

# XI GIEŁDA GASTRO- NOMICZNA

2020



2–4 kwietnia 2020  
Kołobrzeg  
Diune Hotel ★★★★★  
ul. Sułkowskiego 4 A



# PROGRAM !!!

## UROCZYSTE ROZPOCZĘCIE

02.04 czwartek, godz. 9.30, Diune Hotel

Godziny otwarcia Giełdy:

czwartek–piątek godz. 10–17;

sobota godz. 10–14

## SZKOLENIA

02.04 czwartek

10.00–13.00 Viva Italia – warsztaty kuchni włoskiej.

Część pierwsza. Przygotowanie ciasta na pizzę klasyczną i genueńską. Omówienie różnych typów mąki i drożdży. Przygotowanie ciasta, nadzienia i sosów do ravioli, tortellini, cappelletti. Prowadzący: Amedeo Piovesan Amex Chef, Iwona Niemczewska – Chef restauracji „Z Drugiej Strony Lustra”.

**Szkolenie płatne**, zakończone certyfikatem odbywa się w restauracji „Arte”.

12.00–15.00 Nowoczesna restauracja, która zarabia.

Proste i skuteczne rozwiązania zwiększające obroty i zyski. Prowadzący: Piotr Rogowski.

**Szkolenie płatne**. Sala konferencyjna „Classic”.

14.00–17.00 Zyski dobrze wysmażone – sezon letni nad morzem. W trakcie warsztatów odkryjemy nieoczywiste tajniki smażenia, tego płytkiego i głębokiego. Pokażemy jak prawidłowo smażyć, aby wypracować zysk na koniec sezonu. Prowadzący: Iwona Niemczewska – Chef restauracji „Z Drugiej Strony Lustra”, Katarzyna Noga ZT Kruszwica. **Szkolenie płatne**, odbywa się w restauracji „Arte”.

03.04 piątek

10.00–12.30 Viva Italia – warsztaty kuchni włoskiej.

Część druga. Z przygotowanego podczas części pierwszej ciasta pokażemy technikę formowania placka, umieszczania w piecu i pieczenia. Przygotujemy klasyczną pizzę 32 cm: margherita, parma bianca, marinara i 4 formaggi, pizzę neapolitańską oraz calzone. Prowadzący: Amedeo Piovesan Amex Chef, Iwona Niemczewska – Chef restauracji „Z Drugiej Strony Lustra”. **Szkolenie płatne**, odbywa się w restauracji „Arte”.

12.00–14.00 Kuchnia wegańska i wegetariańska.

Prowadzący: Jerzy Marszałek, Arkadiusz Korzeń – Szeffowie Kuchni Akademii Kulinarnej Farutex. Szkolenie w sali konferencyjnej „Classic”.

14.30–16.30 Słodki Sezon z DEBIC – desery i nie tylko. Prowadzący – Michał Doroszkiewicz. Szkolenie w sali konferencyjnej „Classic”.

**Szkolenia płatne 25 zł (opłata jednorazowa).**

**Kwotę odliczamy od rachunku za zakupy realizowane na Giełdzie.** Szkolenia wymagają wcześniejszych zapisów, ilość miejsc ograniczona.

## POKAZY NA STOISKACH

czwartek–sobota

- Convenience Store Concept – nasze urządzenia Twoją inspiracją – stoisko Primulator.
- Maksymalna wydajność przy minimalnym zużyciu energii elektrycznej z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego UNOX oraz technologii indukcyjnej Sous Vide. Dużo więcej w połączeniu z degustacją na stoisku Stalgast.
- VarioCooking Center® – wielofunkcyjne urządzenie do Twojej kuchni. Gotuj szybciej przy niższym zużyciu energii – stoisko Rational.
- Nowe urządzenia RM Gastro na 2020 rok, a także pakiet dedykowany właścicielom istniejących i przyszłych obiektów gastronomicznych pragnących pełnego bezpieczeństwa.
- Prezentacja najnowszego modelu zmywarki tunelowej – stoisko Winterhalter.

## DORADZTWO SPECJALISTYCZNE

czwartek–sobota

- Produkty finansowe – konsultacje Waldemar Grzechnik, doradca finansowy, tel. +48 502 586 430 / TF Bank.
- Leasing w gastronomii – konsultacje Artur Łukomski, autoryzowany przedstawiciel, tel. +48 693 403 963 / Europejski Fundusz Leasingowy SA.
- Prawidłowy projekt technologiczny gwarancją sprawnej realizacji inwestycji. Konsultacje – Barbara Kowieska, projektantka technologii kuchni.



## Klimatex, czyli... dobry klimat w gastronomii

Klimatex, to rodzinne ciepło, profesjonalizm, nowoczesność i jakość. To nasza recepta na biznes.

Firma od 22 lat toruje ścieżki i wyznacza trendy w wyposażaniu i modernizowaniu obiektów gastronomicznych. Indywidualne podejście do Klienta, holistyczne spojrzenie na kuchnię, serwis urządzeń, przeprowadzanie szkoleń, to wszystko zapoczątkowało i pozwoliło dojść do punktu, w którym dziś jesteśmy. A dziś po raz 11. organizujemy jedną z najbardziej rozpoznawalnych giełd gastronomicznych w Polsce. Jak?

