MAGAZYN TARGOWY
HOTELE, GASTRONOMIA, CUKIERNICTWO

WIOSNA
2019/1
(24)

Gastro Hotel

WWW.GASTRO-HOTEL.PL

Jak ograniczyć zużycie energii elektrycznej o 45%

- str 5

ZAPRASZAMY

NA TARGI

KOŁOBRZEG

6 - 8 marca 2019

KOŁOBRZEG hala MILENIUM ul. Łopuskiego 38
6 – 8 marca 2019

ZAPRASZAMY NA TARGI:

środa 6 marca 2019 10^{00} – 17^{00}

10^{15} uroczyste otwarcie targów – **pokazy** z VIP-ami

11^{00} **pokaz** kulinarny Stowarzyszenie **Euro Toques Polska - Andrzej Polisiakiewicz** - Dieta Azjatycka dla zdrowia i urody

11^{30} **Szkolenie** - Ograniczenie zużycia energii elektrycznej dla obiektów gastronomicznych do 45% - system KES (Kitchen Energy Saver) oraz inne czynniki obniżające koszt inwestycji i eksploatacji profesjonalnej kuchni. **Dr inż. Barbara Koziorowska-Abramczyk** konsultant FCSI – międzynarodowej organizacji zrzeszającej specjalistów z dziedziny technologicznego projektowania

12^{15} **pokazy Grzegorza Gniecha** Mistrza Świata oraz Mistrza Polski w Carvingu

12^{35} **pokaz** kulinarny **Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni**– Jakość, sezonowość, pomysł

14^{30} **pokaz** kulinarny Stowarzyszenie **Euro Toques Polska - Stary Browar Kościerzyna**- Kuchnia kaszubska

13^{30} **warsztaty** fotografii - Jak skutecznie wyeksponować swoje produkty za pomocą zdjęcia?" **- Akademia Polska Smakuje organizowana przez KOWR OT w Koszalinie**

czwartek 7 marca 2019 10^{00} – 17^{00}

10^{15} **pokazy** Carvingu

10^{30} **Szkolenie Nocowanie.pl –**
Segmentacja rynku turystycznego - jak opracować plan marketingowy. **Kamila Micuła**
Atrakcyjna oferta obiektu noclegowego - krok po kroku. **Mateusz Weilandt**

11^{00} **pokaz** kulinarny **Lucyna Haluch** Prezes Fundacji Wiedza Umiejętność Rozwój

11^{30} **Szkolenie** - Fotowoltaika i pompy ciepła w systemach energetycznych hoteli – TG Technika Grzewcza

12^{00} **pokaz** kulinarny Stowarzyszenie **Euro Toques Polska** - Prawdziwe lody rzemieślnicze - polskie receptury zaprezentuje **Daniel Żurkowski**

13^{00} **Szkolenie -** Socjotechnika w służbie prowadzenia recepcji. Praktyczne porady radzenia sobie z codziennymi problemami obsługi rezerwacji i gości w hotelach , pensjonatach, kwaterach. **Sebastian Kwiatkowski**

13^{30} **pokaz** kulinarny Stowarzyszenie **Euro Toques Polska - Tomasz Królikowski** – Ryby słodkowodne od ogona do głowy

15^{00} **Szkolenie** - Maksymalizacja zysku z sezonu. Wydatkowanie pieniędzy na skuteczną reklamę. **Sebastian Kwiatkowski**

piątek 8 marca 2019 10^{00} – 15^{00}

10^{00} **szkolenie** -„ Czym nas karmią" co tak naprawdę kupujemy zachęcani pięknymi reklamami. Czy jesteśmy w stanie oprzeć się reklamie, czy bez wszechobecnej bombardującej nas reklamie wybierzemy ten sam produkt, jak bardzo jesteśmy zależni od technologii i mass mediów - **Lucyna Haluch** Prezes Fundacji Wiedza Umiejętność Rozwój

10^{30} **pokaz** kulinarny Stowarzyszenie **Euro Toques Polska - Tomasz Królikowski** – Ryby słodkowodne od ogona do głowy

11^{30} **pokaz** kulinarny Stowarzyszenie **Euro Toques Polska –Mariusz Szmidt** - Kuchnia gdańska

12^{00} Szkolenie - Przygotowanie do pracy w recepcji. Wykorzystanie socjotechniki w radzeniu sobie z bieżącymi problemami. **Sebastian Kwiatkowski**

Podane godziny są orientacyjnymi. Organizator zastrzega sobie prawo zmian w programie targów.* ***Sprawdź aktualny program na www.gastro-hotel.pl*

HONOROWY PATRONAT NAD TARGAMI

PATRONAT HONOROWY MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA ZACHODNIOPOMORSKIEGO OLGIERDA GEBLEWICZA

Powiat Kołobrzeski

Klimatyczny Kołobrzeg

Plus radio 93,3 FM

PORADNIK RESTAURATORA

Nocowanie.pl

SOLIDNIE I ZAWSZE NA CZAS targowestoiska.pl

NadMorze.pl®

Szanowni Państwo,

w Wasze ręce oddaję 24 numer Magazynu Targowego, będący równocześnie zaproszeniem na kolejną, **28 edycję Targów Gastro-Hotel.**

Termin targów wybrany został specjalnie z myślą o Państwa potrzebach, po sezonie zimowym, a przed sezonem letnim, tak abyście mogli uzupełnić zapasy i wymienić wyposażenie. W tym roku również czekają na Państwa wyjątkowe okazje promocyjne. Zapraszam do skorzystania ze szkoleń, których tematem przewodnim będzie **obniżenie kosztów energii w Waszych obiektach**, a także zapoznania się z nowościami branżowymi, których na naszych targach na pewno nie zabraknie.

Z ogromną przyjemnością będziemy gościć na targach prezesów **Regionalnego Stowarzyszenia Turystyczno-Uzdrowiskowego**, którzy z okazji Jubileuszu 20-lecia RSTU przyznają nagrodę **„Produkt Prohotel"** dla najbardziej użytecznego, innowacyjnego, przyjaznego produktu wystawianego na targach Gastro-Hotel.

Magazyn Targowy Gastro-Hotel, trzymany przez Państwa w dłoniach to informator, który odpowie na nurtujące kwestie, ale i pomoże dokonać wyboru, co do najbardziej dla Państwa przydatnych szkoleń i pokazów. Serdecznie zapraszam do lektury artykułu ***Czas na energię odnawialną w hotelarstwie*** oraz na szkolenie w temacie ***Ograniczenie zużycia energii elektrycznej dla obiektów gastronomicznych***, które poprowadzi **dr inż. Barbara Koziorowska-Abramczyk,** wykładowca z wieloletnim doświadczeniem w branży, a także konsultant FCSI – międzynarodowej organizacji zrzeszającej specjalistów z dziedziny technologicznego projektowania.

Nie zabraknie także szkoleń dla gastronomów: *Nowoczesne metody negocjacyjne i socjotechniczne w służbie gastronomii i hotelarstwu*, na które zapraszam wraz ze specjalistą w tej dziedzinie- **Sebastianem Kwiatkowskim.**

Podczas targów nie zabraknie pokazów kulinarnych. W tym roku gościć będziemy na naszej scenie m.in.: kucharzy ze Stowarzyszenia **Euro Toques Polska** oraz z **Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni**, a także Mistrza Świata i Mistrza Polski w Carvingu- **Grzegorza Gniecha** .

Część Magazynu poświęcona została targom, które w czerwcu zeszłego roku zorganizowaliśmy po raz szósty w Parku Śląskim w Chorzowie. W **VII edycji Targów Turystyki Weekendowej - ATRAKCJE REGIONÓW**, udział jako wystawca wziąć może każdy związany z branżą turystyczną, kto ze swoją ofertą pragnie dotrzeć do Ślązaków. Rewelacyjna lokalizacja targów na terenie Parku Śląskiego , tam gdzie aktywnie wypoczywają mieszkańcy m.in. Chorzowa, Siemianowic Śląskich, Katowic, a także innych miast Śląskich sprawia, że zainteresowanie targami co roku jest ogromne - w ciągu trzech dni imprezę zwiedza blisko 20 tysięcy gości. Dlatego już dziś pragnę zaprosić wszystkich Państwa, związanych z branżą turystyczną, do udziału w targach, do zaprezentowania swoich atrakcji turystycznych i propozycji wypoczynku, do zaproszenia do siebie mieszkańców Śląska podczas tegorocznej edycji targów **Atrakcje Regionów 17 – 19 maja 2019 r.** Szczegółowa oferta znajduje się na www.atrakcje-regionow.pl.

Życzę miłej lektury
Małgorzata Kryszak
Dyrektor targów

Wydawca

Gastro Hotel

Imprezy targowe – gastronomia i hotelarstwo,
GASTRO-HOTEL Małgorzata Kryszak
41-800 Zabrze
ul. Roosevelta 118
faks 32/376 08 65
tel. 32/376 08 60
601 46 58 34
e-mail: targi@gastro-hotel.pl;
m.kryszak@gastro-hotel.pl
www.gastro-hotel.pl

Redakcja:
Małgorzata Filipczak
Małgorzata Kryszak

XX-lecie Regionalnego Stowarzyszenia Turystyczno-Uzdrowiskowego w Kołobrzegu 1999-2019

Regionalne Stowarzyszenie Turystyczno – Uzdrowiskowe powstało 26 lutego 1999 roku. Jego siedzibą jest Kołobrzeg, a obszarem działania teren całego kraju i zagranica. Głównym obszarem zainteresowania RSTU jest rozwój i wspieranie turystyki na terenie Kołobrzegu i jego otoczenia, a w szczególności funkcji uzdrowiskowej miasta. Stowarzyszenie stawia sobie również jako cel kreowanie pozytywnego wizerunku kołobrzeskiego kurortu w kraju i za granicą.

