

CoffeeBreakNews

Tutte le novità di Bonomi nel tempo di un caffè.



Distinguersi diventa più facile

Qualità e design: ecco il nuovo format dei Caffè Bonomi

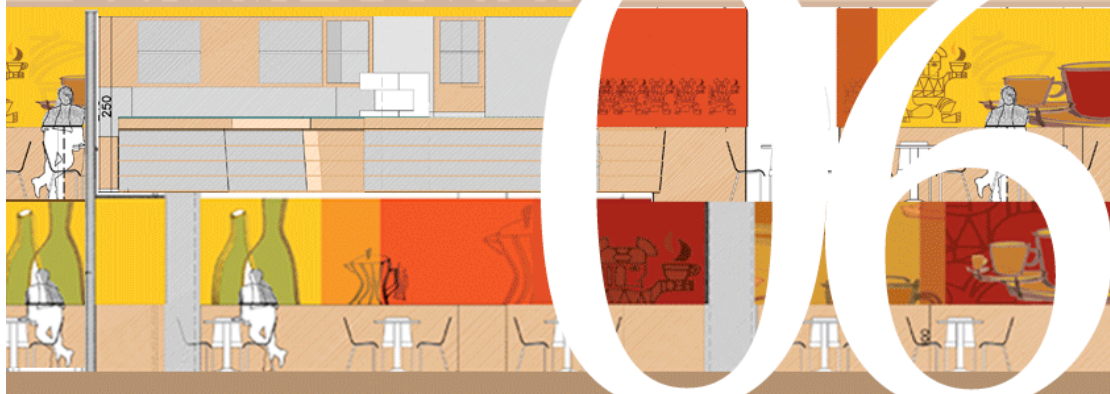
Regalare una sferzata d'energia a un mercato che da qualche tempo mostra segni di stanchezza è l'obiettivo della nuova iniziativa di Caffè Bonomi rivolta ai gestori più fedeli. Da oggi è possibile legare l'immagine del proprio bar al prestigioso marchio Bonomi usufruendo di un nuovissimo **format**, che fa leva su fattori chiave quali la qualità e il design per attrarre la clientela e caratterizzare fortemente il locale.

La progettazione del nuovo modello è stata affidata all'architetto Paolo Talso, noto a Milano per aver realizzato grandi spazi di tendenza, come la Palestra Down Town o il Circolo Vico. **Materiali, luci e colori sono disegnati ad hoc** e studiati nei minimi dettagli per conferire ai bar un aspetto unico e irripetibile, informale ma di classe, sempre con un occhio di riguardo anche agli aspetti pratici e funzionali.

Facilmente adattabile agli ambienti a disposizione e alle esigenze della gestione, il format consente di **sfruttare tutte le potenzialità di lavoro** offerte dalle varie fasce della giornata, dalla colazione al pranzo, dal servizio paninetteria alla caffetteria e altro ancora.

Se anche Lei sta pensando a come differenziare il Suo bar da quelli della concorrenza, non esiti a verificare di persona la bellezza e la validità commerciale del nuovo format visitando il **primo Caffè Bonomi** presso il nuovissimo Centro Commerciale Bicocca.

È interessato ad aprire o rinnovare un bar sotto il segno della qualità e del design? **Utilizzando un progetto bellissimo ed economico nella sua realizzazione? Magari usufruendo di un supporto finanziario?** Desidera istaurare un rapporto privilegiato con Caffè Bonomi, pur conservando la massima autonomia nella gestione della Sua attività? **Contatti il numero 02 90090591**



Un caffè dal carattere forte e deciso Bonomi presenta la Latta Collection Strong

Sulla scia del grande successo della Latta Collection da 3 kg, che dalla fine del 2003 a oggi ha registrato un livello di gradimento sempre crescente tanto da arrivare a coprire il 10% delle vendite di caffè dell'azienda, Bonomi ha deciso di **allargare la linea con una nuova Latta**, la cui miscela è pensata per soddisfare la clientela che predilige un caffè dal sapore più forte e deciso.

Il suo nome, non a caso, è Collection Strong. Sempre da 3 kg e con una dotazione di oggetti personalizzati a corredo esclusivamente dedicati ai locali che intendono differenziarsi non solo per la **qualità superba della miscela**, ma anche per una **presentazione impeccabile** al cliente.

New!



Si assicuri di poter offrire ai Suoi clienti in anteprima assoluta la nuova miscela

Contatti il numero 02 90090591



Più potere alla marca Il nuovo merchandising firmato Bonomi

Presto sarà disponibile il nuovo materiale di merchandising di Caffè Bonomi, un **segno distintivo e inequivocabile** del fatto che presso il Suo locale viene servito un caffè di qualità superiore e con tutta la cura necessaria.

Gli oggetti, raffinati e al contempo pratici, la aiuteranno non solo a far sì che i suoi clienti - anche quelli di passaggio - associno il marchio Bonomi al caffè che propone, ma a conferire eleganza all'arredo del Suo locale.



IL NUOVO MERCHANDISING Per accompagnare un caffè di qualità



Vassoio
Per servire il caffè con stile.



Porta tovaglioli
Pratico ed elegante, personalizzato con il marchio Bonomi.



Portatovaglioli
Un'ulteriore versione, con l'invitante immagine della tazzina.

I corsi per barman Non perdetevi le date dei corsi Bonomi

Le date dei prossimi corsi

I corsi gratuiti per barman di Caffè Bonomi sono un'opportunità d'aggiornamento unica: ne approfittate!

I prossimi si terranno il

- 9 maggio
- 13 giugno.

Si assicurino un posto chiamando

Contatti il numero **02 90090591**

LE DATE



Penna
Il marchio Bonomi... sempre a portata di mano.



Lavagna con cavalletto
Di facile montaggio la lavagna può essere assemblata in pochi minuti.

I prodotti sono meramente rappresentativi e potranno subire variazioni.

Mille modi per gustare il caffè Ricette creative, a base di caffè

Venezia

Ingredienti:
2/4 di latte
1/4 di caffè espresso
1/4 di crema di latte
Zucchero liquido

Miscelare il latte freddo con lo zucchero liquido (a piacere), versare il tutto in un bicchiere e aggiungervi l'espresso in superficie.

Completare versando la crema di latte.

Monaco

Ingredienti:
2/4 VOV freddo
1/4 di caffè espresso
1/4 di panna fresca liquida
Zucchero liquido

Miscelare in un bicchiere il VOV ben freddo con lo zucchero liquido (a piacere), aggiungere l'espresso in superficie, infine completare con panna liquida tipo Irish coffee.