Przez ponad dwadzieścia lat pracowaliśmy zgodnie z własnym planem. Kierowani przez szacunek i wzajemną serdeczność budowaliśmy swoją markę na rynku, który ewoluował i zmieniał się razem z nami. To jednak nam nie wystarczało, postanowiliśmy dać od siebie jeszcze więcej. Inwestycja w ludzi, w wiedzę i technologię stała się naszym priorytetem. Nie chcieliśmy łatki z napisem „partner w biznesie”, a naszej jakości i wartości nie dało się zbudować jedynie na sprzedaży maszyn. Przydomek handlowca także do nas nie pasował. Nie było rady, postanowiliśmy być sobą i to sprawiło, że Klienci nam zaufali.

Nie oglądamy się za siebie, wyprzedzamy potrzeby i oczekiwania naszych kontrahentów. Budujemy sprzedaż na swojej tożsamości i historii. Zapowiadamy – to nie koniec – mamy wielkie marzenia i plany na przyszłość. A przecież wszystko zaczęło się od małej ekspozycji w mieszkaniu jednego z kołobrzeskich wieźwoców...



## Doświadczeni i zaangażowani... zespół firmy Klimatex

Filarem każdej firmy są ludzie. Trzeba mieć do nich pełne zaufanie, być otwartym na ich umiejętności i umożliwić im działanie. Ceniemy naszych współpracowników – każdy z nich robi to, w czym jest najlepszy – stąd się biorą nasze wyniki. Specjaliści Klimatexu szkolą się, są na bieżąco z nowinkami w branży, podpatrują pracę firm, które wiodą prym na światowych rynkach i dzielą się swoją wiedzą z naszymi Klientami. Gdyby nie Oni firma byłaby tylko zbiorem przedmiotów, z nimi staje się wizją i tworzy historię.

▲ Beata i Jacek Kujawa – właściciele firmy Klimatex



▲ Od lewej: Bogdan Ziniewicz, Krzysztof Gryń, Edyta Czupryniak, Szymon Mądrzyk, Patrycja Kułaga, Elżbieta Grylewicz, Bartosz Królikowski, Edyta Lachs, Malwina Cieślak, Arkadiusz Banasiak, Beata Kujawa, Sebastian Nyc, Jacek Kujawa, Ariel Całkowski, Wojciech Łęcki. Adrian Kowalski, Bartłomiej Łęcki, Mateusz Iwanowski, Adam Jaremkó, Rafał Chaber, Dariusz Szurgot, Artur Szalczyk.



## Gastronomia to nasza pasja Dziesięć Giełd

Pierwsza edycja była eksperymentem, druga niepewną przyszłością, przy kolejnej czuliśmy się jak eksperci w organizacji dużych eventów, dziś czeka nas 11. odsłona Giełdy Gastronomicznej. Nie poprzestajemy na tym, wiemy ile kosztuje wiedza i chęć kształcenia się. Chcemy się dzielić tym, co potrafimy robić najlepiej – szkolimy i budujemy wspólną przyszłość, bo przecież gastronomia to nasza pasja.





## Z nami stworzysz kuchnię z klimatem

Wyposażyliśmy kuchnie największych hotelowych restauracji w Polsce i zagranicą. Tych z gwiazdkami i tych bez. Możemy być dumni z tego, że nasz sprzęt usprawnia pracę najlepszych kucharzy w branży gastronomicznej na lądzie i na morzu. Jednak nasze realizacje nie kończą się na sprzedaży i dostarczeniu sprzętu. Jesteśmy towarzyszami w tym biznesie, sprzedaż poprzedzamy rozmową, po transakcji następuje szkolenie, otaczamy Klientów opieką serwisową, a także umożliwiamy im stałe podnoszenie swoich kwalifikacji poprzez organizację warsztatów i spotkań. Razem tworzymy spójną całość i to jest nasz powód do dumy.



◆ Wybrane realizacje firmy Klimatex



# warsztaty szkolenia

- Zyski dobrze wysmażone – sezon letni nad morzem
- Viva Italia – warsztaty kuchni włoskiej
- Nowoczesna restauracja, która zarabia

Szkolenia płatne, ilość miejsc ograniczona.

## Zyski dobrze wysmażone – sezon letni nad morzem

Zapraszamy na wyjątkowe warsztaty, w trakcie których odkryjemy przed Państwem nieoczywiste tajniki smażenia, tego płytkiego i głębokiego.