RSTU skupia przedstawicieli wszystkich branż działalności gospodarczej, ale dominują firmy sektora turystycznego: hotele, sanatoria i restauracje. Stowarzyszenie jest aktywne we wszystkich kluczowych dla Kołobrzegu sprawach, a w szczególności w strategicznej kwestii utrzymania statusu uzdrowiska oraz polityki rozwoju i promocji kołobrzeskiej turystyki.

Realizując cele statutowe Stowarzyszenie zorganizowało dotąd kilkadziesiąt konferencji i sympozjów oraz wydało kilkanaście publikacji, głównie o tematyce turystyczno – uzdrowiskowej.

Regionalne Stowarzyszenie Turystyczno-Uzdrowiskowe jest postrzegane jako silne lobby działające w różnych obszarach życia gospodarczo-społecznego Kołobrzegu i regionu w aktywnej oraz merytorycznej współpracy z władzami samorządowymi.

Zapraszamy Wystawców do konkursu „ Najbardziej użytecznego, innowacyjnego, przyjaznego produktu".

produkt prohotel 2019

Szanowni Państwo,

Jest mi niezmiernie miło po raz pierwszy powitać Państwa na łamach magazynu targowego Gastro Hotel. Jestem pewna, że bogaty program imprezy oraz różnorodna oferta wystawców skłoni Państwa do odwiedzenia Kołobrzegu do czego ja również serdecznie zachęcam.

Kołobrzeg jest największym i najpiękniejszym polskim uzdrowiskiem o niezrównanym uroku i bogatej historii. Piękne, złociste plaże, korzystny mikroklimat obfitujący w jod oraz bogactwo naturalnych darów - solanki i borowiny przyciągają spragnionych zdrowego wypoczynku. Miłośnicy żeglarstwa, wędkarstwa i wycieczek rowerowych również nie będą zawiedzeni.

Niewątpliwym atutem są także nowoczesne hotele i ośrodki wypoczynkowe z doskonale wyposażoną bazą SPA.

Nasze miasto z pewnością zaskoczy Państwa mnogością zabytków, a także wyjątkową atmosferą, gdzie przeszłość i współczesność, w doskonałej harmonii tworzą niepowtarzalny klimat. Watro więc przyjechać do Kołobrzegu, by zasmakować uroków tego miejsca.

Prezydent Miasta
Anna Mieczkowska

Klimatyczny Kołobrzeg

www.karolskiba.pl

Szanowni Państwo,

Gastro – Hotel to jedne z najważniejszych targów regionalnych, które odbywają się w miastach słynących ze wzmożonego ruchu turystycznego. Dlatego ogromnie się cieszę, że po raz kolejny gościmy tą prestiżową imprezę w Powiecie Kołobrzeskim.

Jestem pewny, że jak co roku, bogata oferta wystawców oraz bardzo ciekawy program imprezy skłoni do odwiedzenia targów tych z Państwa, którzy chcą zmodernizować zakład gastronomiczny, podwyższyć jakość obsługi, zmienić wystrój lokalu czy zwiększyć wybór i jakość proponowanej oferty.

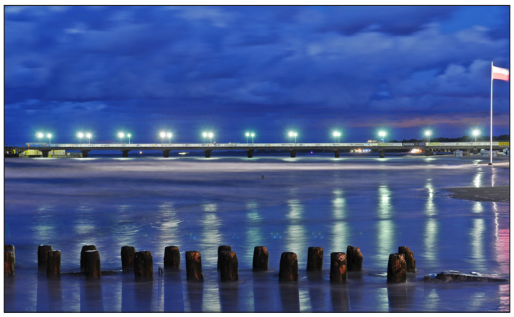
Życzę Wszystkim niezapomnianych wrażeń i wielu atrakcji, tak na Targach Gastro – Hotel, jak i w naszym urokliwym powiecie.

Starosta Kołobrzeski
Tomasz Tamborski

Powiat Kołobrzeski

www.karolskiba.pl

www.karolskiba.pl



www.karolskiba.pl

Ograniczenie zużycia energii elektrycznej dla obiektów gastronomicznych do 45% - system KES (Kitchen Energy Saver)

oraz inne czynniki obniżające koszt inwestycji i eksploatacji profesjonalnej kuchni

Dr inż. Barbara Koziorowska-Abramczyk

Doświadczenie w projektowaniu profesjonalnych kuchni obejmuje ostatnie 20 lat. Dorobek naukowy oraz stypendia zagraniczne zaowocowały doktoratem oraz publikacją książki pt." Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych, kuchni hotelowych i szpitalnych".

Od 2008 roku konsultant FCSI – międzynarodowej organizacji zrzeszającej specjalistów z dziedziny technologicznego projektowania, a przynależność projektanta do tej organizacji stanowi gwarancję dla inwestora- co do poprawności zastosowanych rozwiązań.

Profesjonalna kuchnia w hotelu czy kantyna to zapotrzebowanie na przydział energii elektrycznej na poziomie od 50 do 400 kW a nawet więcej. Koszt tej energii to często „być albo nie być" dla branży gastronomicznej . Od ponad 20 lat Europa, a szczególnie Niemcy rozwiązali już ten problem, a w Polsce od kilku lat też wdrażamy takie rozwiązania.

Każdy odbiorca w momencie podłączenia do sieci energetycznej deklaruje jaką maksymalną moc zamierza z niej pobrać . W tym celu sumuje moce poszczególnych odbiorników energii - w tym urządzeń gastronomicznych . Po zadeklarowaniu wartości mocy w „Umowie sprzedaży energii elektrycznej" dokonujemy opłaty miesięcznej za każdy 1kW mocy tzw. „umownej" w kwocie ok. 6,60 zł do 16,60 zł w zależności od dystrybutora : Enea, Tauron, Energa, RWE …. (Kołobrzeg 13 zł).

Opłata za energię składa się z kluczowych 2 elementów : Moc umowna [kW] oraz zużycie energii [kWh] . Opłatę za Moc umowną (zamówioną = zadeklarowaną) ponosimy miesięcznie – bez względu na poziom jej wykorzystania i tu ma zastosowanie KES, a za jej przekroczenie płacimy wysokie kary.

Natomiast opłata za każdą 1kWh (jedną kilowatogodzinę) zależy od czasu (ilości godzin) w jakim urządzenia pracują.

System KES KITCHEN ENERGY SAVER, znany w Europie zachodniej już od kilkunastu lat, ogranicza koszt mocy umownej nawet do 45%. Producenci urządzeń gastronomicznych takich jak piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, trzony, patelnie, frytkownice, kotły, piece piekarnicze, a nawet wytwornice pary na potrzeby profesjonalnych pralni -są już fabrycznie dostosowane do systemu KES.

Możliwe jest też zastosowanie systemu już w istniejących obiektach.

Jak to jest możliwe ?

Znane są już wszystkim i to od wielu lat, systemy BMS (Building Management System) w automatyce budynkowej . Wiemy też, że nadzorują pracę systemów wentylacji mechanicznej i klimatyzacji oraz oświetlenia . Ich największą zaletą są znaczne ograniczenia kosztów oraz wyeliminowanie ingerencji człowieka w pracę systemu. System KES działa na tej zasadzie - precyzyjnie monitoruje pracę urządzeń gastronomicznych i dynamicznie zarządza przydziałem mocy do poszczególnych urządzeń . Daje to w efekcie ograniczenie mocy umownej nawet do 45%.

System składa się z jednostki centralnej (monitor) :

okablowania, skrzynki elektrycznej w której zamontowane są moduły do : sterowania mocą urządzeń gastronomicznych, pralniczych oraz wentylacją w zakresie nadzoru pracy okapów wentylacyjnych .

W Polsce od 2 lat zostało zainstalowanych już kilka systemów, a kilka następnych jest w trakcie montażu. System jest w pełni kompatybilny z urządzeniami gastronomicznymi i pralniczymi takich producentów jak : Rational, Winterhalter, Mareno, Electrolux, Gort, Hobart i wielu innych…..

Koszt zamówienia dodatkowej opcji do urządzenia gastronomicznego (nazwa w jęz.ang. „ prepared for connection to an Energy optimisation system lub „conversion kit for connection to an Energy optimisation system" to wartość ok. 200-300 Euro. Natomiast koszt całego systemu zwraca się w ciągu 3-4 lat .

System sprawdzą się również w sytuacji, kiedy nie dysponujemy wystarczającą ilością mocy przyłączeniowej . Pomaga również, gdy chcemy zwiększyć wydajność, czy asortyment produkcji, gdzie zaoszczędzoną Moc wykorzystujemy do zainstalowania dodatkowych urządzeń kuchennych, pralniczych czy nowej klimatyzacji .

Na koszt inwestycji i eksploatacji profesjonalnej kuchni ma decydujący wpływ powierzchnia zaplecza gastronomicznego oraz rodzaj stosowanej technologii. Wiemy już, że czynniki te generują potężne koszty wyposażenia, wentylacji mechanicznej, klimatyzacji, ogrzewania oraz zatrudnienia. Są technologie i urządzenia które rozwiązują ten problem, a systemy wentylacji zapewniają prawidłowe warunki pracy w niewielkich i wydajnych kuchniach . Warto mieć na to wpływ i świadomość przy projektowaniu i modernizowaniu kuchni .

Jak zaprojektować lub zmodernizować kuchnię w hotelu ?

Jak wyeliminować koszty nieprofesjonalnych rozwiązań projektowych narażających nasz zysk i rentowność obiektów gastronomicznych ?

To zasadniczy temat na teraz i już.
Jak ograniczyć te koszty dowiecie się Państwo na wykładzie…. **Zapraszam w środę o 11:30.**

606 753 355
koziorowska@gastro-projekt.pl

Euro Toques International jest to Kucharska Wspólnota Europejska, którą tworzy ponad 3000 kucharzy i szefów kuchni

Stowarzyszenie składa się z 21 krajów członkowskich UE Rok 1986 r. zapoczątkował powstanie tej mocnej i stabilnej organizacji, a zaczęło się od dwóch „wielkich nazwisk", Pierre Romeyer i Paul Bocuse, wizjonerów, którzy postanowili wprowadzić wysoką jakość produktów w gastronomii. Główną siedzibą ETI jest Bruksela.

