

BonTà TECH

CREMONAFIERE
DELIVERING BUSINESS OPPORTUNITIES

**SALONE DELLA RISTORAZIONE
E DELLE ATTREZZATURE PROFESSIONALI**

da sabato 10 a martedì 13 novembre 2018

LE CUCINE DELLA RISTORAZIONE PROFESSIONALE: QUALITÀ PRIMA DI TUTTO

Per soddisfare la ricerca di qualità nei consumi fuori casa l'operatore professionale della ristorazione deve poter contare anche su attrezzature in grado di garantire **igiene, praticità e riduzione degli sprechi**

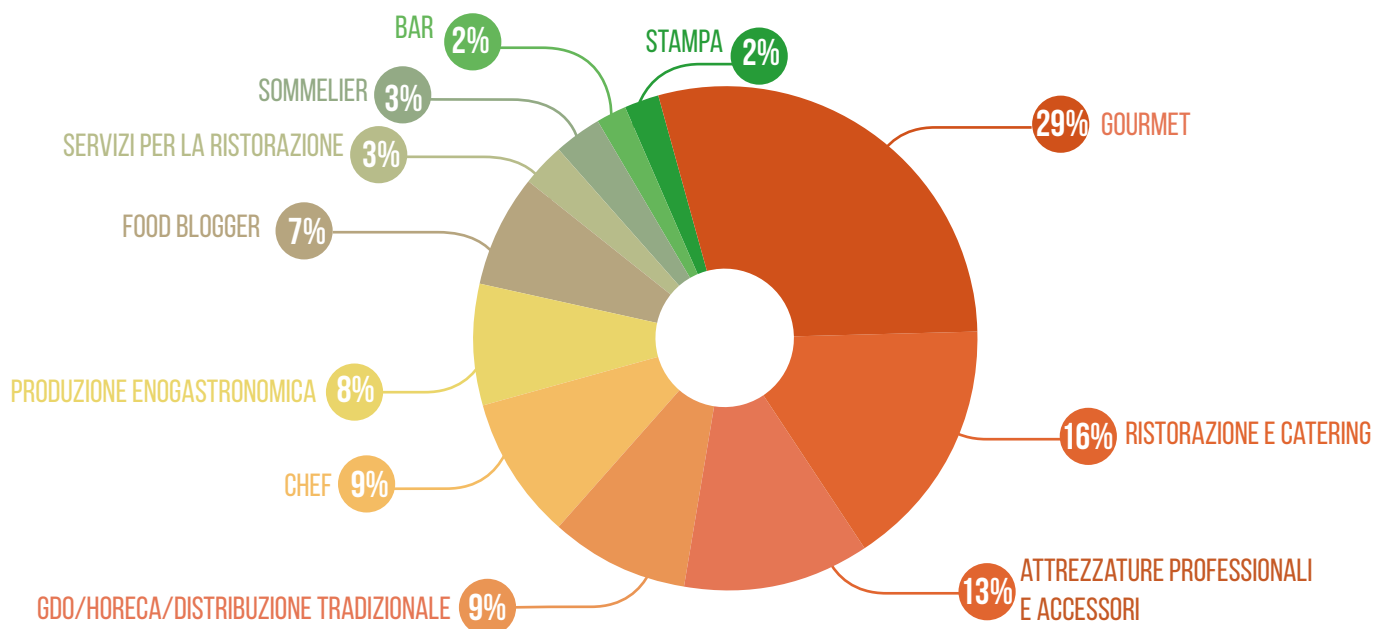


A BONTÀ TECH LE MIGLIORI SOLUZIONI

PER L'OPERATORE PROFESSIONALE, DALLA CUCINA ALLA SALA

BonTà Tech si trova in un contesto unico, il BonTà. Questa formula fieristica originale favorisce l'incontro dei **produttori e distributori delle attrezzature professionali per la ristorazione** con gli operatori dell' **Ho.Re.Ca.** più attenti alla qualità dei prodotti e al servizio di alto livello: un bacino di oltre **5.000 attività** a cui si aggiungono **Bar, Tavole calde, Circoli privati e cooperativi, Enti e Comunità**. A "BonTà Tech" anche le **tecnologie per il servizio** sono al centro di una proposta che assicuri qualità in tutte le fasi del rapporto con il cliente.

VISITATORI PROFESSIONALI PER TIPOLOGIA



ATTREZZATURE PROFESSIONALI



Forni



Cucine professionali



Coltelleria



Abbigliamento e tovagliati



Robot



Associazioni, istituzioni,
enti di tutela



Pentole



Affettatrici



Distribuzione Commercializzazione
enogastronomica



Gestionali per la ristorazione

BONTÀ TECH È ANCHE...

LIVE COOKING, SEMINARI E WORKSHOP PER GLI OPERATORI PROFESSIONALI: UN RICCO PROGRAMMA PER ATTRARRE IN FIERA TUTTI I VOSTRI CLIENTI!

A BonTà Tech un programma di eventi studiati per conquistare l'attenzione degli operatori della ristorazione: decine di appuntamenti tra cui workshop di aggiornamento tecnico e normativo, dimostrazioni pratiche con importanti chef, incontri sulla nutrizione, sulle tecniche di cottura e di conservazione.



IN CONTEMPORANEA A BONTÀ TECH



Salone delle Eccellenze Enogastronomiche Artigianali dei Territori - 15° edizione

Lo spazio perfetto dove proporre alla clientela di operatori e buongustai, i prodotti di alta qualità che potranno ritrovare nei punti vendita più rinomati della distribuzione tradizionale e nei ristoranti. il BonTà è il contesto ideale in cui presentare le attrezzature e le soluzioni professionali più innovative.

dati 2017



37.290

Visitatori



144

Espositori

da 15 Regioni, 4 paesi esteri



10 ORE

di degustazioni
guidate ogni giorno



+2000

Prodotti
in esposizione



60

Eventi

show cooking, presentazioni,
concorsi e seminari



Special Beer Expo: 2° Salone delle birre speciali e artigianali

Protagonista assoluta la birra artigianale in tutte le sue sfaccettature. Lager, Pils, Ice, Weisse, Brown Ale, Scotch ale, Barle wine... una proposta di grande qualità per produttori, operatori delle ristorazione, consumatori gourmet e degustatori alla ricerca di una nuova correlazione tra stili di vita, sostenibilità ambientale, valorizzazione del territorio e qualità della produzione brassicola.

CONTATTI

CremonaFiere S.p.a.: Tel. 0372 598 011 - Fax: 0372 598222 - email: info@ilbonta.it

WWW.ILBONTA.IT

LOCATION

Quartiere fieristico di Cremona: P.zza Zelioli Lanzini,1 - 26100 Cremona - Italy

UFFICIO COMMERCIALE

SGP Eventi: Tel. 059 643 664 - Fax: 059 643 665 - email: fiere@carpi.net | ilbonta@carpi.net