazie all'esperienza e all'innovazione di Autogrill, accoglie in un'atmosfera unica ed elegante passeggeri e viaggiatori nei luoghi più iconici della città: la Galleria Vittorio Emanuele II, l'Aeroporto di Malpensa, la Stazione Centrale e l'Aeroporto di Linate. Una food experience di alto livello con un'offerta premium che spazia dalla colazione alla cena e che rende ancora più piacevole fermarsi a Milano. Da aprile Motta ha aperto le porte anche all'Aeroporto internazionale Leonardo da Vinci a Fiumicino.



new opening

## milano porta garibaldi

piazza sigmund freud 1 - food hall 2° piano  
20124 milano (mi)

★ **Milano Duomo**

via san pietro all'orto 11,  
20121 milano (mi)

★ **Milano Bicocca**

viale sarca, angolo via chiese,  
20126 milano (mi)

★ **Milano CityLife**

shopping district - food court 1° piano  
piazza tre torri, 20145 milano (mi)

★ **Milano Fiordaliso**

via e. curiel 25,  
20089 milano (mi)

★ **Malpensa**

aeroporto malpensa T1 - area imbarchi  
21010 ferno (va)

★ **Orio Center**

via toscana,  
24052 azzano san paolo (bg)

★ **Serravalle Designer Outlet**

via della moda 1,  
15069 serravalle scrivvia (al)

★ **Parco Commerciale Da Vinci**

piazza antonio meucci 11,  
00054 fiomicino (rm)

★ **Valmontone Outlet**

via della pace,  
00038 valmontone (rm)

scarica l'app e scopri  
tutta la bontà del nostro  
programma fedeltà!





DOVE NASCONO GRANDI BONTÀ



Quello di **GranTerre** è un sogno che nasce nei nostri territori e arriva sulla tua tavola. Creiamo eccellenze italiane (DOP e IGP) dei salumi e dei formaggi stagionati, coniugando la tradizione dei nostri territori, grande capacità industriale e sostenibilità.

scopri di più



€ 1,5 MILIARDI DI FATTURATO CONSOLIDATO

9 DOP 6 IGP

19 STABILIMENTI PRODUTTIVI & LOGISTICA

Nato il 1° gennaio 2019 dall'unione di due realtà storiche dell'agroalimentare italiano come Parmareggio e Grandi Salumifici Italiani, il Gruppo rappresenta una delle principali realtà italiane nella produzione e nella commercializzazione di salumi e formaggi stagionati di alta qualità. Dal 1° gennaio 2023 il gruppo ha cambiato la propria denominazione da Bonterre S.p.A a GranTerre S.p.A.

## GLI SPECIALISTI DELLA RISTORAZIONE

Casa Modena ha creato una linea di prodotti per i professionisti della ristorazione. Da sempre attenta alle esigenze di clienti e consumatori, **Casa Modena professional** è stata pensata per gli chef che cercano qualità e servizio nella preparazione dei propri piatti.

Un vasto assortimento che comprende tutti i tipi di salume in grado di coniugare massima resa e food-cost, e che soddisfa tutte le tipologie di clienti.



**Parmareggio**  
**AGRIFORM**

La gamma Foodservice di Caseifici Granterre a marchio **Parmareggio** e **Agriform** è pensata per i professionisti della ristorazione, per i quali l'alta qualità in cucina è frutto degli ingredienti utilizzati. Packaging funzionali e un'ampia varietà di formati rendono i nostri prodotti ideali per ogni utilizzo.





**MobieTrain**

Change Behaviour. Boost Performance.

# Il valore dell'esperienza.

Con MobieTrain puoi raccontare **tutto il tuo brand in un'unica app**: valori, processi e ricette sempre a portata di mano. **Forma e coinvolgi il personale** all'interno dei tuoi ristoranti e aiutalo a garantire la migliore esperienza d'acquisto ai clienti.



ritorna la nuova edizione del

# SALONE FRANCHISING MILANO 2023

**+5000** mq  
**+100** espositori  
**+10.000** visitatori  
**+50** speaker  
**+30** eventi e workshop  
**+20** partner

