

Altekpro.ru

08.03.2017

«Алтэк» принял участие в выставке EXPOHoReCa 2017

Комплексное оснащение предприятий питания и торговли

АЛТЭК 8 800 333-95-77 Бесплатно по России

+7 (812) 703-11-77 Санкт-Петербург
+7 (495) 589-25-91 Москва

Перезвоните мне
Заявка на просчет

Название или артикул товара

ОБОРУДОВАНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ НАПРАВЛЕНИЯ БИЗНЕСА УСЛУГИ О НАС ПОРТФОЛИО КОНТАКТЫ АКЦИИ

Главная / Пресс-центр / Новости / «Алтэк» принял участие в выставке EXPOHoReCa 2017

НОВОСТИ

СТАТЬИ И ПУБЛИКАЦИИ

АЛТЭК. Комплексное о...
2 622 участника

Подписаться

«Алтэк» принял участие в выставке EXPOHoReCa 2017
08 мар 2017

Группа компаний «Алтэк» приняла участие в международной специализированной выставке индустрии гостеприимства EXPOHoReCa 2017, которая проходила в Санкт-Петербургском спортивно-концертном комплексе. 54 компании-экспонента, многочисленные кулинарные мастер-классы, лекции, шеф-повара, технологи, кондитеры, профессиональное ресторанное оборудование, текстиль, мебель, расходные материалы для общепита – все это можно было наблюдать 2-5 марта на главной арене СКК. Организатором мероприятия выступила компания ФАРЭКСПО.

АЛТЭК ИТС
сервисное оснащение предприятий питания и торговли

АЛТЭК ЗНАЕМ МЫ ЭТУ КУХНЮ!
комплексное оснащение предприятий питания и торговли

Показать все

Группа компаний «Алтэк» приняла участие в международной специализированной выставке индустрии гостеприимства EXPOHoReCa 2017, которая проходила в Санкт-Петербургском спортивно-концертном комплексе. 54 компании-экспонента, многочисленные кулинарные мастер-классы, лекции, шеф-повара, технологи, кондитеры, профессиональное ресторанное оборудование, текстиль, мебель, расходные материалы для общепита – все это можно было наблюдать 2-5 марта на главной арене СКК. Организатором мероприятия выступила компания ФАРЭКСПО.

Как мы проводили вкусные мастер-классы

На стенде «Алтэк» можно было увидеть мини-вариант профессиональной кухни ресторана, с работающим в «горячем режиме» многофункциональным аппаратом RATIONAL SelfCookingCenter на 6 уровней, холодильными столами NICOLD и АЛТЭК, тепловым столом КАМИК. Все четыре дня выставки мы проводили тематические мастер-классы по приготовлению разнообразных блюд на машинах RATIONAL с использованием специальных гастроемкостей и аксессуаров. Положительные эмоции гостей, которые дегустировали все получившиеся блюда, стали лучшей похвалой и самой высокой оценкой для нас! Для тех, кто не смог прийти, мы напоминаем о регулярных мастер-классах RATIONAL CookingLive, которые проходят на базе тренинг-центра «Алтэк».

Как мы помогаем открывать пиццерии

Кроме этого, на нашем стенде было продемонстрировано оборудование для пиццерийного бизнеса: электрическая пицца-печь GAM на 6 пицц, спиральный тестомес PRISMAFOOD для крутого теста, масса профессионального инструментария и аксессуаров GIMETAL, RESTOLA, которые в ходе выставки можно было приобрести по специальным ценам. Поскольку пиццерия – активно развивающееся направление в современном общепите, то посетители EXPOHoReCa

активно интересовались печами для пиццы. Маленькие, большие, электрические и газовые, подовые и конвейерные, одноуровневые и многоуровневые – мы можем предложить печи для пиццы любой конфигурации и для любых производственных задач. Обращайтесь к нашим представителям, и они помогут с выбором оптимальной модели.

