

XII giełda gastronomiczna
4-6 kwietnia 2024

Hotel Aquarius SPA
Kołobrzeg



klimatex

centrum wyposażenia gastronomii



Zapraszam

Robert Sowa

spis treści

program szkoleń →

pokazy na stoiskach →

CHEFS CULINAR →

UNOX →

LUBIANA →

winterhalter →

FAGOR →

asber →

Rilling →

Komat →

PRIMULATOR →

VEERTEA →

RATIONAL →

Leven
Group →

LIEBHERR →

Amefa →

RM GASTRO →

smeg →



strona
2
spisu
treści

spis treści

ACO →

VITO →

FineDine →

stalcast →

HORECAPROFESSIONALS →

Ma-Ga →

MIJAR →

KROSNO →

Bartscher →

BRAVILOR BONAMAT →

AVA →

Heinzelmann →

PURENA →

Robert Sowa →

Piotr Rogowski →

Marcin Zarębski →

Partnerzy →



strona
1
spisu
treści

program szkoleń

czwartek 04.04.2024

1030- Inflacja, zmiany na rynku pracy, marketingowa walka o gościa. Co zrobić, by w tych trudnych dla gastronomii czasach przetrwać? Jak dziś ominąć trudności w prowadzeniu biznesu gastronomicznego.
prowadzący: **Robert Sowa**

12:00- Sekret zysków w Gastronomii. Odkryj, jak maksymalizować dochody restauracji.
prowadzący: **Piotr Rogowski**

15:00- Dotacje dla biznesu HoReCa. Dobre praktyki w pozyskiwaniu środków.
prowadzący: **Marcin Zarębski**

piątek 05.04.2024- Chefs Inspirations Day

10:30- Wino i wołowina
prowadzący: somelierka Magdalena Kunc;
Chefowie Krzysztof Kowalczyk, Kamil Awłas, Maciej Jeleń

12:00- W gastronomii wcale nie chodzi o gastronomię.
prowadzący: Dawid Promiński

13:30- Wino do ryb i owoców morza
prowadzący: somelierka Magdalena Kunc;
Chefowie Rafał Soroczyński, Kamil Awłas, Maciej Jeleń

15:00- Lider przyszłości- w oparciu o metodologię opracowaną w NASA
prowadząca: Beata Woźniak-Sobieralska

16:30- Google Maps- zyskaj morze NOWYCH, darmowych klientów
prowadząca: Kamil Maćkowski

Liczba miejsc na szkoleniach jest ograniczona, klikając poniżej można dokonać rezerwacji miejsca.

Zapisz się
na szkolenie



wrót
do
spisu
treści

...na stoiskach

Fine Dine- testy urządzeń **Hamilton Beach Commercial** oraz **BarUp** przy tworzeniu koktajli w technice **Botanical**.

Fine Dine- sztuka **Platingu** przy wykorzystaniu nowych wzorów porcelany.

Rilling- Cooc & Chill- innowacyjne metody oszczędności

HorecaProfessionals- pełna powtarzalność dzięki automatyzacji w pizzerii, smażalni, kawiarni.

Rational- i-Vario Pro- wielofunkcyjne urządzenie do Twojej kuchni. Gotuj szybciej przy mniejszym zużyciu energii.

Primulator- autorski koncept Bistro- idealnie zorganizowany punkt serwujący kawę, lody, soki oraz szybko przygotowywane jedzenie.

Heinzelmann- Chef-X- profesjonalne urządzenie wielofunkcyjne z funkcją wędzenia.

Winterhalter- Profesjonalne zmywanie i suszenie plastikowych naczyń wielokrotnego użytku.

Stalgast- wszechstronne wykorzystanie pieca konwekcyjno-parowego **Stalgast Smart Cook** oraz syfon ISI, czyli nie tylko bita śmietana.

Robot Coupe- niekwestionowany specjalista w dynamicznej obróbce mechanicznej

ACO- higieniczne rozwiązania dla branży HoReCa, prezentacja **ACO Grease Capture**: wsparcie dla Czystych Ścieków i Czystej Przyszłości Twojego lokalu

Leven Group- Steamer Hobart- gotowanie wysokociśnieniowe- ultra szybko, mega zdrowo!