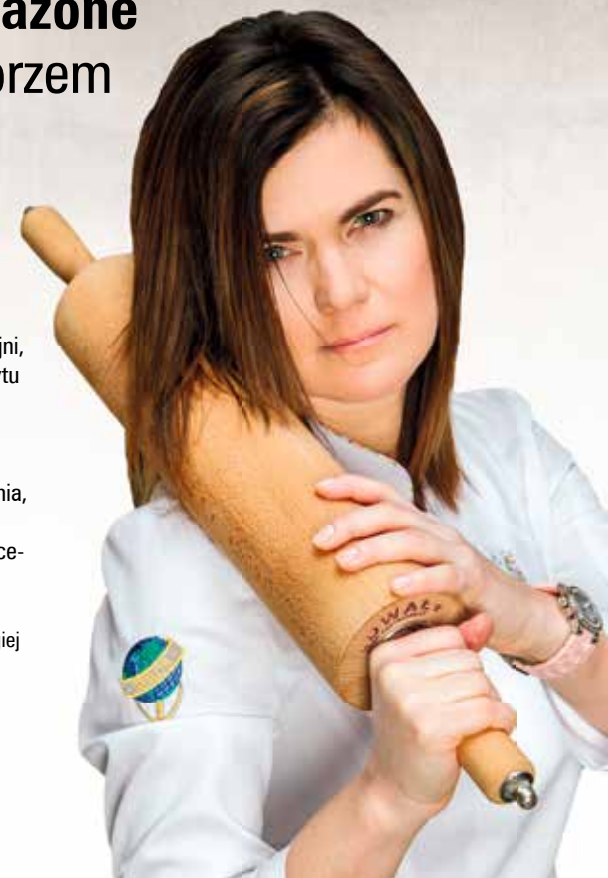
Podpowiemy jak poprawić efektywność procesu, zoptymalizować food cost, jak zadbać o jakość smażonych potraw tak, aby klienci, także wakacyjni, wracali do restauracji każdego dnia swojego pobytu nad morzem. Zaproponujemy ciekawe marynaty i panierki do ryb, owoców morza, mięs, warzyw. Każdy uczestnik warsztatów otrzyma komplet informacji dotyczących dobrych nawyków smażenia, zasad doboru tłuszczu oraz przepisy. Dodatkowo rozlosujemy upominki, które w trakcie nadchodzącego sezonu okażą się niezwykle przydatne.

Prowadzący: Iwona Niemczewska – restauracja „Z Drugiej Strony Lustra”, Katarzyna Noga – ZT Kruszwica.

**Szkolenie płatne.** Ilość miejsc ograniczona.

### IWONA NIEMCZEWSKA

Szef Kuchni i właścicielka utrzymującej od 10 lat wysoki poziom szczecińskiej restauracji „Z Drugiej Strony Lustra”. Tutaj wszystkie dania robione są od początku na miejscu, bez żadnych polepszaczy smaku. W „Lustrach” gotuje się powoli i poprzez redukcję wydobywa się naturalne intensywne smaki. Francuski przewodnik „Gault and Millau” uznał Iwonę Niemczewską za najlepszą kobietę Szef w 2018 roku. Swoją ogromną wiedzę kulinarną przekazuje od wielu lat podczas szkoleń i treningów indywidualnych. Jest trenerem i ekspertem reprezentującym Polskę w mistrzostwach „EuroSkills i Worldskills”. W 2019 roku trenowany przez nią zawodnik zdobył wicemistrzostwo świata w gotowaniu. Szef Iwona angażuje się w wiele projektów charytatywnych. Działa w zarządzie „Fundacji Klubu Szefów Kuchni” oraz najstarszego stowarzyszenia kulinarnego „Chaine des Rotisseurs”, które swoje początki datuje na 1248 rok.



Po raz pierwszy Iwona gościła na 7. Gieldzie Gastronomicznej Klimatex, podczas której poprowadziła warsztat kulinarny o warzywach. Słuchacze byli mile zaskoczeni jak z tych samych warzyw poprzez zastosowanie różnych technik można uzyskać różne smaki. W tym roku jest odpowiedzialna za całą część szkoleniową Gieldy. To autorski pomysł Iwony Niemczewskiej, by zaprosić Państwa na warsztaty kulinarne, podczas których zaproszeni przez nią goście zdradzą tajemnice najbardziej popularnych typów lokali nadmorskich, pizzerii i smażalni. Wyjaśni od A do Z jak można jakościowo pracować w sezonie, aby goście wracali zadowoleni, a Excel był na plusie. Niesamowita charyzma Iwony została znowu doceniona i w 2019 otrzymała tytuł kulinarnej osobowości roku.

