BONNA : LA PASSION AU SERVICE DE L'EXPÉRIENCE CULINAIRE

Bonna fait son entrée dans le secteur de la gastronomie en 1983, représentant la nouvelle génération de la maison Kar Porselen. Passionnément dédiée à l'amélioration de l'expérience culinaire, avec un engagement fort en faveur de la performance des produits haut de gamme, un design authentique et des pratiques durables, son objectif est de fournir le meilleur accompagnement possible pour un parcours gastronomique riche qui a pour objectif d'avoir un impact positif sur l'environnement et la société - ce qui favorise à son tour une croissance économique durable.

Soutenir les professionnels avec une porcelaine pensée pour la longévité

Dans un restaurant, l'assiette est un élément crucial, car elle contribue à l'expérience du client en sublimant les créations des chefs. Par essence, elle met en valeur le travail du chef et contribue d'une certaine manière à l'image de marque du restaurant. Une assiette ébréchée a donc des répercussions pour le restaurateur, car elle ternit non seulement l'expérience du client, mais aussi les ressources financières de l'établissement. En effet, les assiettes ébréchées restent l'un des principaux problèmes auxquels sont confrontées les organisations du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Sur ce marché, **la perte de matières premières et de vaisselle représente environ 2 % du chiffre d'affaires d'un établissement[1], et 70 %[2] des retours de produits sont dus à l'écaillage.**

Face à cette réalité, il semble que la porcelaine résistante et durable soit la meilleure solution. C'est pourquoi Bonna présente ses séries de porcelaine et de grès vitrifié de qualité supérieure pour les professionnels du secteur CHR. Conçues en fonction des besoins du secteur gastronomique et des attentes des professionnels, les assiettes Bonna résistent au temps grâce à la garantie contre l'écaillage des bords. Bonna propose une large gamme de produits et de collections avec **une garantie à vie sur l'ébréchage des bords d'assiettes**. Grâce à leur recette d'argile unique, les produits sont durables et ne s'écaillent pas sur les bords. Aujourd'hui, il est possible de voir les assiettes Bonna dans les plus grands hôtels, restaurants et cafés du monde. Bonna, qui dispose d'un vaste réseau de références, est

devenu le champion des exportations turques dans la catégorie de la porcelaine, de la cuisine et des arts de la table grâce à ses produits durables et à la garantie qu'il offre contre l'écaillage des bords.

La collection Hornfels de la catégorie **Bonna Premium Vitrified** est particulièrement représentative de cette garantie. En outre, il existe de nombreuses autres collections dotées d'une résistance aux éclats de bord dans la gamme « **Premium Porcelain** ». Outre Hornfels, les collections Radix, Graphite, Viento et Rivus sont également dotées d'une garantie contre les éclats. **Rivus** est l'une des nouvelles collections de Bonna. Inspirée du bassin méditerranéen, **Rivus** reprend des motifs ethniques avec une touche de modernité. Dernier clin d'œil, les couleurs reprennent le bleu de l'eau et le beige minéral. Une collection qui mêle modernité et tradition, avec une esthétique naturelle qui sublime la vaisselle.

Bénéficiant de l'expertise de Bonna, la gamme **Bonna Premium Vitrified** a été conçue à partir d'un procédé de fabrication unique (à faible consommation d'eau et d'électricité) et d'une cuisson à plus haute température. **Cette innovation contribue à la création de gammes plus respectueuses de l'environnement**, en lien avec l'initiative de la marque de réduire l'empreinte carbone de ses produits et de ses restaurants partenaires.

“Chez Bonna, notre mission est de soutenir les chefs dans leur désir de choisir une vaisselle durable ayant moins d'impact sur l'environnement. Certains de nos clients, notamment des hôtels, des restaurants et des cafés, utilisent les mêmes assiettes depuis des années. Prolonger la durée de vie de leur vaisselle ne signifie pas seulement une plus grande rentabilité pour ces marques, mais aussi une réduction des déchets dus à la casse. C'est pourquoi la durabilité de nos assiettes est un facteur clé dans le développement de notre mission : offrir aux chefs des produits qui les accompagnent dans le temps et qui sont plus respectueux de l'environnement.” - déclare **Erbil Askan, Directeur Général de Bonna.**

1 : Libeo : Comment limiter le coulage en restauration, 2021 - mis à jour en 2024

2 : Donnée Bonna