

I NOSTRI PLUS

Conquistare il cuore dei nostri clienti, emozionarli, far diventare un esercizio commerciale una vera attività di successo. Un mix di elementi precisi valorizza la qualità dei nostri prodotti e servizi: parliamo di arredamento, unicità estetica, dotazione tecnica e funzionalità di un negozio, sia esso un ristorante, una boutique o una farmacia.

Dal 1973 Arredamenti Barbera lavora ogni giorno a soluzioni personalizzate per l'arredamento di attività commerciali e artigianali. **Oltre 1000 attività realizzate in tutta Italia**, ricerca continua di combinazioni e forme per creare l'essenza di un negozio, con un design unico e attrezzature di ultima generazione.

La presenza sul mercato, l'esperienza e le sempre maggiori richieste hanno portato la Arredamenti Barbera a specializzarsi nel settore **FOOD** e nell'arredamento e fornitura per ristoranti e pizzerie, bar, gelaterie e pasticcerie, panifici, macellerie e pescherie.

Nostro scopo è quello di assicurare al nostro cliente **un servizio impeccabile e completo a 360°**, dalla progettazione e realizzazione del locale, alla fornitura e collaudo delle attrezzature. Il nostro motto: "realizzare un arredamento come se fosse fatto per noi".

In cucina anche l'occhio vuole la sua parte e dunque l'appetito non viene solo mangiando ma anche guardando: da sempre la divisione FOOD della Arredamenti Barbera si preoccupa di unire la funzionalità dei locali adibiti alla preparazione e vendita di alimenti e pietanze a soluzioni estetiche che rinforzino il senso del gusto.

Luci, suoni, forme, predisposizione degli spazi e colori si uniscono per far diventare un caffè, una pizza o anche solo un pasticcino un momento unico e irripetibile di relax dei sensi: sono questi dettagli che influenzano il cliente finale nella scelta di un locale piuttosto che un altro.

Ovviamente l'attività food dovrà essere impeccabilmente dotata delle migliori attrezzature per la preparazione e la vendita dei prodotti. Dunque, soluzioni pressoché infinite di arredamento e attrezzature per la realizzazione di bar, pasticcerie, gelaterie, ristoranti, pizzerie, fast food, rosticcerie, laboratori artigianali, panifici, macellerie, pescherie, supermercati, negozi di frutta e verdura.

Il polisensualismo è la capacità e il gusto di trarre piacere dall'uso dei sensi nell'esperienza di acquisto e di consumo. Le scelte di consumo prescindono da un fondamento razionale, basandosi per contro, su percezioni soggettive, scaturite dai sensi in modo del tutto libero e personale.