

Benvenuti nel rinnovato Al Porto Café Stazione



È stato riaperto, venerdì 10 febbraio, dopo soli 10 giorni di intensi lavori di ampliamento e ristrutturazione, il rinomato Al Porto Café Stazione, situato in Piazza Stazione a Locarno-Muralto. Fra le novità spicca il nuovo ambiente, accogliente ed

elegante, arredato con invitanti divani, raffinati colori abbinati a moderni specchi, un innovativo banco di presentazione delle nuove creazioni e il nuovissimo forno dal quale tutto il giorno, fino alla chiusura, vengono sfornate diverse specialità impastate e preparate durante la notte dalle sapienti mani dei panettieri e pasticceri della Confiserie Al Porto. La cura degli interni è stata realizzata in collaborazione con l'interior designer Michele Vester mentre tutti i lavori sono stati affidati ad artigiani locarnesi e svizzeri. Il rinnovato luogo d'incontro Al Porto di Piazza Stazione è facilmente raggiungibile ed è aperto 7 giorni su 7. Il competente team di collaboratori vi aspetta con piacere dalle 6.30 alle 18.30 (18.00 sabato e domenica) per trascorrere piacevoli momenti e per scegliere in un mondo di infinite prelibatezze la vostra creazione Al Porto preferita.

L'innovativa e dinamica Confiserie Al Porto, con una produzione creativa-artigianale a Tenero, gestisce sei negozi, Café e Ristoranti a Locarno, Ascona e Lugano, offrendo così lavoro a ben 90 collaboratori che ogni giorno si prodigano per deliziare gli ospiti e i clienti.



Benvenuti nel rinnovato Al Porto Café Stazione

È stato riaperto, dopo intensi lavori di ampliamento e ristrutturazione, il rinnovato Al Porto Café Stazione, situato in Piazza Stazione a Locarno-Muralto. Fra le novità spicca il nuovo ambiente, accogliente ed elegante, arredato con invi-



tanti divani, raffinati colori abbinati a moderni specchi, un innovativo banco di presentazione delle nuove creazioni e il nuovissimo forno dal quale tutto il giorno, fino alla chiusura, vengono sfornate diverse specialità impastate e preparate

durante la notte dalle sapienti mani dei panettieri e pasticceri della Confiserie Al Porto. La cura degli interni è stata realizzata in collaborazione con l'interior designer Michele Vester mentre tutti i lavori sono stati affidati ad artigiani locarnesi e svizzeri. Il rinnovato luogo d'incontro Al Porto di Piazza Stazione è facilmente raggiungibile ed è aperto 7 giorni su 7. L'innovativa e dinamica Confiserie Al Porto, con una produzione creativa-artigianale a Tenero, gestisce sei negozi, Café e Ristoranti a Locarno, Ascona e Lugano, offrendo lavoro a 90 collaboratori che ogni giorno si prodigano per deliziare ospiti e clienti.

Rinnovato

Al Porto Café Stazione

Dopo una sapiente ed accurata ristrutturazione, è stato riaperto al pubblico, lo scorso 10 febbraio, il famoso Al Porto Café Stazione, in Piazza Stazione a Locarno-Muralto. Il rinnovato Al Porto è aperto 7 giorni su 7, dalle ore 6.30 alle 18.30 (fino alle 18.00, il sabato e la domenica). La Confiserie Al Porto, con una produzione creativa-artigianale a Tenero, gestisce tra Café e Ristoranti sei negozi, a Locarno, Ascona



e Lugano, con ben 90 collaboratori in totale.

Per informazioni:
www.alporto.ch

Locarno Muralto Nuovo ambiente accogliente ed elegante e nuovo forno per golose dolcezze

Benvenuti nel rinnovato Al Porto Café Stazione



È stato riaperto di recente, dopo soli 10 giorni di intensi lavori di ampliamento e ristrutturazione, il rinomato Al Porto Café Stazione, situato in Piazza Stazione a Locarno-Muralto.

