Презентация оборудования в готовых решениях!











ПРИГЛАШАЕМ ВАС ПОСЕТИТЬ НАШ СТЕНД № 2 НА ВЫСТАВКЕ



HoReCa & RetailTech 14-17 апреля Минск пр-т Победителей, 20/2

Будем рады видеть Вас!

Запись на мастер-класс с последующей дегустацией по тел.(8 017) 299-51-42(43)

*получение оригинала приглашения не позднее 30 минут до начала мастер-класса.

14 апреля 2015

12.30-13.20 Английский ПАБ. Решение от компании Rational.

13.30-14.20 Оборудование от мирового лидера - компании Henny Penny (США). Сеть ресторанов быстрого питания: KFC, BURGER KING, HESBURGER.

14.30-15.20 Новинки технологического оборудования в руках ведущих шеф-поваров.

15.30-16.20 Оптимизация работы кухни. Решение для пищевых производств от компании Irinox.

15 апреля 2015

11.30-12.20 Национальный восточный ресторан. Решение от компании Rational.

12.30-13.20 Оборудование от мирового лидера - компании Henny Penny (США). Сеть ресторанов быстрого питания: KFC, BURGER KING, HESBURGER.

13.30-14.20 Идеи французской кухни в гастрономическом ресторане.

14.30-15.20 Оптимизация работы кухни. Решение для пищевых производств от компании Irinox.

16 апреля 2015

11.30-12.20 Современные тенденции в меню цехов собственных производств гипермаркетов. Решение от компании Rational.

12.30-13.20 Оборудование от мирового лидера - компании Henny Penny (США). Сеть ресторанов быстрого питания: KFC, BURGER KING, HESBURGER.

13.30-14.20 Функции отельных ресторанов: завтрак, ланч, ужин.

14.30-15.20 Оптимизация работы кухни. Решение для пищевых производств от компании Irinox.