## ZESPÓŁ DORADCÓW KULINARNYCH I SZKOLENIA W SHOWROOMACH

- Bezpłatne doradztwo na etapie zakupu oraz szkolenia posprzedażowe
- Lista aktualnych szkoleń dostępna jest na stronie: [szkolenia.grafen.com](http://szkolenia.grafen.com)
- Szkolenia prowadzą specjaliści w swojej kategorii




**Pizza Forum**  
BOOST YOUR NEW PIZZA BUSINESS!

**POZNAJ  
TAJNIKI  
NAJLEPSZEJ  
WŁOSKIEJ  
PIZZY!**

**Pizza Forum to:**

- **Jakość** – najwyższej jakości składniki i ciasto na pizzę
- **Profesjonalizm** – profesjonalna wiedza poparta doświadczeniem włoskich pizzaiolo
- **Technologie** – zaawansowany technologicznie włoski sprzęt dla Pizzerii
- **Bezpłatny udział**



## PROJEKT TECHNOLOGII – SOLIDNY FUNDAMENT W PROCESIE TWORZENIA I PRAWIDŁOWEGO FUNKCJONOWANIA LOKALU GASTRONOMICZNEGO

### Co oferujemy?

- inwentaryzację obiektu / wizję lokalną
- rozmieszczeniem urządzeń na rzutach
- wykonanie wizualizacji 3D na specjalne życzenie
- wytyczne dla branż projektowych (elektryka, wod-kan., gaz)
- koordynację projektu na etapie budowlanym
- zaopiniowanie projektu przez Rzeczoznawców



  
**MADE IN ITALY**

Dzięki bogatej tradycji oraz pasji do pracy, Moretti Forni jest dzisiaj absolutnym liderem w produkcji pieców do pizzy oraz z przeznaczeniem dla małych piekarni.

Każda linia produktów została opracowana tak, aby zaoferować użytkownikom praktyczne rozwiązania gastronomiczne przy użyciu wysokozaawansowanej technologii.

Sukces firmy jest wynikiem przemyślanych wyborów podyktowanych przez cztery wytyczne, składające się na misję firmy: innowacyjność, niezawodność, bezpieczeństwo oraz przyjazność dla środowiska.



Skontaktuj się z naszym działem handlowym  
[www.grafen.com](http://www.grafen.com)

# Viva Italia

## warsztaty kuchni włoskiej



Zaledwie dwa dni szkolenia dzielą Was od stania się mistrzem włoskiej Trattorii. Genialna chrupka pizza na lekkostrawnym cieście, pachnąca focaccia, ravioli i tortellini. Podczas tego szkolenia ujawnimy tajemnice narodowych włoskich skarbów. Jak przygotować dojrzewające ciasto na pizzę, focaccie? W czym tkwi tajemnica pysznych włoskich ravioli? Jakie składniki na pizzę wybrałoby Włosi, a jakie Polacy?

Prowadzący: Amedeo Piovesan Amex Chef, Iwona Niemczewska – restauracja „Z Drugiej Strony Lustra”. Szkolenie dwudniowe zakończone certyfikatem. **Szkolenie płatne.** Ilość miejsc ograniczona.

AMEDEO PIOVESAN – Amex Chef  
Ambasador Kuchni Włoskiej w Polsce

### Kitchen · Business · Passion

Specjalizuje się w innowacyjnych technikach gotowania, food designe. Od wielu lat kultywuje i studiuje kuchnię, w szczególności tradycyjną włoską. Zajmuje się opracowywaniem strategii handlowej i marketingowej dla klientów sektora gastronomicznego, począwszy od oceny lokalizacji, dobrania menu, po całościowy biznesplan.

Instruktor i konsultant kuchni włoskiej i pizzerii. Szef Kuchni i współwłaściciel włoskiej restauracji „Esseza Italiana” w Łodzi. Autor artykułów dla magazynu „Il Gambero Allegro Club”. Współpracownik i autor receptur i artykułów dla czasopisma „Gazzetta Italia”. Zwycięzca włoskiego konkursu „Contest Oro 2016” – „Innowacyjna włoska kuchnia”.

Wykładowca w „Międzynarodowej Akademii Kuchni i Cukiernictwa Ashanti”. Mianowany w 2016 roku Ambasadorem Kuchni Włoskiej w Polsce przez „Chef & Maître”. Szef Kuchni wybrany przez „Foodstarz Official” International Premium Chef Network.



## Śniadanie, obiad czy kolacja?

**Oferta Bidfood Farutex jest odpowiedzią na wszystkie kulinarne potrzeby – i w nowoczesnej, i tradycyjnej aranżacji.**

Zapraszamy na stoisko Bidfood Farutex, gdzie znajdziesz najświeższe inspiracje kulinarne na nadchodzący sezon, m.in. świeżą wołowinę, drób, ryby czy propozycje śniadaniowe.

Podczas giełdy Szefowie Kuchni Akademii Kulinarnej Farutex poprowadzą też szkolenie z kuchni wegańskiej i wegetariańskiej. Opowiedzą o trendach, nowościach, zaprezentują też produkty idealne do restauracyjnego wegemu.



## Nowoczesna restauracja, która zarabia. Proste i skuteczne rozwiązania zwiększające obroty i zyski.

Zapraszamy na szkolenie, podczas którego prześlemy wiedzę z efektywnego zarządzania kosztami i personelem w gastronomii, opartej na comiesięcznej analizie ponad 200 naszych klientów. Gwarantujemy, iż wdrażając nasze rozwiązania wzmocnimy lojalność i zaangażowanie pracowników w budowanie marki oraz wzrośnie ich zadowolenie, przy jednoczesnym zwiększeniu zysku!