W Polsce, jako Euro-Toques Polska (ETP) oficjalnie działamy od 8 lutego 2010 r. Założycielem był Jean Bos który z grupą kucharzy stworzył struktury ETP. Jean Bos jest prekursorem kuchni molekularnej w Polsce, pracował między innymi jako szef kuchni dla króla Belgii i księcia Monaco

Głównym celem i kierunkiem działania Euro Toques Polska jest promocja najlepszej żywności i jakości produktów regulowanych przez instytucje europejskie i krajowe. Wszyscy członkowie stosują się do kodeksu, który jest zobowiązany do wspierania jakości i tradycji kulinarnej naszego kraju.

Jako ETP chcemy być ważnym i decyzyjnym partnerem dla instytucji europejskich w celu ochrony jakości i smaku żywności, promować naszych rzemieślników regionalnych, ułatwiać wymianę pomiędzy kucharzami w całej Europie. Pragniemy podtrzymywać polską kulturę i tradycję kulinarną. Podnosić poziom świadomości konsumentów poprzez edukację i dobre nawyki żywieniowe. Będziemy zajmować się promocją zdrowia poprzez zapewnienie zdrowej żywności bez dodatków chemicznych w produktach spożywczych, poprzez promowanie produktów naturalnych, sezonowych. Będziemy czuwać nad prawidłowym oznakowaniem produktu, aby zapewnić konsumentom istotne informacje potrzebne do dokonania odpowiedniego wyboru. Będziemy chronić kulinarne dziedzictwa europejskie w ich różnorodności, pochodzeniu i typowości.

Serdecznie wszystkich zapraszamy na targi Gastro-Hotel w Kołobrzegu.

Marcin Soból
Prezes Euro-Toques Polska

Oczekiwania Gości kontra pomysły Kucharzy

Tak bo pytanie czego oczekują nasi Goście drąży nasze umysły. Jak i co podać, żeby sprzedało się ze smakiem, uśmiechem i powrotem Gościa do naszej restauracji. Nie łatwa odpowiedz.

Trendy – tak trzeba o nich pamiętać i nie bagatelizować. Kucharze generalnie śmieją się i szydzą z Gości wegetarian i wegan. Generalnie, ale w sumie wielu otwiera się na potrzeby tej rosnącej, bądź co bądź, grupy naszych odbiorców. Mądry ten kto potrafi, chce i to robi. Żeby być „dyktatorem swojego smaku trzeba mieć gigantyczne nazwisko i być naprawdę kimś w oczach Gości . Po mimo kilkuletniej mody na gotowanie, ciągle mamy garstkę autorytetów i gwiazd w oczach Gości. Jasne – często chybionych. To także dowód na to, że Goście nie zawsze chcą tego co my. Dlatego powinniśmy jednak trochę ich słuchać. Ja po wprowadzeniu nowej karty często dostaję zapytania od Gości w stylu -Panie Jarku czy halibut ten pyszniutki jeszcze wróci?, albo ta giczka jest niezła ale może sos szałwiowy. Nie walczę, ale słucham, co najczęściej przynosi bardzo pozytywny odbiór. Oczywiście dobrze, jeśli sprzedajemy produkty najwyższej jakości. Gość dobrze odbiera informację w rodzaju: dziki łosoś lub jesiotr z hodowli…. Czy wołowina z kontrolowanego cyklu hodowli – to uwiarygodnia naszą kuchnię i jednocześnie niesie wiedzę dla Gości i upewnia ich o naszych

intencjach.

Dodając do tego sezonowość i kreatywność budujemy swój wizerunek i brand.

Co pokażemy podczas pokazów targowych 6 marca?

Niech to będzie niespodzianką ale pewne jest jedno – gwarancja jakości produktu i sezonowość zagra pierwsze skrzypce.

Dodam, że element ziemi zostanie tu podkreślony i uzasadniony.

Zapraszam więc na targi Gastro Hotel i nasz pokaz 6 marca ok godz 12:30

Jarek Uściński
Prezes OSSKiC

Czas na energię odnawialną w hotelarstwie

Rozwój gospodarczy i społeczny mają wielki wpływ na polski rynek energetyczny. Malejące zasoby surowców naturalnych, rosnące koszty ich pozyskania oraz problemy z emisją CO2, smogiem a przy tym rosnące ceny energii zmuszają do skorzystania z odnawialnych i niekonwencjonalnych źródeł energii takich jak fotowoltaika i pompy ciepła. Rozwój i wzrost wydajności technologii pozyskania energii odnawialnej wpływa na decyzje energetyczne w zakładach hotelarskich, które w perspektywie czasu mają tylko pozytywne konsekwencje. Stosowanie OZE w hotelach przyczynia się do obniżenia kosztów energii, zwiększa konkurencyjność oraz podnosi świadomość ekologiczną pracowników i odwiedzających Gości.

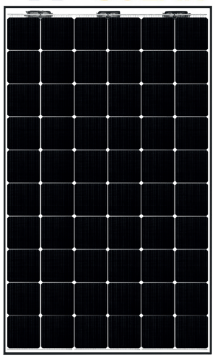
Energia solarna

Fotowoltaika służy pozyskiwaniu energii ze światła w sposób bezpieczny i bezawaryjny przez 365 dni w roku. Moduły fotowoltaiczne tworzą napięcie wtedy gdy pada na nie światło, i nie koniecznie muszą to być dni słoneczne. Obecnie to najskuteczniejsze, ekologiczne rozwiązanie do produkcji energii elektrycznej na świecie. Pozwala na niezależność energetyczną i optymalizację kosztów stałych w gospodarstwach domowych i przedsiębiorstwach. Dzięki instalacji fotowoltaicznej uzyskujemy prąd elektryczny – czystą energię, którą możemy wykorzystać w dowolny sposób. To po prostu darmowe i ogólnodostępne źródło energii.

Najwyższa jakość paneli fotowoltaicznych SmartWire

Technologia SmartWire to najnowocześniejsza i najbardziej wydajna technologia opracowana przez szwajcarską firmę Meyer Burger. Technologia produkcji modułów PV o największej wydajności, odporności na uszkodzenia, bezawaryjności i gwarancji uzysku prądu. Technologia SmartWire – to specjalna siatka połączeń, która pokrywa płytki krzemu. Jest w pełni dostosowana i dedykowana do innowacyjnych ogniw trzeciej generacji HJT Bi-facial. Ten sposób połączenia zaowocował znacznie większą wydajnością produkcji prądu. W porównaniu do pochodzącej ze wschodu technologii bus-bar moduły SWTC przewyższają swoją wydajnością nawet o 25% przestarzałą już dzisiaj technologię polikrystałową. To wyrób o najwyższych parametrach pracy i stabilności energetycznej w skali światowej, obecnie dostępny na rynku.

Pompowanie z natury



Fotowoltaika dostarcza energię elektryczną, natomiast pompy ciepła rozwiązują nam problem zapotrzebowania na energię cieplną. Jak sama nazwa sugeruje, urządzenia te „pompują" ciepło z otoczenia o niskiej temperaturze (z gruntu lub powietrza na zewnątrz budynku) i po podniesieniu temperatury czynnika roboczego przekazują ciepło do ogrzewanych pomieszczeń lub podgrzewają wodę użytkową.

Jakość pomp ciepła

Ferroli włoski producent urządzeń grzewczych i chłodzących oferuje pompy ciepła zapewniające niskie koszty eksploatacyjne – w porównaniu do gazu ziemnego będą one niższe o ok. 50 %, a w przypadku oleju opałowego zaś ok. 70 %. W sektorze dużych przedsięwzięć inwestorzy mają do dyspozycji pompy ciepła powietrze – woda on-off typu monoblock: moc od 9,0 do 99,5 kW (A7/W35) - rewersyjne po stronie czynnika chłodniczego, czyli przeznaczone do grzania oraz chłodzenia oraz pompy gruntowe o mocy od 2,4 do 92,6 kW (B0/W35). W obu rodzajach pomp zastosowano system EVI –wtrysku par do sprężarki, dzięki czemu osiągają na zasilaniu temperaturę do 65 0 C bez wspomagania grzałką.

Zapraszamy na szkolenie w czwartek o godzinie 11:30.

TG Technika Grzewcza Mariusz Ławro
ul. Barcińska 8G, 78 - 113 Dygowo
www.termomedia.pl info@termomedia.pl

TERMOMEDIA.PL
TECHNIKA GRZEWCZA I SOLARNA
✆690 42 68 68

Lucyna Haluch
Mistrz kucharski , trener, właściciel Restauracji Leśny Dworek w Gorlicach oraz Prezes Fundacji Wiedza Umiejętność Rozwój. W branży gastronomicznej i hotelarskiej ponad 25 lat. Gastronomia i sztuka kulinarna to nie tylko jej ścieżka zawodowa, ale przede wszystkim miłość i styl życia. Należy do Polskiego Oddziału Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy – Euro Toques.

Zapraszam na pokazy i szkolenie podczas targów.

Marcin Soból
Prezes Euro Toques Polska, międzynarodowego stowarzyszenia zrzeszającego szefów kuchni i kucharzy w całej Europie, szef kuchni Warszawskiej restauracji Krasnodwór gdzie na co dzień, serwowana jest tradycyjna kuchnia polska w nowych odsłonach. Miał zaszczyt gotować w ambasadzie Belgii dla pary królewskiej. Kucharz pełen pasji i inspiracji, ceni polską tradycyjną kuchnię, zwłaszcza kuchnię myśliwską wykorzystuje do tego nowoczesne techniki gotowania i dąży zawsze do perfekcji. Juror na wielu konkursach kulinarnych między innymi brał udział w najbardziej prestiżowym konkursie w Polsce czyli Kulinarnym Pucharze Polski.

Zapraszam na nasze pokazy.