Barbara Kowieska- prawidłowy projekt technologiczny gwarancją sprawnej realizacji inwestycji



wrót
do
spisu
treści



Unikalna oferta, najwyższa jakość

Możesz kompleksowo zaopatrzyć się w jednym miejscu! W Chefs Culinar mamy wszystko, czego potrzebujesz do kulinarnego sukcesu. Jesteśmy specjalistami – marką z długą historią, skoncentrowaną wyłącznie na food serwisie. Wyznajemy zasadę partnerstwa w biznesie, codziennie inspirujemy, edukujemy, doradzamy. Od lat jesteśmy głównym partnerem targów Klimatex.

Zaufaj i dołącz do zadowolonych!

Co nas wyróżnia?

Tysiące produktów z różnych kategorii asortymentowych dedykowanych profesjonalnej kuchni (food i non-food).

Najnowocześniejsze technologie magazynowania i zrównoważona logistyka.

Jakość ceniona przez szefów kuchni restauracji, hoteli i firm cateringowych.

Inspirujące pokazy, szkolenia i warsztaty kulinarne w naszym Chefs Atelier.

Regionalni Doradcy działający w terenie – zawsze do Twojej dyspozycji.



Poznajmy się! Zajrzyj na stoisko Chefs Culinar – porozmawiamy o Twoich potrzebach, przybliżymy Ci naszą ofertę, a nasi Doradcy Kulinarni pokażą Ci magię live cookingu. Czekamy na Ciebie!

Kliknij i dowiedz się więcej



wrót do spisu treści

Nowa era inteligentnego gotowania

CHEFTOP-X™

Od teraz możesz gotować z zamkniętymi oczami

OPTIC.Cooking



Kliknij i dowiedz się więcej



wrót do spisu treści



LUBIANA



Kulinarna sztuka
serwowania potraw



Kliknij i dowiedz
się więcej



wrót
do
spisu
treści



z miłości do
Zmywania

winterhalter®

Profesjonalne systemy zmywania dla Twojej gastronomii



Zmywanie i suszenie
naczyń plastikowych



♥ Wynajem sezonowy

♥ Zmywarki używane

♥ Wynajem długoterminowy



Sprawdź ofertę dla swojego biznesu:
wynajmijzmywarke.pl

**Kliknij i dowiedz
się więcej**



**wrót
do
spisu
treści**



eVO
GENERATION

To, co najlepsze, dla wszystkich.

FAGOR
PROFESSIONAL



ONNERAPOLAND

PONAD DWIE DEKADY RAZEM Z WAMI

iKORE

Inteligentna rewolucja Twojej kuchni.



Kliknij i dowiedz
się więcej



wrót
do
spisu
treści

asber



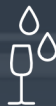
CHŁODNICTWO

 asber

ONNERAPOLAND

PONAD DWIE DEKADY RAZEM Z WAMI

Tech Line



ZMYWARKI

Kliknij i dowiedz
się więcej



wrót
do
spisu
treści

Rilling®

MADE by KROSNO-METAL

PROFESJONALNE URZĄDZENIA
DLA GASTRONOMII

WE COOL IT BETTER



Poznaj możliwości naszych
schładzarko-zamrażarek
szokowych

Kliknij i dowiedz
się więcej



wrót
do
spisu
treści

www.rilling.pl

30
lat

Dla Ciebie tworzymy
coś wyjątkowego

Kliknij i dowiedz
się więcej



wrót
do
spisu
treści

PRIMULATOR



#MODELOWY PUNKT BISTRO

Witaj w świecie wyjątkowej gastronomii, dostosowanej do każdej przestrzeni, w której najnowsza technologia i zautomatyzowanie obsługi są na najwyższym poziomie. Wszystko, aby dostarczyć klientom niesamowitych przeżyć kulinarnych, w każdym miejscu i o każdej porze. Witaj w modelowym punkcie bistro.

Przyszłość tworzy się teraz.