Poruszymy następujące tematy:

- Jak wymagać od dzisiejszego pracownika? Zrozum i wykorzystaj różnice dzielące pokolenia X, Y (Millennials) oraz ich najlepsze cechy.
- Jak skutecznie szukać i utrzymać pracowników na dzisiejszym trudnym rynku pracy?
- Jak analizować macierz BCG w sprzedaży w celu zwiększenia zysków?
- Jak powinna wyglądać karta techniczna dania, aby z kelnera stworzyć przedstawiciela handlowego kucharza?
- Jak prawidłowo podejść do receptur i poprawnie wyliczyć ceny sprzedaży?
- Zasada Pareto – naprawa niewielkiego obszaru może wprowadzić ogromne zmiany.

**Szkolenie płatne.** Ilość miejsc ograniczona.

---

### PIOTR ROGOWSKI

Wykładowca, prelegent na kilkudziesięciu szkoleniach i ogólnopolskich konferencjach. Jego nowoczesne podejście do zarządzania kosztem oraz personelem usłyszało już kilkadziesiąt tysięcy słuchaczy, a zaproponowane rozwiązania cieszą się wysoką oceną merytoryczną.

Współtwórca innowacyjnego projektu Manager Zewnętrzny Gastronomii, który wpływa na zwiększenie zysków w restauracji. Wraz ze swoim zespołem opiekuje się ponad 200 lokalami w Polsce.

Swoje comiesięczne rozmowy z klientami traktuje prawie jak badania rynku gastronomicznego, dzięki czemu przekazywana wiedza jest stale poszerzana o nowe pomysły i rozwiązania.

# PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Rabaty  
do  
**40%**

Rabaty  
do  
**30%**

RATIONAL



▶ Piec konwekcyjno-parowy  
RATIONAL **SCC61E**



▶ Piec konwekcyjno-parowy  
RATIONAL **CMP 61 E**



▶ Piec konwekcyjno-parowy cyfrowy  
REDFOX **EPD X 511 EAM**



▶ Piec konwekcyjno-parowy  
REDFOX **EPD X 511 E**

REDFOX

retigo



▶ Piec konwekcyjno-parowy Blue  
RETIGO **B611i**



▶ Piec konwekcyjno-parowy Orange  
RETIGO **0611i**



▶ Piec konwekcyjno-parowy  
FAGOR **APE-101**



▶ Piec konwekcyjno-parowy  
HENDI **223109**

HENDI  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

FAGOR

stalgastr



▶ Piec konwekcyjno-parowy  
UNOX ChefTop **9000565**



▶ Piec konwekcyjno-parowy manualny  
UNOX ChefLux **900390**



▶ Piec konwekcyjno-mikrofalowy Merrychef  
PRIMULATOR **Eikon E1S**



▶ Piec konwekcyjno-mikrofalowy Merrychef  
PRIMULATOR **Eikon E4C**

PRIMULATOR



# OBRÓBKA TERMICZNA

Rabaty  
do  
**40%**



▶ Kuchnia sześciopalnikowa z piekarnikiem konwekcyjnym  
MARENO **NC7FEV12G36**



▶ Kuchnia sześciopalnikowa z piekarnikiem gazowym  
FAGOR **CG9-61H**



▶ Patelnia elektryczna  
STALGAST **778002**



▶ Taboret indukcyjny  
STALGAST **773028**



▶ Kuchnia gazowa dwupalnikowa z płytą żeliwną i piekarnikiem elektrycznym  
LOTUS **TPF2-712GP**



▶ Kuchnia indukcyjna czteropolowa  
STALGAST **9706100**



▶ Patelnia gazowa  
FAGOR **SB-G915 IM**



▶ Taboret gazowy  
FAGOR **HPG-15**



▶ Kuchnia gazowa czteropalnikowa  
ASBER **GRE-800-13**



▶ Kuchnia pięciopalnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym  
HENDI **225707**



▶ Frytownica gazowa jednokomorowa  
MARENO **NF74G15**



▶ Frytownica elektryczna  
LOTUS **F13-64ET**

stalgest

HENDI  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

asber

FAGOR



RM GASTRO

MARENO  
ENJOY YOUR KITCHEN

# OBRÓBKA MECHANICZNA

Rabaty  
do  
**15%**

Rabaty  
do  
**25%**



▶ Wilk do mięsa  
HENDI 282199



▶ Wilk do mięsa  
MA-GA TC22



▶ Obieraczka  
STALGAST 789120



▶ Obieraczka  
HENDI 226810



▶ Krajalnica półautomatyczna  
MA-GA S3-712



▶ Krajalnica  
MA-GA 612p



▶ Kotleciarka  
MA-GA KM27



▶ Blender do mięsa z funkcją podgrzewania  
STALGAST 483030



▶ Szatkownica  
HENDI 231807



▶ Szatkownica do warzyw  
ROBOT COUPE 713500



▶ Prasa do mięsa  
SOLARM KT-ALP



▶ Mięsiarka  
SOLARM RC100

HENDI  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Ma-Ga®

robot coupe

HENDI  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

stalcast

SOLARM

# OBRÓBKA TERMICZNA

(urządzenia nastawne)

