

VareseNews

Forbar, innovazione per il tuo locale

Pubblicato: Lunedì 5 Settembre 2016



Da anni **Forbar** porta un **contenuto innovativo nel settore dell'arredo e delle forniture per la ristorazione collettiva** ed oggi è l'unica attività sul territorio della provincia, specializzata nella **fornitura per ristorazione, bar, gelaterie, pasticcerie e comunità.**

Ciò che contraddistingue Forbar è l'intento e la volontà di proporre **soluzioni di arredo in grado di apportare un cambiamento ed incrementare i consumi.**

Franco Sangiorgio, amministratore di Forbar, ha da tempo compreso che le persone hanno bisogno di continui e nuovi **stimoli e sollecitazioni.**

Le proposte di Forbar rispecchiano la nuova filosofia che contraddistingue tutta la ristorazione, che ha modificato il concetto di food con l'obiettivo di presentare soluzioni innovative di **immagine, comunicazione, creatività.**

Oggi, infatti, **un locale deve essere studiato nei minimi dettagli** per poter applicare al suo interno i nuovi concetti che suscitano interesse nella gente che ama e vuole costantemente scoprire delle novità. La mission di Forbar è proprio quella di commercializzare **idee e progetti rivoluzionari** che tutti possono facilmente scoprire dando un'occhiata a al **sito internet** o alla **pagina Facebook.**



Il futuro del settore è affidato a dei professionisti che curino con attenzione e scrupolo ogni singolo progetto dedicando allo stesso tutto il tempo e le energie necessarie.

L'importante non è la quantità ma bensì la qualità del risultato finale.

Forbar vuole progettare per i propri clienti locali che possano creare i presupposti per avere successo ed imporsi sul mercato, perché come sempre, l'occhio vuole la sua parte.

Forbar anche quest'anno **partecipa quale sponsor agli Ice Out in qualità di partner di Carpigiani**, società leader nel mondo del gelato e fornitore ufficiale dei migliori gelatieri in Italia e non solo.

Lo staff di Forbar conosce la realtà del mondo del gelato che deve confrontarsi con la stagione relativamente breve per il consumo del prodotto. Stagione che ha inizio verso la fine di febbraio per concludersi indicativamente tra la fine di agosto e la metà di ottobre e che subisce inevitabilmente gli influssi meteorologici.

Se è vero che oggi il caldo può accompagnarci fino a novembre è anche vero che per tutti è più strano ed inconsueto gustarsi un buon gelato in autunno.

di Ufficio pubblicità