NASZE URZĄDZENIA TWOJĄ INSPIRACJĄ

Kliknij i dowiedz
się więcej



wrót
do
spisu
treści

Podaruj gościom wyjątkowy
smak herbaty

VEERTEA

PREMIUM



Herbata wyjątkowych miejsc

Kliknij i dowiedz
się więcej



wrót
do
spisu
treści



Idealne rezultaty z RATIONAL w Twojej kuchni.



Kliknij i dowiedz się więcej



wrót do spisu treści

Leven Group

**Kompleksowe wyposażenie premium
dla profesjonalnej gastronomii**

**Kliknij i dowiedz
się więcej**



**wrót
do
spisu
treści**

Jeven MARENO Dieta

HOBART

Boss Vakuüm

LIEBHERR



Polecane dla profesjonalistów.
Przez profesjonalistów.

Kliknij i dowiedz
się więcej



wrót
do
spisu
treści



Creative Cooking. Delicious Dining.



Ciesz się codziennością,
Ciesz się jedzeniem!

Kliknij i dowiedz
się więcej

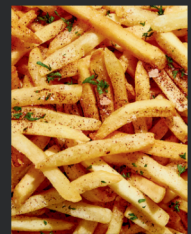
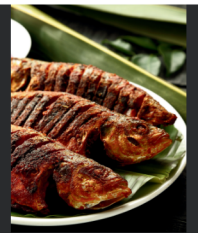


wrót
do
spisu
treści



RM GASTRO POLSKA

Pierwszorzędne kuchnie. Dla prawdziwych profesjonalistów.



POSTAW NA OSZCZĘDNOŚCI

Kliknij i dowiedz się więcej 


wróć do spisu treści



 **smeg**
PROFESSIONAL



Kliknij i dowiedz
się więcej



wrót
do
spisu
treści

Kuchnie przemysłowe

Kompleksowe systemy odbioru ścieków

Innowacyjne, kompleksowe rozwiązania ACO zapewniające higienę i skuteczność!

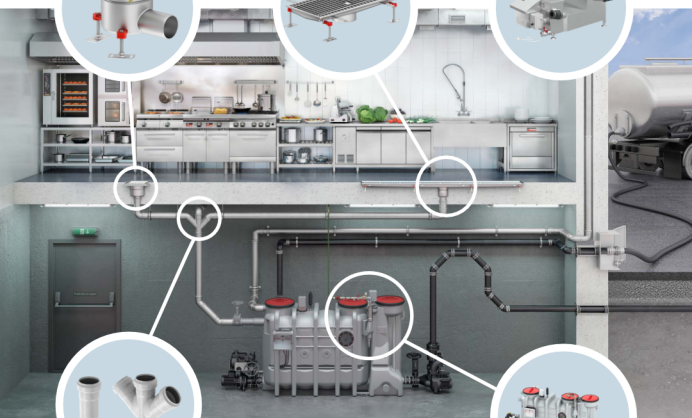
WPUSTY
HIGIENICZNE



KANAŁY
HIGIENICZNE



SEPARATORY
PODZLEWOWE



SYSTEM RUR
KIELICHOWYCH



SEPARATORY
WOLNOSTOJĄCE



Zobacz film
Hygiene**First**



wrót
do
spisu
treści



**OSZCZĘDZAJ DO 50%
OLEJU DO SMAŻENIA**



#vitofilterpolska

**Kliknij i dowiedz
się więcej**



**wrót
do
spisu
treści**

STWÓRZ WYJĄTKOWE POTRAWY
I PREZENTUJ JE Z KLASĄ DZIĘKI ZASTAWIE

Fine Dine
PROFESSIONAL TABLETOP & BAR



 **BARMATIC**

BAR NA MIARĘ TWOICH MOŻLIWOŚCI
FINANSOWYCH – ZBUDUJ Z NAMI,
ŻEBY OTRZYMAĆ GWARANTOWANE SZKOLENIE
BARMAŃSKIE I DARMOWY SZKIC TECHNOLOGICZNY!

Kliknij i dowiedz
się więcej



wrót
do
spisu
treści

Wspieramy gastro od kuchni!

We współpracy z najlepszymi specjalistami produkujemy urządzenia gastronomiczne oraz dobieramy produkty renomowanych producentów światowych.