Rabaty  
do  
**25%**

stalcast



▶ Grill kontaktowy PANINI-T 1R  
BARTSCHER A150774



▶ Grill kontaktowy  
STALGAST 742031



▶ Gofrownica  
HENDI 212103



▶ Naleśnikarka  
STALGAST 772281

HENDI  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Bartscher



▶ Frytownica SNACK III  
BARTSCHER A162810



▶ Frytownica CATERINA  
STALGAST 756065



▶ Kuchenka indukcyjna IK 35TC XL  
BARTSCHER 105821



▶ Opiekacz  
HENDI 264409

Bartscher

REDFOX



▶ Frytownica  
REDFOX FE-60T



▶ Frytownica do ryb  
REDFOX FE-08



▶ Piec konwekcyjny AT90-MDI  
BARTSCHER A120796



▶ Gyros POTIS  
STALGAST 777370

stalcast

## ZMYWALNIA



CONNECTED WASH  
A NEXT LEVEL SOLUTION

▶ Zmywarka do garów  
WINTERHALTER  
UF-M Energy



CONNECTED WASH  
A NEXT LEVEL SOLUTION

▶ Zmywarka kapturowa  
WINTERHALTER  
PT-M Energy Plus



▶ Zmywarka podblatowa  
WINTERHALTER  
UC-M

Rabaty  
do  
**35%**



▶ Zmywarka tunelowa WINTERHALTER CTR



▶ Zmywarka podblatowa  
ASBER GE-500 DD



▶ Zmywarko-wyparzynka uniwersalna  
STALGAST 801506

## CHŁODNICTWO



▶ Szafa galwanizowana ESSENTIAL LINE  
ASBER ECP-G-701



▶ Szafa chłodnicza lub mroźnicza  
STALGAST Biała 880600 / 880601

Rabaty  
do  
**30%**



▶ Zamrażarka podblatowa  
LIEBHERR GGU 1550



▶ Chłodziarka podblatowa  
LIEBHERR FKVESF1803



▶ Chłodziarka z drzwiami przeszklonymi  
LIEBHERR ECP-G1402



▶ Szafa chłodnicza dwudrzwiowa  
ASBER ECP-G1402

winterhalter®

asber

stalcast

asber

stalcast

LIEBHERR

# CHŁODNICTWO

stalga



▶ Zamrażarka skrzyniowa  
STALGAST 883300



▶ Szybkoschładzarka  
STALGAST 849103

Rabaty  
do  
**30%**



▶ Dystrybutor do lodów GELATO 2  
6, 8, 10 smaków

Rabaty  
do  
**20%**

IGLOO  
MORE THAN COOLING

asber



▶ Stół chłodniczy z szufladami  
ASBER GTP-7-180-14



▶ Stół chłodniczy GREEN LINE  
ASBER GTP-7-135-20 LR



▶ Lada sałatkowa Gastroline 1,0 m



▶ Szafa Ewa Petro  
(do alkoholu i napojów)

WIESSMANN



▶ Komora chłodnicza  
WIESSMANN WL80 / WL100



▶ Stół do pizzy  
STALGAST 843032



▶ Lorenzo drop in (wanna chłodnicza)