Sebastian Kwiatkowski
Absolwent Wyższej Szkoły Przedsiębiorczości i Administracji w Lublinie. Praktyk z wieloletnim doświadczeniem. Od 25 lat zajmuje się marketingiem oraz marketingiem internetowym. Obecnie współpracuje z ponad 40 Ośrodkami Wypoczynkowymi w kraju, udzielając im porad menadżerskich oraz zajmuje się ich kompleksową obsługą pod względem przygotowania kampanii reklamowej (profesjonalne filmy, zdjęcia, budowa oraz pozycjonowanie stron internetowych) . Specjalizuje się w zwiększaniu rentowności ośrodków.

Zapraszam na szkolenia.

Łóżko kontynentalne Baron

- produkt skierowany dla wymagających klientów ceniących wygodę, luksus oraz estetykę.
Łóżko o bardzo wyważonym stosunku ceny do jakości.
Specyfikacja: Podstawa Boxspring, materac Pocket Foam, Top materac Visco, wezgłowie panelowe 140 cm H.
Możliwość skomponowania produktu według własnego uznania wraz z opcją niestandardowych rozmiarów.

POLSTER Beddings and more...

Polster Sp. Z.o.o. jest dynamicznie rozwijającą się firmą w segmencie wyposażenia hoteli odnośnie oferty łóżek kontynentalnych, hotelowych, materacy, nakładek materacowych, paneli ściennych tapicerowanych, pokrowców oraz akcesorii meblowych.
Oferta firmy skierowana jest także dla klientów szukających niestandardowych rozmiarów, wykonania produktu według powierzonych projektów.

www.ipolster.pl

Łóżko hotelowe Topaz

Najpopularniejszy model w segmencie łóżek hotelowych.
Łóżko cechuje estetyka, wygoda oraz nienaganne wzornictwo.
Model ten wpisuje się w każde wnętrze stanowiąc nieodłączny element wyposażenia.
Specyfikacja - noga chrom 15 cm, baza hardbox 30 cm, mterac bonell foam, wezgłowie pikowane guzikami.
Możliwość skomponowania produktu według własnego uznania wraz z opcją niestandardowych rozmiarów.

HOLLYWOOD
GRUPA KAPITAŁOWA HOLLYWOOD

Misją Grupy Kapitałowej Hollywood S.A. jest dostarczanie Klientom najwyższej jakości produktów i usług w branży pralniczej. Pragniemy być najbardziej preferowanym i cenionym dostawcą usług pralniczych i wynajmu tekstyliów różnego rodzaju w Polsce. Skupiamy się na indywidualnych oczekiwaniach Klientów, elastycznym budowaniu trwałych relacji biznesowych, a nasze działania są efektywne ekonomicznie. Podejmowane przez nas decyzje są odpowiedzialne ekologicznie i mają pozytywny wpływ na środowisko naturalne.
Pragniemy, aby nasze zakłady pralnicze były najchętniej wybierane przez Klientów i umożliwiały im osiąganie ponadprzeciętnych wyników. Nasza strategia koncentruje się na dalszej konsolidacji rynku, co spowoduje powiększenie Grupy o nowe spółki zależne, zwiększając tym samym dostępność naszych usług dla Klientów. Pragniemy osiągnąć możliwie równy i wysoki poziomu dotarcia z ofertą naszych usług we wszystkie regiony Polski.

www.hollywoodsa.pl

Faber

Faber Sp. z o.o. lider w meblach ogrodowych, restauracyjnych, kawiarnianych i hotelowych.

Jesteśmy producentem i bezpośrednim importerem mebli z Technoratanu oraz tworzywa sztucznego PP, odpornych na warunki zewnętrzne: wodę, deszcz, śnieg, promienie UV. Wyposażamy kawiarnie, restauracje i hotele w całej Polsce i zagranicą.

www.faber-meble.pl

Nowością jest zestaw **OLAF** – składający się z kanapy, dwóch foteli i stolika kawowego w promocyjnej cenie – **764 zł netto komplet.**

Oraz fotelik **SIENA** – stelaż aluminiowy imitujący drewno oraz wyplot beżowo-brazowy, model typu francuskiego – **198 zł netto szt.**

ORDE

Wspieramy sektor **profesjonalnego** utrzymania czystości

Służba zdrowia
HoReCa
Obiekty pożytku publicznego
Przemysł i logistyka

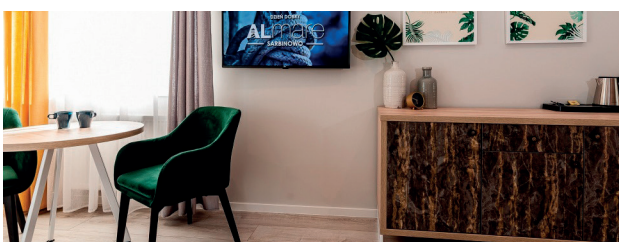
biuro@orde.pl | www.orde.pl

JAKUB MEBLE®

www. jakubmeble.pl

Jesteśmy firmą od ponad 20 lat na rynku. Nasi stali klienci cenią nas za trwałość produktu, rzetelną pracę i kompleksową usługę, a nowi za nieszablonowe myślenie i pomoc w każdej dziedzinie dotyczącej obiektów. Jesteśmy po to by zaaranżować i wyposażyć przestrzeń tak by stała się estetyczna, ergonomiczna i przynosząca zysk.
Na tegorocznych targach nie zabraknie mebli w klimacie industrialnym a także szlachetnej klasyki.

www.jakubmeble.pl



pralus

Zajmujemy się przede wszystkim sprzedażą i serwisem nowych maszyn pralniczych firmy Primus, jako autoryzowany dystrybutor tej znanej i cenionej marki. Pomagamy w otwarciu pralni jak w jej modernizacji, zarówno od strony technicznej jaki technologicznej. Prowadzony przez nas serwis maszyn pralniczych obejmuje cały kraj. Jesteśmy zawsze otwarci na potrzeby klienta.

Pralus Systemy Pralnicze

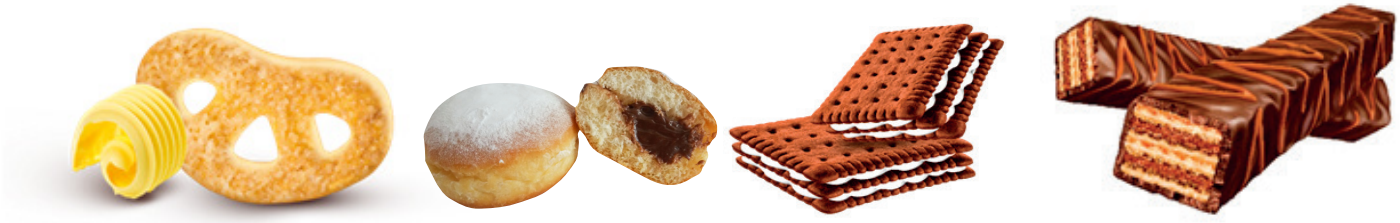
www.pralus.pl

Dr Gerard to jedna z największych firm cukierniczych, nie tylko w Polsce, ale też w skali europejskiej. Od 1993 roku pracujemy z pasją i nieustannie się rozwijamy, aby dostarczać ulubione ciastka i tworzyć nowe receptury.
Jest nim nowy Brand produktów skierowanych do sektora gastronomicznego

COOKIE FACTORY

COOKIE Faktory to innowacyjne rozwiązanie zamrożonych produktów, które po wyjęciu z zamrażarki po 2 godzinach są gotowe do konsumpcji.
Produkty COOKIE FAKTORY to produkcja z ciasta francuskiego, drożdżowego i biszkoptowego

www.drgerard.eu



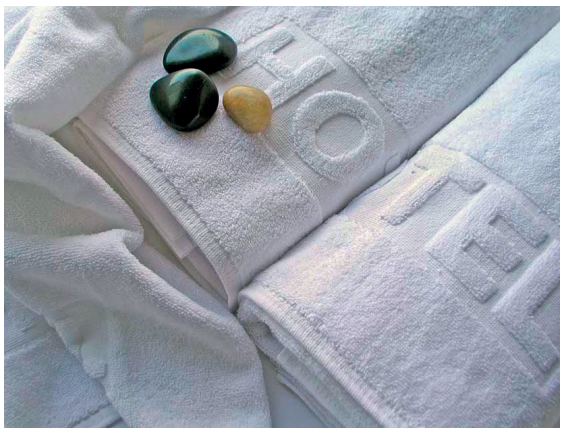
PIK

TEKSTYLIA GODNE ZAUFANIA

Jeden z najwiekszych producentów, importerów i dystrybutorów tekstyliów hotelowych w Polsce.

Prezentacja produktów u klienta, wysyłki i dostawy do 48h.

www.piktekstylia.eu



GASTRO POLERKI

GASTROPOLERKI to innowacyjne rozwiązanie w branży gastronomicznej. Gwarantują nieskazitelny połysk sztućców i kieliszków. Jeśli Twój Personel nadal ręcznie poleruje zastawę stołową, czas NA ZMIANY. Korzystając z Gastropolerek zaoszczędzisz czas, pieniądze i zyskasz więcej zadowolonych Klientów. Ograniczysz ilość stłuczonego szkła, zmniejszysz koszty pralni i zyskasz wysoki poziom higieny sztućców dzięki zastosowaniu lampy UV. Umów darmowe testy info@gastropolerki.pllub tel. 884 733 804.

www.gastropolerki.pl

WIELE KRAJÓW
Nasze produkty pochodzą z Chiny, Japonia, Singapur, Tajlandia, EU, USA, Wietnam.

ASIA FOODS

DUŻY WYBÓR
Bogaty asortyment powinien zadowolić każdego wymagającego klienta

www.asiafoods.pl

ANDROPOL
– 1906 –

Andropol jest polskim producentem tkanin pościelowych i obrusowych. W naszej ofercie znajduje się konfekcja pościelowa i stołowa. Uzupełnieniem asortymentu są ręczniki frotte, szlafroki, kapcie i ochraniacze na materace, a także szeroki wybór kołder i poduszek przeznaczonych dla hoteli.