**RETAIL & FRANCHISING  
VILLAGE - ALLIANZ MiCo**  
PAD. 3 - GATE 4 COLLEONI



**19-21 OTTOBRE  
2023**

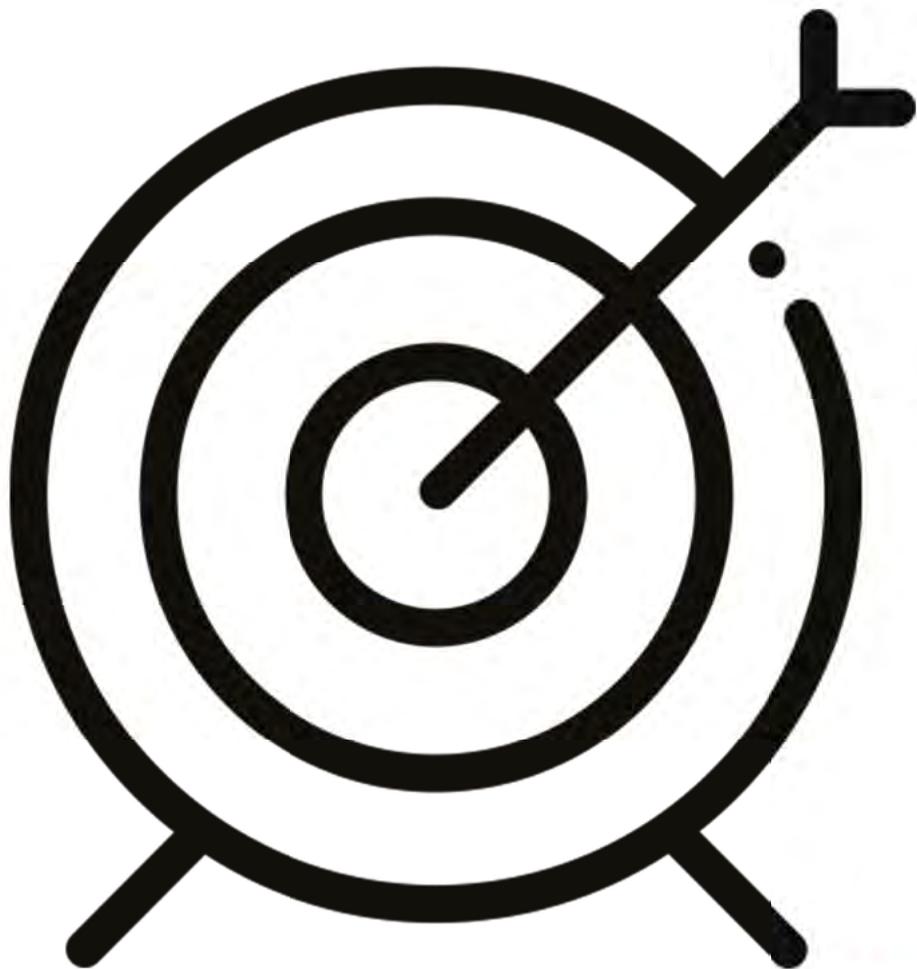
## IL FUTURO È ORA, DIVENTA IMPRENDITORE

**PER MAGGIORI INFO**

 [salonefranchisingmilano.com](https://salonefranchisingmilano.com)



Informazione e networking:  
la nostra forza è il target mirato



**Ristorando retail** TRAVEL RETAIL  
&food SHOPPING CENTER **Artù**  
**l'Orafo** italiano  
**L'INDUSTRIA  
DELLA GOMMA**



EDIFIS Srl - Viale Coni Zugna, 71 - 20144 Milano - www.edifis.it - info@edifis.it

## Sponsor Gold

-  **CATTEL**
-  **DELIVERECT**
-  **ELECTROLUX PROFESSIONAL**
-  **FSG ITALIA**
-  **GUTTADAURO**
-  **HAVI**
-  **LAINOX**
-  **MAPIC ITALY**
-  **MONDOFFICE**
-  **RATIONAL ITALIA**
-  **SALOMON FOODWORLD**
-  **S.D.S. - CHS**
-  **TORK - ESSITY ITALY**
-  **UNOX**

## Sponsor Dolce Arrivederci



**BINDI**

Foodservice Award Italy 2023

# CATTEL, QUALITÀ E SERVIZIO. UNA REALTÀ IN CONTINUA CRESCITA.



**8 MILA PRODOTTI**  
in un catalogo  
sempre aggiornato



**VASTA OFFERTA**  
di prodotti ad alto  
contenuto di servizio



**32 PROVINCE**  
servite e 7 mila  
clienti contenti



**90 MEZZI**  
di distribuzione



**17 MILA MQ**  
di magazzini a tre  
temperature



**SCOTTONA  
BRASLAVIA  
VALDORA**  
private label per le pregiate  
carni bovine

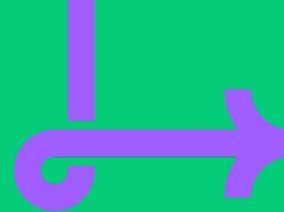


**VALDORA  
SELEZIONE**  
private label nel top  
di gamma



**JESOLPESCA**  
private label specialista  
del settore ittico

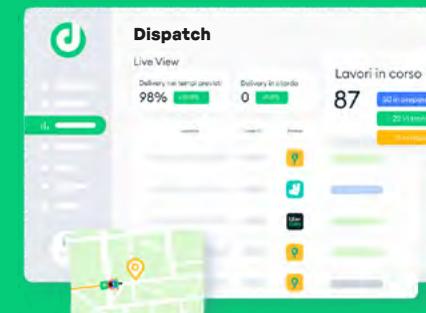
**CATTEL**  
*Qualità per il Gusto*  
[www.cattel.it](http://www.cattel.it)



**deliverect**

**ACCELERA LA TUA CRESCITA!**

Centralizza la gestione dei tuoi canali digitali, automatizza i processi ed ottimizza il tuo flusso di lavoro.