▶ Lada mięsna/rybna PICO Deep 1,3

## SPRZĘT BAROWY

Rabaty  
do  
**15%**



► Kostkarka do lodu BARMATIC FINE DINE **ICE50AP**



► Kruszkarka do lodu BARMATIC FINE DINE **271544**



► Wyciskarka do warzyw i owoców STALGAST **483080**



► Blender HAMILTON BEACH FINE DINE



► Wyciskarka do cytrusów HAMILTON BEACH FINE DINE **96700**



► Ekspres do kawy kolbowy FAEMA NOVA A2 PRIMULATOR



► Ekspres do kawy kolbowy FAEMA TEOREMA A2 BT/WIFI PRIMULATOR

## EKSPRESY DO KAWY

Rabaty  
do  
**20%**



► Automatyczny ekspres ciśnieniowy NIVONA **NIV779**



► Automatyczny ekspres ciśnieniowy NIVONA **NIV970**



► Warnik do wody przelewowy BRAVILOR **HWA40**



► Ekspres bufetowy z młynkiem BRAVILOR **Sego**



► Ekspres przelewowy z warnikiem przelewowym BRAVILOR **B10HW**



► Ekspres automatyczny BRAVILOR **Esprecious 11**



► Ekspres do kawy PRIMULATOR **WMF 1100**



► Ekspres do kawy PRIMULATOR **WMF 1500**



► Ekspres do kawy PRIMULATOR **WMF 9000S+**

NIVONA

BRAVILOR  
BONAMAT

PRIMULATOR

Fine Dine  
PROFESSIONAL QUALITY EQUIPMENT

stalgast

PRIMULATOR

## BUFET

*FineDine*  
PROFESJONALNE KUCHNIE I WYŻYWIENIE



► Dyspenser do soków 5 l  
FINE DINE 426128



► Dyspenser do płatków 5 l  
FINE DINE 426135



► Podgrzewacz z ramą  
FINE DINE 471159



## GRILL



► Grill wózek COMFORT BASIC  
11524



► Gazowy parasol grzewczy  
12016ST



GRILLCHEF  
LANDMANN



► Dyspenser do mleka 6 l  
FINE DINE 426111



► Drewniane systemy bufetowe  
FINE DINE



► Grill gazowy TRITON max X PTS 4.1  
12968



► **GRATIS**  
płyta żeliwna  
i pokrowiec

► Grill BBQ of the Champion PTS 3.0  
12935

Bartscher



► Toster przelotowy  
BARTSCHER A100205



► Kociołek na zupę  
BARTSCHER 100054



► Warnik do wody  
BARTSCHER 200069



► Grill gazowy TRITON max X PTS 6.1  
12973



► Opiekacz do steków LM800  
12302

# MEBLE

Komat



► Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi 1000/600/1800  
KOMAT **KDT-208**



► Regał perforowany/magazynowy 1200/400/1800  
KOMAT **KRT-314 / KRT-313**



► Półka wisząca podwójna przestawna  
KOMAT **KPT-093**

Rabaty do **35%**



Rabaty do **20%**

Wysoki poziom higieny



► Stół ze zlewem dwukomorowym i półką 1000/600/850  
KOMAT **KST-122**



► Stół z półką 1000/600/850  
KOMAT **KST-003**



► Stół z basenem 800/600/850  
KOMAT **KBT-161**



**TORK**  
Think ahead.



► Szafka wisząca z drzwiami suwanymi 1000/400/600  
KOMAT **KGT-083**



► Stół z szufladami z drzwiami suwanymi 1400/600/850  
KOMAT **KST-028**



► Stół przyścienny z drzwiami suwanymi 1200/600/850  
KOMAT **KST-022**







**APS**  
GERMANY

Rabaty  
do  
**35%**



**KARLOWSKY**

Rabaty  
do  
**30%**



**LEASING**



Profesjonalne  
piece do pizzy  
już od

**1 389** PLN/m-c

## VarioCookingCenter®

Wielofunkcyjne urządzenie  
do Twojej kuchni.

Gotuj cztery razy szybciej  
i przy 40% niższym  
zużyciu energii.

**NOWOŚĆ**  
**20%**  
rabatu



# POLSKA PREMIERA PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH



**Jeven**



**Jeven**

# SYSTEMY WENTYLACJI I WYPOSAŻENIA KUCHNI



# CTR | WYSOKA WYDAJNOŚĆ.

Kompaktowa zmywarka do naczyń z transportem koszowym

PREMIERA  
NA POLSKIM  
RYNKU!



Szybka i kompaktowa, ponieważ w zmywalni zazwyczaj jest mało miejsca. Modułowa i opłacalna w eksploatacji. Idealne rozwiązanie dla od 100 do 400 gości, zapewniające maksymalną higienę. Łatwa do indywidualnej konfiguracji. Po prostu idealna.



[www.winterhalter.pl](http://www.winterhalter.pl)



Profesjonalne systemy zmywania i akcesoria

**Twój przepis na perfekcyjną czystość!**



[www.winterhalter.pl](http://www.winterhalter.pl)

Obserwujemy światowe trendy w naszej branży, a ich efektem jest najnowsza linia urządzeń PASTELLA dedykowana dla cukiernictwa. Lokale gastronomiczne zmieniają swoją funkcję, zatrzymują klientów na miejscu, oferując przestrzeń do odpoczynku, wypicia kawy, czy rozmów ze znajomymi.

Linia witryn Pastella zaprojektowana została z myślą o nowoczesnych conceptach sprzedażowych, w których niezbędna jest elastyczność aranżacji i możliwość szybkiej reakcji na zmianę asortymentu, nawet w ciągu dnia. Lokale typu Bakery & Coffe stają się typowym miejscem spotkań.

NOWOŚĆ

## PASTELLA

NOWA, NIEZALEŻNA LINIA URZĄDZEŃ  
DO CUKIERNICTWA



ECO  
FRIENDLY  
R 290



**PRIMULATOR CSC**

Realia w polskiej gastronomii ulegają nieustannym zmianom. Coraz bardziej dokuczliwy brak rąk do pracy oraz nieustający wzrost kosztów pracy przy jednocześnie rosnących wymaganiach rynku wymusza zastosowanie całkowicie nowych i kreatywnych rozwiązań. Zastosowanie nowych technologii, w tym systemów opartych na digitalizacji staje się wręcz wymogiem i nowym standardem.

To co było uznawane za nowoczesne i wystarczające kilka lat temu dzisiaj już nie spełnia wymagań jakie stawia coraz bardziej konkurencyjny rynek. Aby sprostać dzisiejszym i przyszłym wymaganiom na rynku HoReCa, Primulator przedstawia autorski projekt: **CONVENIENCE STORE CONCEPT (CSC)**.