Oferujemy szeroki wybór konfekcji pościelowej: poszewek, poszew, prześcieradeł wykonanych z tkanin o doskonałej jakości, gwarantujących wysoki komfort przez cały czas użytkowania. Konfekcja pościelowa wykonana jest z tkanin o szerokim wyborze deseni oraz składów surowcowych. Dzięki zastosowaniu wysoko jakościowych przędz czesankowych wyroby pościelowe są wytrzymałe na wielokrotne procesy pralnicze. Nasza pościel jest miła w dotyku, delikatna w chwycie, układalna, powierzchnia jej charakteryzuje się trwałym połyskiem i niezmiennością kształtu.

Ręczniki bawełniane Linii SPA mają wysoką wytrzymałość mechaniczną i charakteryzują się doskonałą chłonnością wody przez cały czas użytkowania. Posiadają miękki chwyt i są miłe w dotyku. Spełnią wymagania każdego użytkownika. Nadają się do suszenia w suszarkach bębnowych. Do produkcji kolorowych ręczników użyto barwników, które odporne są na działanie środków wybielających oraz umożliwiają konserwację w 95 st.C. Obszyte są podwójnym szwem z czterech stron. Brzegi ręcznika zakończone diagonalną krajką. Każdy ręcznik ma wszytą estetyczną żakardową metkę identyfikującą jego markę. Nadają się do wielokrotnego prania przemysłowego.

www.andropol.pl

Pomorze Zachodnie

Produkty tradycyjne Pomorza Zachodniego

Rozsmakuj się w tradycji!

Lista produktów tradycyjnych Pomorza Zachodniego liczy obecnie **53 pozycje**. Wpisów na niniejszą listę dokonuje Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi na wniosek Marszałka Województwa. Lista zawiera produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji - za takie uważa się metody wykorzystywane **co najmniej od 25 lat**.

Szukajcie produktów z tymi znakami:

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą produktów tradycyjnych Pomorza Zachodniego na stronie:

www.produktytradycyjne.wzp.pl

Pomorze Zachodnie produkt tradycyjny

Lista Producentów zrzeszonych w Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorze Zachodnie znajduje się na stronie:

www.sdk.wzp.pl

Dziedzictwo Kulinarne® www.culinary-heritage.com POMORZE ZACHODNIE

Odpowiedzialnym za promocję produktów tradycyjnych jest:
Wydział Rolnictwa i Rybactwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
ul. Starzyńskiego 3-4 ▪ 70-506 Szczecin ▪ tel. 91 44 10 203 ▪ e-mail: rolnictwo@wzp.pl

ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO -HOTELARSKICH IM. EMILII GIERCZAK W KOŁOBRZEGU

ZSE-H w Kołobrzegu funkcjonuje od 1975r. Kształci na kierunkach: technik hotelarstwa, technik ekonomista, technik informatyk, technik organizacji reklamy, technik obsługi turystycznej, technik w zawodzie kelner, technik żywienia i usług gastronomicznych. Obecnie liczy ponad 900 uczniów.

Jest współorganizatorem razem z WSG Bydgoszcz Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej. W 2011r. otrzymała z rąk MEN tytuł Lidera Edukacji Zawodowej.

W ramach szkoły działa Centrum Kształcenia Praktycznego, które kształci uczniów w zakresie praktycznej nauki zawodu, doskonali zawodowo nauczycieli przedmiotów hotelarskich i gastronomicznych oraz zawodową kadrę hotelarsko-gastronomiczną zatrudnione w zakładach regionu zachodniopomorskiego.

Szkoła realizuje z dużymi sukcesami projekty unijne, które są podstawą wymian międzynarodowych oraz doposażeniem szkoły w pomoce dydaktyczne.

CKP posiada także atrakcyjną bazę noclegową (85 miejsc) na poziomie

3-gwiazdkowego hotelu. Do dyspozycji gości oferuje: pokoje 1-osobowe, 2-osobowe oraz 3-osobowe, wszystkie wyposażone w łazienki, radio, TV SAT., telefon, lodówkę.

Placówka posiada także: 3 sale konferencyjne (mieszczące od 15 do 60 os.) wyposażone w profesjonalny sprzęt audiowizualny, restaurację, bilard, cukiernię, letnią kawiarnię.

Profesjonalna technologia zmywania

M-iClean – nowy standard technologii zmywania

MEIKO
The clean solution

Zmywanie kojarzyło się dotychczas z ciężką pracą – gorące opary, wilgoć, wysoka temperatura. Dzięki innowacyjnej technologii MEIKO sytuacja uległa całkowitej zmianie: atrakcyjne wzornictwo zmywarek, intuicyjna obsługa, przyjemne otoczenie pracy – zmywane naczynia są idealnie czyste i błyszczące. Witamy w świecie M-iClean! Charakterystyczne oblicze nowej generacji urządzeń robi ogromne wrażenie: piękny design, nowoczesna technologia, oraz dbałość o środowisko naturalne. Jeszcze nigdy zmywanie nie było tak przyjemne, oszczędne i ekologiczne.

www.meiko.pl

FAGOR INDUSTRIAL

„FAGOR Industrial jest cenionym na świecie producentem urządzeń gastronomicznych oraz pralniczych dla hoteli, restauracji, szpitali i innych obiektów gastronomicznych. To co wyróżnia ofertę firmy FAGOR i zjednuje jej coraz większe grono zwolenników na całym świecie, to dobra relacja cen oferowanych produktów do ich jakości i niezawodności.
Celem Polskiego oddziału firmy FAGOR INDUSTRIAL jest profesjonalne przygotowanie zaplecza dla sieci partnerów handlowych, dzięki którym bogata oferta Firmy dociera do wszystkich rejonów naszego kraju. Dobrze zaopatrzone magazyny pod Warszawą umożliwiają błyskawiczną realizację zamówień polskich klientów.

ONNERA POLAND mieszcząca się w Palmirach pod Warszawą obejmuje marki **FAGOR, ASBER, EDENOX** oraz zapewnia stały i szybki dostęp do wszelkiego rodzaju części zamiennych oraz organizuje systematyczne szkolenia w zakresie obsługi sprzętu i znajomości serwisu.
Sukces marki FAGOR polega przede wszystkim na dobrym rozumieniu potrzeb Klientów i spełnianiu ich oczekiwań dzięki czemu FAGOR może się poszczycić tak atrakcyjną i cenioną w świecie ofertą profesjonalnych urządzeń dla gastronomii i pralni."

www.fagorindustrial.p

ASCENT 3

Maszyna do produkcji pierogów model: JGL135-6A

Pierogarka posiada szereg zmian wykonanych w naszym zakładzie. Gwarantują one więcej możliwości pracy urządzenia,oraz bezproblemową cichą pracę pierogarki oraz **lepsze efekty w napełnianiu pieroga** (dodatkowy silnik do pompy farszu). Zmiany zostały zaakceptowane przez producenta urządzenia.

Pierogarka jest łatwa w obsłudze, konserwacji i myciu.

Główne jej części są wykonane ze stali nierdzewnej kwasoodpornej odpowiedniej do produkcji spożywczej.

Grubość ciasta może być dowolnie zmieniana wg zapotrzebowania poprzez dokręcanie i odkręcanie nachodzących na siebie cylindrów, regulacja ilości nadzienia odbywa się poprzez sterowanie elektroniczne i zastosowanie dodatkowego silnika.

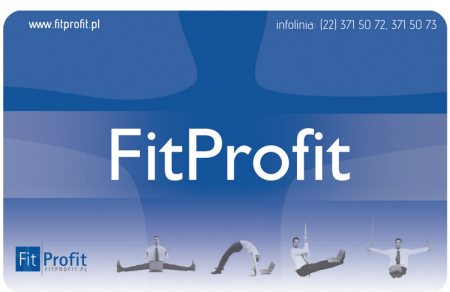
PIEROGARKA POSIADA CERTYFIKAT CE
Produkt końcowy otrzymamy poprzez zastosowanie odpowiednich głowic formujących przedstawionych na zdjęciu które posiadamy w ofercie.
Funkcje:
Wydajność pierogarki to 8100szt/h.
Pierogi i inne produkty mogą mieć różną wagę w zależności od rodzaju głowicy formującej.
Pierogi mini: 220 sztuk/min waga 7/8gram wymiar 45x26mm głowica mała
Pierogi średnie: 120 sztuk/min waga 16/18gram wymiar 68x35mm głowica średnia
Pierogi największe:80 sztuk/min waga 28/32gram wymiar 95x45mm głowica duża
Krokiety:40 sztuk/min waga 40/50gram wymiar 110x45mm
Samosa:80 sztuk/min waga28/30 gram wymiar 110x80x80mm
Samosa: 120 sztuk/min waga18/20 gram wymiar 65x65x65
Wonton:80 sztuk/min waga 9/10gram wymiar 65x65x65mm
Zasilanie 1.5 KW
Waga: 180kg

www.ascent3.pl

VanityStyle

Firma VanityStyle Sp. z o. o. powstała w 2007 roku i specjalizuje się w nowatorskich rozwiązaniach z zakresu pozapłacowych świadczeń motywacyjnych, które dla każdego pracodawcy są doskonałym narzędziem do budowania zaangażowania oraz zadowolenia pracowników, a także wzmacniania ich więzi z organizacją. Taki pozapłacowy system wynagradzania i motywowania kadr przekłada się nie tylko na wieloletni, efektywny dialog pomiędzy przedsiębiorstwem a pracownikami, ale również jest elementem budowania atrakcyjnego i pozytywnego wizerunku pracodawcy. Rozwiązania oferowane przez VanityStyle są łatwe do wdrożenia pod względem organizacyjnym i administracyjnym, ponieważ w przeciwieństwie do innych, tradycyjnie stosowanych świadczeń pracowniczych, minimalizują nakłady pracy i ilość przetwarzanych dokumentów. VanityStyle oferuje programy motywacyjne z obszaru sportu i rekreacji (karty FitProfit i FitSport) oraz kultury (kupony biletowe QlturaProfit i CinemaProfit), a także program rabatowy GetProfit. Firma jest także inicjatorem projektu „Holistyczna Akademia Biznesu VanityStyle", w ramach którego oferuje szkolenia, warsztaty i treningi umożliwiające osobom aktywnym zawodowo zdobywanie kompetencji przydatnych zarówno w pracy, jak i w życiu prywatnym.

