Arriva il Piatto Bon Jour, novità Ancap perfetta per i B&B

piatto-bon-jour-colazione-dolce-ddd68e11

Ancap, azienda da sempre attenta alle nuove esigenze del settore dell'ho.re.ca., lancia il **Piatto Bon Jour**, novità assoluta presentata Sigep 2016, salone internazionale nel settore della gelateria e del dolciario e primaria vetrina europea del coffee & bakery. Evoluzione dell'innovativa forma Giotto, caratterizzata dall'originale **decentramento del cerchio d'appoggio della tazza** all'interno del piattino, il Piatto Bon Jour è stato pensato per **facilitare e impreziosire il servizio della prima colazione**. Unendo su un'unica superficie lo spazio per la tazza e quello per il cibo, Bon Jour permette di avere un servizio professionale che abbina la bellezza della porcellana alla praticità, offrendo la possibilità di servire gli ospiti in modo più semplice e accurato.

piatto-Bon-jour (4)Con le sue forme sinuose e semplici, il piatto Bon Jour è disponibile nella versione in brillante porcellana bianca, nell'allegro e frizzante decoro "Le Pennellate Brillanti" e in tutti gli altri decori della gamma Ancap. Per tutti i **B&B, ristoranti, bar e caffetterie** che desiderano dedicare un servizio dal design originale e innovativo, che assicura al contempo elevate caratteristiche tecniche che il settore richiede: la porcellana dura feldspatica Ancap con cui è realizzato Bon Jour, garantisce infatti robustezza, resistenza, durata, inalterabilità nel tempo e adesione a tutte le più restrittive norme igieniche.

Dolce o salata, **la prima colazione è il momento della giornata più importante**, tanto che 9 italiani su 10 non vi rinunciano (fonte: Osservatorio Doxa 2015). E quella fuori casa diventa la preferita, grazie alla maggior varietà dell'offerta e al valore che l'esperienza del consumo ha assunto negli ultimi anni. La colazione non è più un pasto da consumare velocemente al bancone del bar, ma diviene un momento piacevole, gratificante, sia dal punto di vista nutrizionale che della presentazione visiva. Di qui la necessità di studiare **nuove soluzioni per offrire al cliente una colazione sempre più originale ed innovativa**, necessità tanto importante per i bar e hotel quanto e soprattutto per i B&B, che della colazione fanno il loro servizio principale.