- ✔ **OBSLUGA KLIENTA W CZASIE 3-5 MINUT**
- ✔ **AUTOMATYZACJA PROCESÓW**
- ✔ **ŻADNYCH STRAT PRODUKTÓW**
- ✔ **BRAK WYMOGÓW STOSOWANIA WENTYLACJI**
- ✔ **BARDOZO SZEROKIE MENU W ZAKRESIE HOT FOOD**
- ✔ **ERGONOMIA I EKONOMIA JAKO PODSTAWA DZIAŁALNOŚCI**
- ✔ **NOWATORSKIE I ELASTYCZNE PODEJŚCIE DO TWORZENIA OFERTY**
- ✔ **BRAK WYMAGAŃ W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI KULINARNYCH**

  
**NASZE  
ODDZIAŁY**

POZNAŃ, WARSZAWA,  
ŁÓDŹ, KRAKÓW, GDYNIA,  
ZABRZE, WROCŁAW

  
**WSPARCIE  
SERWISOWE**

18 PUNKTÓW  
SERWISOWYCH  
NA TERENIE POLSKI

  
**WSPARCIE  
TECHNOLOGICZNE**

SZKOLENIA  
CUKIERNICZE, ŁÓDZIARSKIE,  
KAWOWE, KULINARNE

**ciągi wydawcze****linia bufetów  
FRESH****masterBAR**

**... RM Gastro Polska łącząc wyobrażenie z wiedzą, tworzy ponadstandardowe opracowania oraz wysoką wartość użytkową swoich urządzeń. Od pomysłu, przez projekt, produkcję i montaż. Wsluchując się w potrzeby naszych Klientów, doradzamy spełniając marzenia.**

Każdy z nas i za każdym razem, w niepowtarzalny sposób zaprzyjaźnia się z Klientem, poznaje jego potrzeby, oczekiwania aby móc sprostać jego wymaganiom.

Oferujemy najlepsze technologie, precyzyjne wykonanie, wysokiej jakości materiały i bezkonkurencyjny serwis. Prezentujemy zawsze przemyślane rozwiązania i fachową opiekę, której wymagają nasi Klienci.

Przy współpracy z Partnerami handlowymi dostarczamy pod markami RM i REDFOX asortyment i technologie dla każdej placówki gastronomicznej a nawet producentów żywności.

Z naszych pomysłów i rozwiązań korzystają klienci w 57 krajach świata, ale opiekę nad Klientami z Polski zapewnia nasz zespół w Ustroniu, który ciągle podnosi swoje kwalifikacje szkoleniami, warsztatami i badaniem trendów na nowoczesnym i bardzo wymagającym rynku.

Dlaczego wybrać właśnie nas? Bo posiadamy ujednolicony portfel produktów, najnowocześniejsze technologie, w większości to produkty własne wyprodukowane w naszym zakładzie w Veseli, jesteśmy odpowiedzialnym partnerem biznesowym, który zapewnia serwis posprzedażowy, ale również pogwarancyjny. Jesteśmy dla Państwa niezmiennie od 20 lat!



## Od 30 lat wspieramy biznesy gastronomiczne naszych klientów

Gastronomia to nasza pasja. We współpracy z najlepszymi specjalistami produkujemy urządzenia gastronomiczne oraz dobieramy produkty renomowanych producentów światowych. Mamy wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej oraz wiedzę, którą chętnie się dzielimy.



Polska produkcja,  
europejska jakość



>7000 produktów  
w ciągłej sprzedaży



29 000  
miejsc paletowych



ponad 500  
pracowników



98% dostępności  
produktów

## Wspieramy naszych Klientów na każdym etapie inwestycji



biuro projektów



serwis



porady ekspertów



salony partnerskie  
i punkty sprzedaży



**NOWOCZESNA  
FABRYKA URZĄDZEŃ  
GASTRONOMICZNYCH**

**NOWOCZESNE  
CENTRUM  
LOGISTYCZNE**



[stalgastr.com](http://stalgastr.com)

# Pula nagród w wysokości

# 11 000 zł

## z okazji XI Giełdy Gastronomicznej KLIMATEX

Zrób zakupy,  
ułoż hasło związane  
z XI Giełdą Gastronomiczną  
i **wygraj nagrody.**





ORGANIZATOR

PARTNER GŁÓWNY



ul. Sienkiewicza 17 D, Kołobrzeg  
tel. +48 94 353 20 07  
klimatex@klimatex.pl

MIEJSCE XI GIEŁDY  
GASTRONOMICZNEJ

PATRONAT



ul. Sułkowskiego 4 A, Kołobrzeg

Miasto Kołobrzeg

PARTNERZY



Nest Bank S.A.



Polskie Stowarzyszenie na Rzecz Osób z Upośledzeniem Umysłowym Koło w Kołobrzegu Zakład Aktywności Zawodowej oferuje usługi w zakresie krawiectwa i poligrafii