Więcej informacji:
www.vanitystyle.pl



WYPIEKAMY INSPIRACJE

Oferujemy nietuzinkowe produkty na słodko

i słono:

- ciasta
- petit gateau
- ciastka
- przekąski
- pieczywo.

Zawsze, gdy liczy się smak i wygląd.

Zawsze, gdy ważny jest czas i efekt.

Sięgnij po to co lepsze !

PGD

Wypiekamy Inspiracje

PGD / MERKUR | | ul. Annopol 4A bud. F | 03-236 WARSZAWA | + 48 609 430 402 |

Firma PPH „TESS" Małgorzata i Sławomir Maksymowicz Sp. j.

Jesteśmy polskim producentem chemii gospodarczej i profesjonalnej. Działamy na rynku nieprzerwanie od 1991r. Początkiem naszej działalności była produkcja środków chemii gospodarczej. Do wieloletniego doświadczenia dodaliśmy nowoczesne rozwiązania rozszerzając asortyment produkowanych preparatów o środki profesjonalne.

Ok 1999 roku rozpoczęliśmy produkcję past do mycia rąk , typu BHP o wyższej technologii produkcji. Obecnie pasty te sprzedajemy w całej Polsce oraz UE. Ponadto firma nasza bierze udział w licznych przetargach co powoduje , iż prowadzimy także na dużą skalę działalność handlową mając bardzo dobre kontakty z licznymi producentami w całym kraju .Organizujemy także szkolenia w zakresie HACCP oraz inne usługi związane z utrzymaniem czystości. W 2007 roku, aby sprostać rosnącym wymaganiom rynku, wdrożyliśmy System Zarządzania Jakością ISO 9001, ISO 14001 i AQAP które nieustannie wspomagają nas w codziennych działaniach. Dzięki najwyższej jakości naszych produktów, firma posiada kilka tysięcy odbiorców, zarówno hurtowych jak i indywidualnych. Jesteśmy wiarygodni, działamy w sposób zorganizowany, gwarantując naszym klientom najwyższą jakość wszystkich produktów oraz terminowe dostawy.

www.tess.com.pl

TIP·TOP

PRALNICTWO

Jesteśmy firmą rodzinną od wielu lat zajmują się doradztwem w zakresie wyposażenia pralni wodnych. Naszym głównym celem jest zapewnienie najlepszej obsługi klienta. Zajmujemy się sprzedażą profesjonalnych urządzeń pralniczych, ich instalacją, serwisem oraz konserwacją. W naszej ofercie znajdą Państwo urządzenia nowe oraz ponad 200 używanych a także części zamienne. Jesteśmy dystrybutorem firmy Schulthess oraz Primer. Sprzedajmy maszyny do hoteli, restauracji, domów opieki, itp.

Oferujemy wszystko, co potrzebne, by utrzymać Państwa biznes w działaniu.

Nasza siedziba znajduję się w Szczecinie, tuż przy granicy z Niemcami co ułatwia nam współpracę również z innymi krajami.
Ciężko pracujemy, aby Twoja firma odniosła sukces.
Tip-Top to ponad 40 lat doświadczenia- możesz nam zaufać
-

SCHULTHESS Primer Miele Electrolux IPSO GIRBAU lavamac primus ADC UniMac Huebsch

Hotel Stary Browar Kościerzyna

usytuowany przy rynku w samym sercu Kościerzyny na terenie „Szwajcarii Kaszubskiej" otoczonej kompleksem Jezior Wdzydzkich.

W odrestaurowanym Browarze kościerskim, najstarszym zabytku Kościerzyny z 1856 r., przygotowaliśmy dla Państwa miejsce, w którym połączyliśmy potrzeby snu i jedzenia oraz przyrządzamy piwo własnej receptury.

Aby mogli Państwo w pełni zrelaksować się i wypocząć w Starym Browarze Kościerzyna, przygotowaliśmy kameralną strefę relaksu, obejmującą 2 pomieszczenia. W jednym z nich znajduje się jacuzzi, sauna sucha i parowa oraz leżaki, na których będą Państwo mogli wypocząć po sesji w saunie. Ta część wyposażona jest również w prysznic z aromaterapią, wytwornicę lodu oraz wiadro prysznicowe do schłodzenia ciała. W drugim pomieszczeniu przygotowaliśmy pokój kąpieli z sauną na podczerwień. Specjalną atrakcją dla Gości Hotelu Starego Browaru jest kąpiel w piwie, a dokładniej chmielu, który posiada niezwykłe właściwości relaksujące i upiększające. Działa regenerująco, odprężająco i jest doskonałym sposobem na romantyczny wieczór we dwoje, relaks po pełnym dniu wrażeń spędzonym na Kaszubach, bądź wyczerpującej konferencji.

www.starybrowarkoscierzyna.pl
Hotel Stary Browar Kościerzyna
Ul. Słodowa 3
83-400 Kościerzyna

SZRON® Łódź

KOMPLEKSOWE
WYPOSAŻENIE
GASTRONOMII

PRODUCENT
MELAMINY

WWW.SZRON.EU

PROJEKT – WYPOSAŻENIE – SERWIS

suma
GASTRONOMIA • PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY • PRALNIE

Ponad 20 lat doświadczenia na rynku gastronomicznym.

Kompleksowo zajmujemy się wyposażaniem i obsługą obiektów gastronomicznych, pralniczych oraz systemami utrzymania higieny. Prowadzimy serwis gwarancyjny i pogwarancyjny urządzeń.

Zapewniamy klientom wsparcie od projektu do realizacji inwestycji.
Ideą przewodnią naszej firmy jest promowanie rozwiązań i urządzeń wysokiej jakości.
Cały czas poszerzamy naszą ofertę o innowacyjne rozwiązania, współpracujemy z wiodącymi producentami sprzętu, podążając za trendami i najlepszymi rozwiązaniami, mając na uwadze zapotrzebowanie jak i możliwości finansowe każdego klienta.

Od lat kładziemy stały nacisk na szkolenie naszego zespołu oraz na aktualizowanie i unowocześnianie naszej oferty.

Organizujemy prezentacje urządzeń i produktów, pokazy kulinarne oraz szkolenia dedykowane klientom i pracownikom w celu zapoznania się z nowym sprzętem jeszcze przed jego zakupem.

- ➔ Otwierasz restaurację, bar, bistro, kawiarnię bądź pralnię.
- ➔ Potrzebujesz pomocy w doradztwie i wyborze urządzeń,
- ➔ Zapraszamy do naszego salonu w Koszalinie i na nasze stoisko.

www.sumaservice.pl

suma service
GASTRONOMIA • PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY • PRALNIE
ul.Morska 44 75-225 Koszalin

REFLECT

Reflect

Produkujemy oprawy oświetleniowe do obiektów hotelowych, w ponadczasowej formie, w dowolnej kolorystyce, w najnowszej technologii LED w tym roku do 180 lm z 1W.

www.reflect.com.pl

YATO®

PROFESJONALNE ROZWIĄZANIA DLA GASTRONOMII
www.yatogastro.com

Nocowanie.pl

Nocowanie.pl to najpopularniejszy polski portal noclegowy, który funkcjonuje na rynku już od 14 lat. Przez cały ten czas jest systematycznie ulepszany, co doceniają właściciele obiektów noclegowych, jak i użytkownicy, których liczba stale rośnie. (Wg badań Gemius/PBI liczba użytkowników Nocowanie.pl w lipcu 2018 wynosiła 3 mln osób).

Portal dokłada wszelkich starań, aby zarówno stali, jak i nowi klienci, byli w pełni usatysfakcjonowani współpracą. W ramach abonamentu klienci otrzymują szereg innowacyjnych i atrakcyjnych usług, do których należą:

- dział „Wolne pokoje", gdzie właściciele obiektów ogłaszają dostępne terminy noclegowe;
- dział „Szukam noclegu", w którym turyści dodają ogłoszenia o poszukiwanych noclegach;
- profesjonalne tłumaczenia ofert w dwóch językach (angielskim i niemieckim);
- **aplikacja mobilna,** dzięki której właściciele mogą prowadzić korespondencję z turystami i otrzymują powiadomienia o nowych zapytaniach o nocleg;
- własna strona internetowa, oparta na przyjaznych szablonach graficznych i 14 wersjach kolorystycznych;
- **sesja fotograficzna** wykonana przez fotografa lub usługa **wirtualnego spaceru** po obiekcie;
- bezpłatny system do zarządzania obiektem noclegowym, dzięki któremu można m.in. korzystać z kalendarza rezerwacji oraz pobierać **płatności online.**

W ofercie abonamentowej znajduje się także: spersonalizowany baner reklamowy, wizytówki lub tabliczki „Wolne pokoje", „Pokoje gościnne" lub „Wolne domki" czy „Apartamenty".

Nocowanie.pl stworzyło program weryfikacji, w celu potwierdzenia wiarygodności obiektów noclegowych. Program opiera się na czterech stopniach. Po ich uzyskaniu obiekt otrzymuje odznakę „**Sprawdzony obiek**t" i certyfikat.