Polska produkcja,
europejska jakość



>7500 produktów
w ciągłej sprzedaży



98% dostępności
produktów

Wspieramy naszych Klientów na każdym etapie inwestycji!

Studio projektowe



Zespół serwisowy



Szkolenia



Salon Klimatex



Kliknij i dowiedz się więcej



wrót do spisu treści



HORECA PROFESSIONALS

STRONGER TOGETHER



2024 TO ROK AUTOMATYZACJI

Automatyzacja w pizzerii

powtarzalność i prostota dzięki **piecom przelotowym OEM**

Automatyzacja w smażalni

frytownica automatyczna SuperFry sama usmaży każdą ilość w identyczny sposób i przefiltruje olej

Automatyzacja w kawiarni

pyszne espresso, flat white, cafe latte **bez baristy**

Kliknij i dowiedz się więcej



wrót do spisu treści

Już od prawie 70 lat na rynku!

NOWOŚĆ



**KRAJALNICA
Premium 613P**



model A912
KRAJALNICA AUTOMATYCZNA



model 310p2
KRAJALNICA GRAWITACYJNA



model MKJ3-250.2
SZATKOWNICA Z REG. OBROTÓW



model WM22m-u3
„WILK” DO MIĘSA



model KM20
STEKER DO MIĘSA

www.maga.com.pl

**Kliknij i dowiedz
się więcej**



**wrót
do
spisu
treści**

MIJAR[®]
UZDATNIANIE WODY



Dystrybutory wody
gazowanej



WASSERPURE

Kliknij i dowiedz
się więcej



wrót
do
spisu
treści



Krosno

Kliknij i dowiedz
się więcej



wrót
do
spisu
treści

Bartscher

od 1876

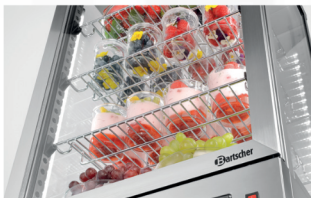
PROFESJONALNE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE



Bartscher - Pełny asortyment

TECHNIKA GOTOWANIA

TECHNIKA CHŁODZENIA



TECHNIKA ZMYWANIA

MAŁE URZĄDZENIA



BEST of Market

Już po raz ósmy z rzędu przyznał nam prestiżową nagrodę: "BEST of Market" (2012 - 2022)

Kliknij i dowiedz się więcej



wrót do spisu treści

**/// BRAVILOR
/// BONAMAT**

SPRSO



**Czas na jakość
w kompaktowym wymiarze**



ESPRECIOUS

**Profesjonalny
dla profesjonalistów**

**Kliknij i dowiedz
się więcej**



**wrót
do
spisu
treści**

ALVA.

Doświadczenie
i pasja
w nakrywaniu stołu
od ponad 20 lat

Kliknij i dowiedz
się więcej



wrót
do
spisu
treści

Ambasadorzy Heinzelmann CHEF-X



Przemysław Klima

AMBASADOR CHEF-X

Szef Kuchni w Restauracji
Bottigleria 1881 w Krakowie



Artur Skotarczyk

AMBASADOR CHEF-X

Szef Kuchni w Restauracji
Muga w Poznaniu



Marcin Przybysz

AMBASADOR CHEF-X

Szef Kuchni w Restauracji
Epoka w Warszawie



Filip Cwojdzinski

AMBASADOR CHEF-X

Szef Kuchni w Restauracji
TU.RESTAURANT w Poznaniu



Ernest Jagodziński

AMBASADOR CHEF-X

Szef Kuchni i twórca studia
Chef's Table w Poznaniu



Cristina Catese

AMBASADOR CHEF-X

Szef Kuchni
Cooking Performer



Andrzej Jakomulski

AMBASADOR CHEF-X

Szef Kuchni w Restauracji
Sublima w Kotobrzegu



Sebastian Cichy

AMBASADOR CHEF-X

Szef Kuchni w Restauracji
KonCi by Sebastian Cichy w Bolszewie



Wojciech Bartczak

AMBASADOR CHEF-X

Szef Kuchni, zwycięzca 5 edycji
Hell's Kitchen, Freelance



Kliknij i zobacz listę
Szefów, którzy polecają CHEF-X



wrót
do
spisu
treści



PUREMIX CONNECT

STANDARD 3+1



- załadunek trzech saszetek 2,5 kg = aż do **400 porcji** gotowych napojów lub soków
- czytelny 7" ekran dotykowy
- kompaktowy wymiar i efektowny design
- trzy różne produkty + niegazowana woda mineralna