Кейтеринг и выездное питание

Плюс, благодаря нашим партнерам – немецкой компании BLANCO Professional – мы смогли представить современные решения для кейтеринга: тепловые и холодильные термобоксы BLANCO, а также один из вариантов нейтральных тележек для транспортировки блюд и посуды. Это удобные и эргономичные устройства, созданные с максимальным вниманием ко всем особенностям перевозки еды. Термоконтейнеры этого бренда используются не только для обслуживания выездных мероприятий (свадьбы, праздничные банкеты, фуршеты), но также для организации специального диетического питания в больницах, госпиталях, школах и детских садах.

Как у нас есть оборудование для фаст-фуда

Для заведений формата стрит-фуд и небольших кафетериев на фудкортах – в ходе выставки на стенде «Алтэк» были продемонстрированы настольные аппараты немецкого бренда BARTSCHER: супницы, мармиты, профессиональные вафельницы, грили. Безусловно, в ходе выставки сложно показать весь спектр оборудования этого бренда, поэтому заинтересовавшимся продукцией данной торговой марки мы предлагаем изучить каталог на нашем сайте, где можно подобрать полный комплект устройств для оснащения любого пищевого предприятия. В товарах BARTSCHER пользователей привлекает их эргономичный дизайн, качественное исполнение и оптимальная цена.

...и для кофеен

Особое внимание гости EXPO HoReCa уделяли кофейному оборудованию, представленному на стенде «Алтэк» и на стенде наших партнеров – Северо-Западной кофейной компании. Кофемашины FRANKE пользуются постоянным спросом, поскольку в широкой линейке марки можно найти как сверхпроизводительные, полностью автоматические модели для ресторанов и кофешопов с высокой проходимостью (к примеру, FRANKE A600), так и небольшие машины для офисов (FRANKE Flair и новая модель, пришедшая ей на замену – A200). Если вы еще не определились с выбором, и вам нужна помощь профессионалов, разбирающихся в кофе и в специальном оборудовании, то специалисты «Алтэк» всегда готовы в этом помочь.

Деловая программа

Помимо экспозиции, на EXPO HoReCa организаторы подготовили деловую программу. Со своими кулинарными мастер-классами выступили компании Santa Maria и их бренд-шеф Константин Вагу, Олег Пешин и компания «Гном Колбасник». Сергей Малаховский представил вариант ужина из трех блюд. Консультант по японскому чаю – мастер Гото Эйсуке провел эксклюзивную чайную церемонию и рассказал про уникальные особенности этого древнего напитка. Юлианна Плискина поделилась секретами, как разработать прибыльное для ресторанов и вместе с тем здоровое меню. Поскольку группа компаний «Алтэк» в партнерстве с компанией RATIONAL стала техническим партнером выставки EXPO HoReCa 2017, то на двух площадках – Vip Мастер и Мастер-шеф Open – шеф-повара готовили на аппаратах RATIONAL SCC 61, предоставленных нашей компанией.

Помимо этого, на выставке прошли соревнования барменов и чемпионат по поеданию острых перцев «CHILE HOT CRAZY 2017». Не обошлось без сюрпризов: одна из участниц соревнований перцеведов чуть не упала в обморок – все-таки острые перцы чили – продукт для организма специфический. Но поединок девушка продолжила, благодаря чему заслужила уважение публики и специальный приз от Сергея Малаховского – абонемент на пожизненные обеды в его ресторане.

Мы говорим вам «Спасибо!»

В ходе выставки Expo HoReCa 2017 нам удалось вживую встретиться с некоторыми партнерами и клиентами, с которыми мы регулярно общаемся исключительно по телефону. Мы собрали довольно внушительную базу новых контактов и потенциальных заказов, поэтому можем с уверенностью резюмировать, что участие в выставке оказалось для нас полезным.

Мы благодарим Организаторов Expo HoReCa и лично Татьяну Халезину за поддержку во всех организационных вопросах, а также спасибо гостям выставки, которые посещали нас в эти дни! Желаем всем успехов и дальнейшей плодотворной работы!