Portal Nocowanie.pl należy do Grupy Wirtualna Polska, dzięki czemu może dotrzeć do większego grona użytkowników i zaproponować usługi na jeszcze wyższym poziomie.

www.facebook.com/Nocowanie

Podczas Targów Gastro-Hotel, odwiedź przedstawicieli Nocowanie.pl i **skorzystaj z atrakcyjnych rabatów:**

– wydłużenia czasu abonamentu o 20% (dla nowych klientów Nocowanie.pl),

– 20% gratis do zakupionych punktów pozycjonujących w portalu (dla stałych klientów Nocowanie.pl)

Grzegorz Gniech, dotychczas Mistrz Polski i Vice Mistrz Świata, od listopada 2018 r. może poszczycić się kolejnym tytułem carvingowym – **MISTRZA ŚWIATA**

To wszystko za sprawą prestiżowego konkursu „Kulinarnego Pucharu Świata 2018" (CULINARY WORLD CUP), na którym Grzegorz Gniech wywalczył złoty medal w kat. carving. Jednak, to nie jedyne osiągnięcia p. Grzegorza podczas opisanych zmagań. Przy kolejnych dwóch startach (tego samego konkursu) reprezentant Polskiej Kadry Narodowej (kat. carving) zdobył kolejne dwa srebrne medale.

Zmagania CULINARY WORLD CUP odbyły się w Luksemburgu w dniach 24-28 listopada 2018 r. Jest to konkurs, na który zjeżdżają się reprezentanci wielu narodowości, by podjąć wyzwanie w walce o najbardziej pożądany w światowej gastronomii medal. Grzegorz Gniech dzięki wieloletniej pracy, poświęceniu i przygotowaniach (które w ostatnim roku przed startem były niemal codziennością) zdobył upragnione złoto. Jak sam Mistrz nieustannie powtarza, na jego zwycięstwo wpłynęło wiele składowych. Ważna jest praca nad samym sobą i swoimi słabościami, umiejętność pracy pod presją czasu oraz oddanie siebie swojej pasji. Jednak wspomina również, że sam talent nie zawsze równa się sukces. Ważne, by w porę zanleźć się w odpowiednim miejscu i czasie. Mieć wokół siebie grono życzliwych ludzi patrzących w tym samym kierunku, rozumiejących twoje cele. Pan Grzegorz wiele zawdzięcza wsparciu właśnie takich osób, a ponad wszystko z ogromną wdzięcznością opowiada o swoim Sponsorze firmie „PLICHTA", dzięki któremu może realizować się w najszerszym tego słowa znaczeniu. Zdobywca złotego medalu z dużym przekonaniem stwierdza, iż to duży luksus nie martwić się logistyką, finansami, sprawami typowymi przy konkursowych realizacjach, a jedynie móc koncentrować się na udoskonalaniu swoich umiejętności i rozwijaniem talentu do samego dnia startu.

www.carving-gniech.pl

CARVING-GNIECH.PL
GRZEGORZ GNIECH

ATRAKCJE REGIONÓW
Targi Turystyki Weekendowej

DATA: 17-19 maja 2019

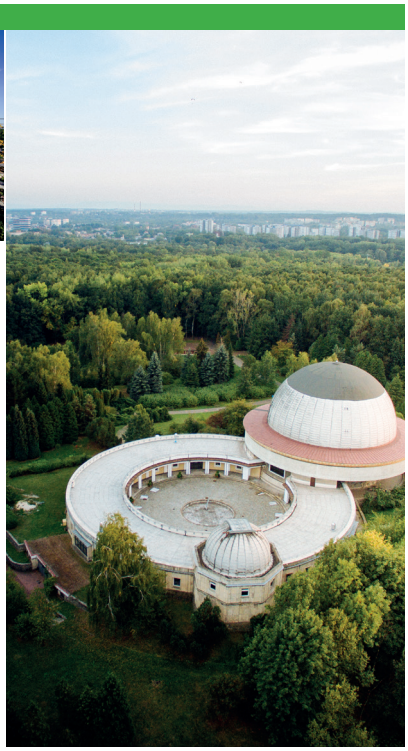
MIEJSCE: PARK ŚLĄSKI CHORZÓW– hala wystaw w sąsiedztwie ZOO, Wesołego Miasteczka, Stadionu Śląskiego

Zapraszamy do współpracy i udziału w **VII Targach Turystycznych „ATRAKCJE REGIONÓW" w Parku Śląskim w Chorzowie.** Nasze targi to przede wszystkim promocja znanych i mniej znanych polskich regionów i atrakcji turystycznych oraz polskich produktów tradycyjnych i wyrobów rzemieślniczych .
Jesteśmy tu gdzie Wasz klient! Wyjątkowość naszych targów polega na tym, że odbywają się one w miejscu, gdzie Państwa atrakcyjną ofertę zobaczy ogromna liczba aktywnych mieszkańców Śląska. Park znajduje się na pograniczu KATOWIC, CHORZOWA I SIEMIANOWIC ŚLĄSKICH.
W gronie Wystawców pojawiły się m.in. Urzędy Marszałkowskie z województw Śląskiego, Dolnośląskiego, Opolskiego, Warmińsko-Mazurskiego, Lubelskiego, Świętokrzyskiego i Łódzkiego oraz Lokalne Grupy Działania i Organizacje Turystyczne z całej Polski.
Zapraszamy do zapoznania się z **wypowiedziami** i **rekomendacjami** Wystawców oraz do obejrzenia filmu na naszej stronie **www.atrakcje-regionow.pl**
Honorowy patronat nad targami objęli:

Biuro Targów:
tel. 32/ 376 08 60, 785 929 205, 695 249 555
targi@atrakcje-regionow.pl

WOJEWODA ŚLĄSKI
Patronat Honorowy Marszałek Województwa Śląskiego
CHORZÓW wprawia w ruch
PREZYDENT MIASTA SIEMIANOWICE ŚLĄSKIE
POLSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA
ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA
Śląska Izba Turystyki
PIT Śląski Oddział Polskiej Izby Turystyki
TVP 3 KATOWICE
POLSKIE RADIO KATOWICE
DZIENNIK ZACHODNI
naszemiasto.
SOLIDNIE I ZAWSZE NA CZAS targowestoiska.pl

OAZA ZIELENI W CENTRUM ŚLĄSKA TO MIEJSCE GDZIE ODBYWAJĄ SIĘ
TARGI ATRAKCJE REGIONÓW



Jedyne takie miejsce w Polsce – centrum rekreacji, kultury, sportu i działań ekologicznych w sercu najgęściej zaludnionego województwa.

Park Śląski to unikatowa oaza zieleni zlokalizowana w Chorzowie – największy, miejski park w Polsce zlokalizowany w centrum kilkumilionowej aglomeracji górnośląskiej w najbardziej uprzemysłowionym regionie kraju. Od 65 lat z parku korzystają spacerowicze, turyści oraz miłośnicy rekreacji i aktywnego wypoczynku.

Park Śląski zajmuje niemal 640 hektarów - niemal dwukrotnie więcej niż Central Park w Nowym Jorku.

Stawy, sadzawki, strumyki, rozliczne gatunki drzew i krzewów oraz rozległe łąki stanowią tu przyjazną ostoję dla dzikiej fauny (ssaki, ryby, ptaki, płazy, gady), która żyje w nietypowym sąsiedztwie z mieszkańcami Śląskiego Ogrodu Zoologicznego. Park Śląski to także niecodzienne połączenie atrakcji z pogranicza edukacji, turystyki i urozmaiconej rozrywki. Wizyta w Planetarium Śląskim to niecodzienna podróż pomiędzy usianym gwiazdami niebem a ziemią ze śląskim pejzażem w roli głównej. Między niebem a ziemią kursuje także nowoczesna kolej linowa Elka – najnowsza atrakcja turystyczna w Parku Śląskim. Z wygodnej 8-osobowej gondoli lub 4-osobowej kanapy, przez cały rok można podziwiać malownicze plenery parku oraz monumentalną architekturę legendarnego i aktualnie modernizowanego Stadionu Śląskiego. Zarówno dzieciom jak i dorosłym dobrą zabawę i dreszczyk emocji zapewnia Śląskie Wesołe Miasteczko. W Górnośląskim Parku Etnograficznym, a także w pobliżu Hali Wystaw „Kapelusz", można podziwiać ciekawe obiekty ilustrujące historię śląskiej architektury sprzed 150 i 50 lat. Niezwykłą przygodę z prehistorią przeżyjemy w Dolinie Dinozaurów na terenie Śląskiego Ogrodu Zoologicznego. Latem warto również odbyć przejażdżkę parkową kolejką wąskotorową. Latem, odwiedziny kąpieliska Fala można połączyć z przedzić romantycznym spacerem po Rosarium i zobaczyć jak kwitną tysiące wielokolorowych róż. Przez cały rok działają w Parku i przyciągają atrakcyjnym repertuarem muzyczne kluby Leśniczówka oraz Rebel Garden. Na gości czekają też liczne restauracje i kawiarnie. Częstym wizytom w Parku Śląskim sprzyjają dobrze rozwinięta baza hotelowa, bliskość autostrady A4 i Drogowej Trasy Średnicowej oraz łatwy i szybki dojazd tramwajem lub autobusem z centrum Katowic bądź Chorzowa.

Park Śląski odwiedza co roku ponad trzy miliony gości, którzy znajdują w nim idealne miejsce do wypoczynku dla całej rodziny. Część z gości aktywnie spędza tu wolny czas uprawiając biegi, nordic walking, jazdę na rowerze i rolkach oraz jogę i fitness. Wielopokoleniowe grono sympatyków parku upodobało sobie wydarzenia kulturalne oraz liczne imprezy promujące ekologię i zdrowy tryb życia.

Do zobaczenia w Parku Śląskim! Serdecznie zapraszamy przez cały rok

Kielce
Raj dla dzieci

Targi Turystyki Weekendowej „Atrakcje Regionów", to dobry i sprawdzony sposób prezentacji aktualnych ofert biur podróży, obiektów wypoczynkowych oraz atrakcji turystycznych

To doskonała okazja do promocji i sprzedaży wyjazdów weekendowych i urlopowych. Wydarzenie co roku odwiedza kilkanaście tysięcy mieszkańców śląska. Poszukują oni ciekawych kierunków i atrakcji turystycznych, a także chętnie korzystają

z wyjątkowych ofert targowych na wyjazdy krajowe. Imprezie towarzyszy szereg atrakcji związanych z turystyką i aktywnym trybem życia. Bezpośrednie spotkania z wystawcami, występy na scenie i pokazy oraz mnóstwo innych atrakcji. Wszystko to sprawia, że jest to jedna z najpopularniejszych imprez turystycznych w kraju. Dla sektora turystycznego to doskonała okazja do wymiany informacji, przygotowania się do sezonu letniego, nawiązania nowych kontaktów oraz poszerzenia swojej oferty. Odwiedzający mają możliwość skorzystania z wielu ofert przygotowanych przez wystawców krajowych, tour operatorów i firm zajmujących się obsługą branży turystycznej i wypoczynkowej. Wyjątkowość targów polega na tym, że odbywają się one w miejscu, gdzie oferta wystawców dociera do bardzo licznej grupy aktywnych mieszkańców Śląska. Impreza odbywa się w samym sercu Wojewódzkiego Parku Kultury i Wypoczynku w Chorzowie.