Fra le novità spicca il nuovo ambiente, accogliente ed elegante, arredato con invitanti divani, raffinati colori abbinati a moderni specchi, un innovativo banco di presentazione delle note creazioni e il nuovissimo forno dal quale tutto il giorno, fino alla chiusura, vengono sfornate

diverse specialità impastate e preparate durante la notte dalle sapienti mani dei panettieri e pasticceri della Confiserie Al Porto.

La cura degli interni è stata realizzata in collaborazione con l'interior designer Michele Vester mentre tutti i lavori sono stati affidati ad artigiani locarnesi e svizzeri. Il rinnovato luogo d'incontro Al Porto di Piazza Stazione è facilmente raggiungibile ed è aperto 7 giorni su 7. Il competente team di collaboratori vi aspetta

con piacere dalle ore 6.30 alle 18.30 (18.00 sabato e domenica) per trascorrere piacevoli momenti e per scegliere in un mondo di infinite prelibatezze la vostra creazione Al Porto preferita.

L'innovativa e dinamica Confiserie Al Porto, con una produzione creativa-artigianale a Tenero, gestisce sei negozi, Café e Ristoranti a Locarno, Ascona e Lugano, offrendo così lavoro a ben 90 collaboratori che ogni giorno si prodigano per deliziare ospiti e clienti.

COMMERCIO AZIENDE SERVIZI

Una nuova veste per l'Al Porto Café

■ Riaperto dopo soli dieci giorni, ma intensi, di lavori, il rinnovato Al Porto Café Stazione di Locarno-Muralto si presenta oggi in una veste rinnovata. Ampliato e ristrutturato, ora offre un ambiente ancora più accogliente ed elegante, arredato con divani, raffinati colori abbinati a moderni specchi, un innovativo banco di presentazione e il nuovo forno dal quale, tutto il giorno fino alla chiusura, vengono sfornate diverse specialità impastate e preparate durante la notte dai panettieri e pasticceri della Confiserie Al Porto. L'arredo è stato curato dall'interior designer Michele Vester, mentre tutti i lavori sono stati affidati ad artigiani locarnesi e svizzeri.

Al Porto Café Stazione: elegante e invitante

E' stato riaperto, venerdì 10 febbraio, dopo soli 10 giorni di intensi lavori di ampliamento e ristrutturazione, il rinomato Al Porto Café Stazione, situato in Piazza Stazione a Locarno-Muralto. Fra le novità spicca il nuovo ambiente, accogliente ed elegante, arredato con invitanti divani, raffinati colori abbinati a moderni specchi, un innovativo banco di presentazione delle note creazioni e il nuovissimo forno dal quale tutto il giorno, fino alla chiusura, vengono sfornate diverse specialità impastate e preparate durante la notte dalle sapienti mani dei panettieri e pasticceri della Confiserie Al Porto. Il «croissant de jour» è la novità assoluta che consiste in una continua sfornata di questo gustoso prodotto interpretato in diversi modi. Ogni giorno si può gustare un croissant diverso: pistacchio, lampone e cioccolato. Il nuovo forno installato permette la cottura immediata di una serie di prodotti altamente artigianali e di promuovere la vendita in maniera ben profilata riducendo al minimo gli scarti e aumentando considerevolmente le vendite. Il tutto ospitato da un am-

biente particolarmente coinvolgente. La cura degli interni è stata realizzata in collaborazione con l'interior designer Michele Vester mentre tutti i lavori sono stati affidati ad artigiani locarnesi e svizzeri.

Il rinnovato luogo d'incontro Al Porto di Piazza Stazione è facilmente raggiungibile ed è aperto 7 giorni su 7. L'innovativa e dinamica Confiserie Al Porto, con una produzione creativa-artigianale a Tenero,

gestisce sei negozi, Café e Ristoranti a Locarno, Ascona e Lugano, offrendo lavoro a ben 90 collaboratori che ogni giorno si prodigano per deliziare gli stimati ospiti e clienti.