Saszetki 2,5 kg

VARIO 3+1

- załadunek trzech opakowań Bag In Box 6 kg = aż do **800 porcji** gotowych napojów lub soków
- czytelny 10" ekran dotykowy
- kompatybilność z saszetkami 2,5 kg i 6 kg Bag In Box z zachowaniem różnych konektorów



Boxy BAG IN BOX 6 kg
opcjonalnie saszetki 2,5 kg

VARIO TOWER 3+1

- oszczędność przestrzeni na blacie
- regulacja wysokości nalewaka
- możliwość wkomponowania w zabudowę meblową



Boxy BAG IN BOX 6 kg
opcjonalnie saszetki 2,5 kg

SPRZĘTY PREMIX



DYSPENSER
LEMO M10



DYSPENSER
LEMO M20



SŁÓJ SZKLANY
PURENA 11L



wrót
do
spisu
treści





Robert Sowa

kucharz, restaurator i autorytet w dziedzinie sztuki kulinarnej. Kreator menu największych wydarzeń kulturalno-kulinarnych w Polsce. Znany z programów telewizyjnych i audycji radiowych, propagator kuchni polskiej w nowej odsłonie. Właściciel autorskiej restauracji N31 restaurant & bar.

Autor książek kulinarnych: "Uczta. Z restauracji wprost na twój stół" (2018), "Krok po kroku z Robertem Sową" (kwiecień 2016), „Cztery Pory Roku” (2014), „Życie kocha jeść (2011), „W poszukiwaniu smaku doskonałego” (2009), „Esencja Smaku” (2006). Współautor „Księgi Szefów Kuchni” (2013).

Kliknij i dowiedz się więcej



wrót
do
spisu
treści



Piotr Rogowski

Trener i doradca z dwudziestoletnim doświadczeniem w gastronomii. Wykorzystując autorskie narzędzia dostarcza dane finansowe ponad 200 restauracjom w Polsce. Założyciel projektu „Manager Zewnętrzny Gastronomii”, który sprawia, że ten biznes staje się bardziej rentowny. Dzięki nowoczesnym rozwiązaniom, wyprowadził z kryzysu wiele restauracji i cukierni, którym do dzisiaj stale doradza. Prelegent i wykładowca na kilkudziesięciu szkoleniach i ogólnopolskich konferencjach. Pasja to programowanie, które skutecznie wykorzystuje przy okazji Automatyzowania Zbędnych Procesów. Współwłaściciel firmy V4B.pl – Vision For Business.

Kliknij i dowiedz się więcej



wrót
do
spisu
treści



Marcin Zarebski

Od ponad 20 lat świadczy usługi doradcze, szkoleniowe i strategiczne. Współpracował z ponad 200 firmami zarówno z Polski, jak i ze Skandynawii czy z Europy Zachodniej. Zgromadzona wiedza na temat korporacji, działalności najróżniejszych branż i metod prowadzenia biznesu, pozwala mu spojrzeć na każdą firmę z szerszej perspektywy. Dzięki temu odnajduje obszary, które można udoskonalić i usprawnić. Dla swoich klientów jest nieocenionym, biznesowym partnerem, mającym realny wpływ na rozwój i sukcesy wielu firm.

Kliknij i dowiedz się więcej



wrót do spisu treści

miejsce wydarzenia

AQUARIUS

★★★★★

hotel spa & wellness

patronat



MIASTO
KOŁOBRZEG

główny partner

★★★★★
CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZĄ PASJĄ

partnerzy



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 2

IM. BOLESŁAWA III KRZYWOUSTEGO
W KOŁOBRZEGU

 **CRÉDIT AGRICOLE**
EFL LEASING



 **IDPB**
Instytut Dobrych Praktyk Biznesowych