**- 80%**

Riduzione degli errori

**48%**

Tempi di consegna più brevi

**+ 25%**

Aumento del fatturato medio

**- 25%**

Riduzione dei costi del personale

Scopri di più!



Sei in buona compagnia!





DON'T  
WASTE  
FOOD!



## Protagonisti nel food retail

SpeeDelight è la soluzione professionale per servire pasti veloci in tempi record. Safe Box Hold è il mantenero caldo per pasti confezionati pronti per l'asporto e la consegna a domicilio.



Seguici su: [www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)



ElectroluxProIT



ElectroluxProfessionalIT



ElectroluxProIT



M. [info@fsg-italia.it](mailto:info@fsg-italia.it)  
T. 0522-902051  
[www.fsg-italia.it](http://www.fsg-italia.it)



Non adattarti.  
Scegli.



La soluzione retail per ogni settore merceologico e commerciale

SmartPos®

La soluzione mobile per il check-out e il pagamento digitale

foodry

La soluzione per il delivery, self ordering per asporto e prenotazione

**Guttadauro Network.**

*La Soluzione giusta per il tuo Business.*



Delivering Unrivaled Supply Chain Excellence Through Service, Quality and Safety at Competitive Costs

We're proud that over 300 leading brands trust us daily to manage their supply chains safely and at multi-temperatures. Our teams lead the way in operational excellence when it comes to sourcing, storing, planning, picking, packing, delivering, unpacking and recycling. We are equally skilled at speeding these physical processes by mastering how to connect data, analytics and insights.



Supply Chain Resilience



Supply Chain Connectivity



Supply Chain Sustainability



(+39) 800 009346



guttadauro.it



metodo.me



treebyte.com



bergamospedizioni.it  
varespedizioni.it



45+

Country Operations Active



25K+

Customer Sites Served



9Bn+

Forecasts Delivered Daily



65K

HAVIConnect Weekly Logins

# Oracle



## PURE SPEED



*High Speed Oven*

Velocità allo stato puro per non far aspettare i tuoi clienti.



*Combi Wave*

La massima flessibilità nella mise en place.



🕒 120"



🕒 150"



🕒 90"



🕒 3' 00"



🕒 9' 00"



🕒 2' 30"

**LAINOX**

Lainox Ali Group S.r.l.  
www.lainox.com

Via Schiaparelli 15  
31029 Vittorio Veneto (TV) Italy

Telephone (+39) 0438.9110  
E-mail: lainox@lainox.com



**mapic**  
ITALY

16-17 maggio 2023  
Superstudio Maxi  
Milano

**L'evento di riferimento  
del mercato immobiliare  
commerciale in Italia**

**Ridisegniamo insieme i luoghi di intrattenimento  
e le destinazioni dello shopping di domani!**

L'evento dedicato agli operatori del mercato immobiliare commerciale italiano, ai retailers, alle catene di ristorazione, agli operatori del settore dell'intrattenimento e ai provider di soluzioni digitali per il retail, ritorna nel 2023 per la sua settima edizione con una nuova ampia offerta di siti commerciali e di nuovi concept retail, food e leisure per creare nuove esperienze e nuove destinazioni!

Built by  
**RX** In the business of  
building businesses

[mapic-italy.it](http://mapic-italy.it)

Hai un ristorante? Un bar? Un servizio di catering?  
Scopri i nostri prodotti!



Sfoglialo il catalogo online



Ampia varietà di prodotti dedicati al mondo HO.RE.CA.



Servizio clienti dedicato



Sito sicuro



Possibilità di personalizzazione

PERCHÉ SCEGLIERCI

Spedizione in 24/48 ore



Certificazione ISO 9001  
ISO 14001  
ISO 45001



Soluzioni eco-compatibili



Reso facile entro 45 giorni



www.mondoffice.com

# #Cook Different

Cibi bruciati? Cibi stracotti? Una montagna di pentole da lavare?  
Non più.

**iVario.**  
Cambia le regole del gioco.



**RATIONAL**

UNLIMITED  
BURGER



# YOUR BURGER SPECIALIST FOR OVER 40 YEARS

SCOPRI IL PIÙ AMPIO ASSORTIMENTO DI HAMBURGER E FINGER FOOD SUL MERCATO

FOODSERVICE EXCLUSIVE

PROVA LE NOVITÀ 2023!