Marketing Al Porto





fotograbani.ch

Al Porto strahlt in neuer Eleganz

Al Porto Café Stazione auf der Piazza Stazione in Locarno-Muralto ist renoviert worden und präsentiert sich seit Mitte Februar in frischer Eleganz mit Sofas, raffinierten Farben und modernen Spiegeln sowie einer innovativen Theke. Im neuen Backofen werden Teigspezialitäten im Laden fertig gebacken. Damit

kann den Wünschen der Kunden besser entsprochen und der Food Waste reduziert werden. Eine der Neuheiten ist das «Croissant du jour». Jeden Tag gibt es ein anderes Croissant, beispielsweise mit Pistache, Schokolade oder Himbeer.

Das Interieur ist gemeinsam mit dem Designer Michele Vester ge-

plant worden. Die Arbeiten haben regionale Schweizer Handwerksbetrieben realisiert.

Die Confiserie Al Porto hat ihre Produktion in Tenero und besitzt sechs Filialen in Locarno, Ascona und Lugano und zählt 90 Mitarbeitende.

pd/cv

Das **Café** am Bahnhof Locarno ist nach der Renovation wieder geöffnet

FRISCHE FARBE IM AL PORTO STAZIONE

Nach einer kurzen und intensiven Zeit der Erweiterungs- und Renovierungsarbeiten, wurde das gut frequentierte Al Porto Café Stazione in Locarno-Muralto dieser Tage wiedereröffnet. Hand angelegt wurde an die Einrichtung. Neuerdings vermitteln Sofas den Gästen einladende Behaglichkeit, Textilien und Farben wurden neu aufeinander abgestimmt, moderne Spiegel werten den Gastraum optisch auf. Ein neu installierter Backofen ermöglicht die zeitgerechte Produktion zahlreicher Spezialitäten, die über Nacht von den erfahrenen Händen der Bäcker und Konditoren der Confiserie Al Porto vorbereitet wurden, auch tagsüber. Die bewährte Präsentationstheke steht der Laufkundschaft nach wie vor zur Verfügung. Die Innengestaltung wurde in Zusammenarbeit mit dem Interior Designer Michele Vester realisiert. Die Arbeiten sind von lokalen und Handwerkern aus der übrigen Schweiz ausgeführt worden. Damit steht der beliebte Treffpunkt gleich gegenüber des Bahnhofs von Locarno-Muralto in neuer Frische und gediegem Ambiente zur Verfügung der Kaffeehausbesucherinnen und -besucher und der Kundschaft der Bäckerei-Konditorei. Das Lokal ist sieben Tage in der Woche geöffnet, jeweils von 06.30 bis 18.30 Uhr, samstags



und sonntags bis 18.00 Uhr. Al Porto ist seit über 50 Jahren im Geschäft. Al-Porto-Spezialitäten werden nach traditionellen Rezepten und in handwerklicher Produktion von den Confiseuren, Pâtissiers und Bäckern in Tenero hergestellt. Die Marke Al Porto wird als Qualitätssiegel verstanden: "Wir kreieren unverwechselbare Kompositionen, in denen besondere Geschmacksrichtungen, Farben und Formen harmonisch aufein-

ander abgestimmt werden", so das Selbstverständnis des Unternehmens auf www.alporto.ch. Anton Froschauer, Direktor der Confiserie Al Porto, nannte im Interview mit dem Richemont-Fachblatt von Januar 2017 eine ganze Reihe unternehmerischer Massnahmen für ein erfolgreiches Operieren im Markt. Es geht zum Beispiel um die Job-Rotation, die für das Gleichgewicht zwischen Produktion und Verkauf notwendig sei, oder die

Investition in eine qualitativ hochstehende Mitarbeiterschulung. Auch der Kommunikation misst er im Internetzeitalter hohe Bedeutung zu. Und dem gesunden Verhältnis zwischen Konstanz und Innovation der Produkte. Zivilcourage im Arbeitsalltag ist für Froschauer ebenfalls ein Thema: "Lieber statt 'Ja, aber ...' einmal 'Ja, aber warum nicht' sagen." *Al Porto Café Stazione, Locarno-Muralto.* ns