



**Sigep**  
Pad. B7  
Stand  
004

# Articoli monouso di alta qualità Chs rinnova la partnership con Comatec

**Comatec si distingue per creazioni innovative e posizionamenti audaci** che, ogni anno, si arricchiscono di novità. È stata la **prima azienda francese a proporre prodotti monouso di alto livello alla ristorazione da asporto**

Il 2017 si caratterizzerà come un periodo frizzante e ricco di obiettivi da raggiungere per Chs Group: l'azienda conferma la sua crescita, proseguendo nella sua partnership con Comatec, azienda leader francese nella progettazione e realizzazione di articoli monouso di altissima qualità e caratterizzati da un design innovativo e accattivante.

Comatec è da sempre sinonimo di avanguardia e innovazione: è stata, infatti, la prima azienda francese a proporre prodotti monouso di alto livello alla ristorazione francese da asporto e,

nel corso degli anni, ha ricevuto riconoscimenti e premi per questo suo lato pionieristico. Nel 2003 il primo premio per l'innovazione al Sirha, per poi proseguire, negli anni seguenti, con continui riconoscimenti per le innovazioni e i successi raggiunti, a conferma dell'elevatissima professionalità di questa società, ormai leader affermato e riconosciuto.

Comatec, precursore dei tempi, si distingue per creazioni all'avanguardia e posizionamenti audaci che, ogni anno, si arricchiscono di novità. Ed è con queste premesse che Comatec incontra il mondo della pasticceria per creare il connubio perfetto dove il packaging di stile e design incornicia le creazioni uniche e speciali dei pasticceri.

Nel corso degli anni si è affermato il "fusion food", anche nel mondo della pasticceria [ai giorni nostri](#), dove, negli ultimi anni, vi è stato il boom delle spezie, consacrate poi nel 2016. Sempre più esotiche e ricercate, bilanciate in realizzazioni ardite e originali: continua la storia d'amore tra il cioccolato e il peperoncino, mentre segnatevi lo zenzero, il cardamomo e il fleur de sel come essenze da scoprire che incorniciano le creazioni più laboriose e interessanti. Anche la pasticceria salata vive un momento d'oro e rappresenta un'opportunità di business per catturare la clientela nei momenti della giornata meno convenzionali al desiderio del dolce. Molte attività l'hanno intuito, e dopo i finger food salati da accompagnare al proprio aperitivo propongono invitanti creazioni gourmet per la pausa pranzo: fresche, golose, possibilmente take away.

Ed è proprio a questo mondo eterogeneo e variegato che Comatec vuole fornire risposte e soluzioni. Un esempio della duttilità unita al design è rappresentato da "Doppio", il bicchiere "sottosopra". Il nuovo prodotto, che sarà presentato al Sirha di Parigi a gennaio, racchiude in sé il concetto del "due in uno": a scelta, per le proprie creazioni e anche a seconda della propria ispirazione e delle esigenze del momento, si può utilizzare o la parte da 8 cl o quella da 4 cl. Questo articolo, realizzato in Francia, in PS, è riutilizzabile



Attrezzature

e riciclabile al 100%, in linea con lo spirito eco friendly che caratterizza Comatec. È possibile utilizzarlo per dolci da posizionare in freezer, ma anche per prodotti zuccherati o salati. Il risultato è semplicemente incredibile.

Un altro articolo di sicuro effetto è "Perla": grazie a questa bolla di fantasia è possibile sbizzarrirsi con le ricette più fantasiose e

creative, regalando ai propri avventori un'esperienza irripetibile, racchiusa in una piccola bowl trasparente che valorizza al meglio la creatività del pasticcere.

Una gamma da menzionare per mondo della pasticceria è legata ai finger: questi bicchierini in vetro borosilicato si contraddistinguono per le linee audaci e pure. La trasparenza del vetro permette di valorizzare ogni preparazione, giocando sui colori e sugli strati delle vostre creazioni.

Questo percorso vincente di Comatec, contraddistinto da premi e successi, può essere sintetizzato in una costante attenzione al design e a soluzioni che valorizzano l'impatto visivo del cibo e ne facilitano il consumo. Con questi accessori studiati per il finger food tutto diventa speciale e stuzzicante. I dessert ottengono una valorizzazione ai massimi livelli. Un altro elemento distintivo e caratterizzante è volto all'ascolto dell'esigenze della clientela: Chs e Comatec accolgono sempre ogni consiglio od osservazione che i clienti presentano. Tutto questo si traduce in una maggior proattività verso i clienti e, nel contempo, permette di comprendere e cogliere in anticipo le richieste che il mercato manifesta, grazie ad un'attenzione costante e continua.

Innovazione, eleganza, geometria, audacia e ascolto: è in queste parole che può essere racchiusa la realtà che contraddistingue Comatec, un mondo creato e pensato con voi e per voi. Insomma, con un elenco così variegato di opzioni tra le quali scegliere, è difficile non ammettere quanto, all'interno nel mercato, questa azienda non sia, più di chiunque altro, in grado di offrire alla propria clientela un tale livello qualitativo, garantendo qualsiasi tipo di soluzione e di offrirvi, al contempo, un'immagine unica e personalizzata. Ed è proprio insieme a Comatec che potete continuare a sognare e creare questo universo.

[cod 47625](#)

**Chs Group**  
Via Marzabotto 16 - 26015 Soresina (Cr)  
Tel 0374 340513 - [www.chsgroup.it](http://www.chsgroup.it)