CHIK'N®



## Homestyle Chik'n® Burger

- 100 % filetto di petto di pollo allevato naturalmente
- Croccante panatura fatta a mano
- Successo assicurato: croccante e tenerissimo

PORK



## Homestyle Duroc Burger

- Tenero suino dal gusto delicato
- 100 % razza Duroc tedesca
- Aspetto e consistenza handmade

BEEF



## Homestyle Quick & Easy Burger

- Preparazione rapida, easy handling
- Aspetto handmade e leggera nota speziata
- Prodotto cotto al 100 %

VEGAN



## Umami Master Burger

- 100 % vegetale: funghi shiitake e pomodori secchi
- Tutto il gusto dell'Umami
- Consistenza tenera e naturale

VEGAN



## Red Oat Burger

- Barababietola rossa power food, fiocchi d'avena di tendenza
- 100 % vegano, semplice preparazione
- Consistenza tenera e naturale

VEGGIE

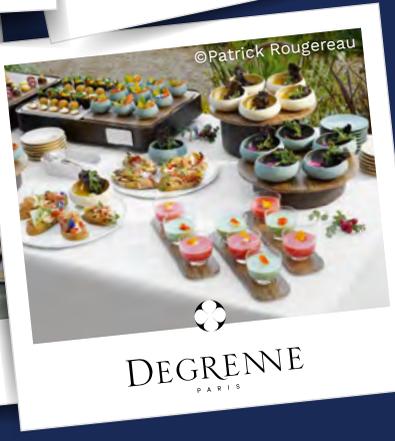
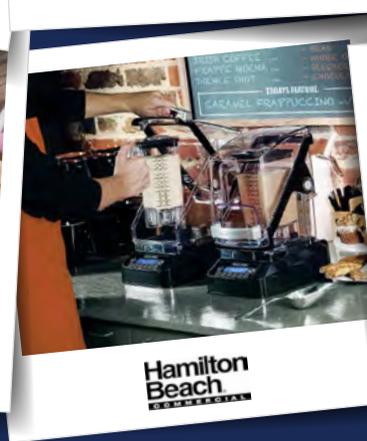


## Mac'n'Cheese Burger

- Maccheroni e delicato formaggio fuso
- Delicatamente piccante
- Gustoso e versatile

# ABBIAMO GLI INGREDIENTI PER IL TUO SUCCESSO!

Inquadra il QR Code



008000 7256666 · WWW.SALOMON-FOODWORLD.COM  
PER OGNI TIPO DI RICHIESTA: OFFICE-INT@SALOMON-FOODWORLD.COM

Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Tutti i prodotti surgelati sono utilizzabili singolarmente.

SDS  
simplify your work

S.D.S. srl Via Campo dei Fiori, 13 - 20009 Vittuone (MI)  
Tel. (+39) 02 37074200 - www.grupposds.it

member of  
ECS

# Soluzioni Tork per promuovere l'igiene nella ristorazione



## La scelta perfetta per giornate impegnative



Grazie al sistema Tork Xpressnap Fit®, il dispenser protegge i tovaglioli dallo sporco e dagli agenti esterni. Il suo design moderno ed efficiente consente agli ospiti di toccare solo i tovaglioli che usano, offrendo loro un'esperienza pratica e sicura.

Per maggiori informazioni, contattateci:  
[pamela.torre@essity.com](mailto:pamela.torre@essity.com)



**TORK**  
Think ahead.

Tork è un marchio Essity

## Benvenuti nell'era del servizio iper accelerato

SPEED-X™ è il primo forno combinato a cottura accelerata con lavaggio automatico: il connubio perfetto tra qualità e velocità. Utilizzato in combinazione con EVEREO® – il frigo caldo – proietta il mondo della ristorazione in una nuova dimensione in cui il servizio diventa iperaccelerato e i clienti vengono liberati dai tediosi tempi di attesa.

[unox.com](http://unox.com)  
01252 851 522



I MAESTRI DEL DESSERT  
PRESENTANO

La Nonna 4.0



Morbidi Pan Di Spagna profumati alla vaniglia si alternano a una golosa crema pasticcera ai limoni di Sicilia, panna fresca, un croccante crumble e pinoli tostanti



Sfoggia  
il nuovo  
catalogo  
Primavera  
Estate 2023.



MAESTRI DEL DESSERT®

**Foodservice addicted?**



**...Enjoy the perfect combo  
of fresh news and events!**

Contents and networks that meet your objectives!

Magazines B2B

**retail** food **Ristorando** **Artù**

Meetings&Awards



Edifis Srl The Italian leading company in Foodservice culture  
www.edifis.it - info@edifis.it

# RISTORAZIONE AL TOP



Ristorando

retail MARKETPLACE  
SHIPPING CENTER  
& food

Artù