Targi Turystyki Weekendowej „Atrakcje Regionów" stanowią dla touroperatorów, przedstawicieli biur podróży, przedstawicieli obiektów noclegowo-wypoczynkowych, a także regionów doskonałą okazję do przygotowania oferty turystycznej na kolejny sezon.

Dają też możliwość dyskusji o ważnych dla branży turystycznej sprawach.

Celem obecności Miasta Kielce w Targach Turystyki Weekendowej „Atrakcje Regionów" jest zaprezentowanie bogatej oferty turystycznej, geologicznej, kulturalnej

i sportowej Miasta oraz do promocji Produktu turystyczno – kulturalnego „Kielce - Raj dla Dzieci" (www.rajdladzieci.kielce.eu), promującego atrakcje oraz wydarzenia turystyczno – kulturalne, dedykowane rodzinom z dziećmi, zachęcające do odwiedzenia Miasta Kielce oraz największych atrakcji gmin wchodzących w skład Kieleckiego Obszaru Funkcjonalnego. Udział Miasta Kielce w targach w Chorzowie jest świetną okazją do pokazania, jak wiele do zaoferowania mają Kielce.

Zapraszamy !

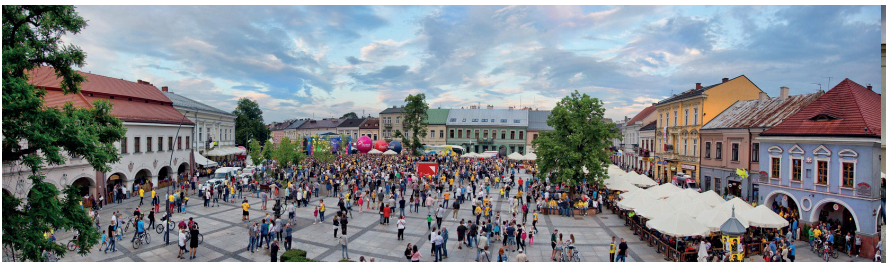
Urząd Miasta Kielce
Rynek 1, 25-303 Kielce
ul. Strycharska 6, 25-659 Kielce
Bezpłatna infolinia:
tel. 800166726
tel. 41 3676643
www.um.kielce.pl/turystyka

Regionalne Centrum Informacji Turystycznej
ul. Sienkiewicza 29, 25-007 Kielce
tel. 41 348 00 60
www.swietokrzyskie.travel

Amfiteatr - fot. Anna Benicewicz-Miazga

Muzeum Narodowe w Kielcach

fot. Piotr Głowacki



Plac NMP - fot. Anna Benicewicz-Miazga

ul. Sienkiewicza - fot. Anna Benicewicz-Miazga

PORADNIK RESTAURATORA
NUMER 1 NA RYNKU

Miesięcznik dla branży HoReCa
Wydawany od 1999 r.
Nakład 10.100 egz. (ZKDP)

Lider wśród tytułów specjalistycznych skierowanych do branży HoReCa - Millward Brown S.A. Czerwiec 2015

www.poradnikrestauratora.com.pl

LUBELSKIE ATRAKCYJNE DLA TURYSTÓW

Region Lubelski to idealna przestrzeń do aktywnego wypoczynku, szczególnie polecana tym, którzy lubią nowe wyzwania i odkrywanie nieznanych miejsc, niezależnie od pory roku. Zróżnicowany krajobraz oraz przyrodnicze i kulturowe bogactwo regionu gwarantują wypoczynek bez nudy, tym bardziej, że naturalnym walorom towarzyszy stale rozbudowywana oferta produktów turystyki aktywnej – rodzinne parki rozrywki, parki linowe, szkółki i szlaki jeździeckie, ścieżki i szlaki rowerowe, przystanie żeglarskie, stanice kajakowe, stoki i trasy narciarskie.

Małopolski Przełom Wisły, Podlaski Przełom Bugu, Polesie, Powiśle, Roztocze, Puszcza Solska, Lasy Janowskie – to znakomite tereny do uprawiania turystyki pieszej, rowerowej, kajakowej, konnej. Pomogą w tym znakowane szlaki i ścieżki – Lubelskie to jeden z krajowych liderów pod względem ilości i długości znakowanych tras dla turystów, łączących najbardziej atrakcyjne miejsca regionu. W sezonie zimowym obszary te stają się atrakcyjne dla narciarzy, oferując trasy biegowe oraz liczne stoki zjazdowe w kilkunastu ośrodkach narciarskich (najwięcej na Roztoczu i na Powiślu).

Turyści odwiedzający Lubelskie, szczególnie mieszkańcy Warszawy, Łodzi, Górnego Śląska dobrze znają historyczne, bogate w zabytki i muzea, miasta: Kazimierz Dolny, Lublin, Zamość czy niemniej słynny w kraju uzdrowiskowy Nałęczów. Jednak Lubelskie to także przepiękna natura, chroniona w dwóch parkach narodowych i aż 17 parkach krajobrazowych. Od wielu lat ulubionym terenem zielonych wczasów dla mieszkańców Śląska jest Roztocze - malownicza kraina rozciągająca się od Kraśnika do ukraińskiego Lwowa, słynąca z potężnych jodłowo-bukowych borów, zalesionych wzgórz i wąwozów, którymi płyną bystre potoki, poprzecinane małymi skalnymi wodospadami, zwanymi szumami. Turyści mogą korzystać tu z gęstej sieci znakowanych szlaków, bogatej i różnorodnej bazy noclegowej oraz licznych atrakcji, jak chociażby kąpieliska na zalewach (m.in. w Zwierzyńcu, Krasnobrodzie, Majdanie Sopockim, Józefowie), położonych w sąsiedztwie pięknych lasów.

W ostatnich latach bardzo modnym kierunkiem wypraw dla turystów lubiących odkrywanie nieznanych dotąd miejsc i klimatów stały się przygraniczne tereny, a szczególnie dolina rzeki Bug. Nad granicznym Bugiem, ale także po Roztoczu prowadzi coraz popularniejszy Wschodni Szlak Rowerowy Green Velo - największa w kraju trasa rowerowa, łącząca aż pięć województw. Wielkim atutem szlaku, poza samym przebiegiem w najmniej znanych i zurbanizowanych rejonach Polski, jest bardzo dobra infrastruktura. Tylko na lubelskim odcinku, liczącym 400 km, zorganizowano ok. 40 miejsc obsługi rowerzystów, a w bliskim sąsiedztwie szlaku znajduje się ok. 200 obiektów oznaczonych tablicami miejsc przyjaznych rowerzystom. Są to zarówno obiekty noclegowe, gastronomiczne, ale też muzea, galerie czy inne, w których każdy turysta przemierzający Green Velo może liczyć na dobre przyjęcie i obsługę.

Więcej o turystyce w Regionie Lubelskim: www.lubelskietravel.pl; www.greenvelo.pl

Lubelskie zaprasza na regionalne stoisko podczas Targów Turystyki Weekendowej ATRAKCJE REGIONÓW w Chorzowie (17-19 maja).

Wodospad na potoku Jeleń- fot. W.Chudzik

Poleska Dolina Bugu w Woli Uhruskiej - fot. R.Lesiuk

Spływ kajakowy rzeką Bug - fot. M. Pomietło

Rynek Wielki z Ratuszem w Zamościu - fot. P. Maciuk

SOLIDNIE I ZAWSZE NA CZAS
targowestoiska.pl

Od 1996 r profesjonalnie i zawsze na czas,
od projektu po realizację:

- budowa stoisk targowych
- budowa pawilonów zewnętrznych
- obsługa konferencji i imprez
- organizacja targów

Zeskanuj kod

PHU TIMEX Piotr Kryszak
tel. 601 404 638
e-mail: timex@targowestoiska.pl
www.targowestoiska.pl

VI Targi Atrakcje

Regionów 2018

ATRAKCJE REGIONÓW

Targi Turystyki Weekendowej

17-19 maja 2019

CHORZÓW, Park Śląski

Śląskie Targi Turystyczne

na których nie może zabraknąć Twojej oferty

"...przychodzi bardzo dużo ludzi ...planujemy na przyszły rok też przyjechać, bo bardzo popularne i korzystne dla nas są te targi..."

Odon Rittenbacher
Przedstawiciel Węgier Region Tokaju i Egeru

"...wysoka frekwencja odwiedzających przyczyniła się do nawiązania wielu nowych interesujących kontaktów..."

Małgorzata Filip
Prokurent w Uzdrowisku Lądek-Długopole S.A

"...impreza bardzo trafiona...dająca możliwość promowania lokalnych środowisk, miejscowości, gmin, powiatów oraz całego województwa..."

Zbigniew Kopeć, Sołtys Rajcza
Stoisko Urzędu Marszałkowskiego Województwa Śląskiego

"...dobra lokalizacja targów oraz trafny wybór terminu spowodowały, iż impreza cieszyła się dużym zainteresowaniem, co pozwoliło na efektywną promocję regionu Karkonoszy..."

Wiesław Dzierzba
Dyrektor Wydziału Promocji i Turystyki, Starostwo Powiatowe w Jeleniej Górze

polub nasz profil na facebooku
www.fb.com/atrakcje-regionow

www.atrakcje-regionow.pl