

Fotowoltaika dla Ciebie i Twojego biznesu

Dzięki instalacji fotowoltaicznej przyczynisz się do poprawy stanu środowiska. Jednocześnie zapewnisz sobie darmowe źródło energii dla swoich stacji ładowania.



Codziennie bliżej przyszłości

➤ arinea.pl



ABC
RESTAURACJI

MAGAZYN DEDYKOWANY BRANŻY HORECA

Kompleksowe rozwiązania, produkty i usługi dla obiektów hotelowych oraz gastronomicznych.



E-WYDANIE

Zaufaj nam i naszej wiedzy

www.arinea.pl | www.wallbox.pl | [f/arineapl](https://www.facebook.com/arineapl)
biuro@arinea.pl | +48 609 321 481 | +48 791 555 861 | +48 725 727 773

1
2023

DPD Food

Bezpieczny transport żywności
w temperaturze od 0°C do 4°C

Sprzedajesz żywność wymagającą specjalnych warunków przewozu?

Mamy coś dla Ciebie!



Możesz nam zaufać!



szybko

dostawa do Odbiorcy
maksymalnie następnego
dnia roboczego



świeżo

monitorowany łańcuch
chłodniczy 0°C - 4°C



bezpiecznie

certyfikacja ATP,
pozwolenia SANEPID



w kontakcie

powiadomienia SMS oraz e-mail
o nadchodzącej przesyłce
(wraz z numerem telefonu do kuriera)

Skontaktuj się z nami!

Napisz na: food@dpd.com.pl
lub zadzwoń: 502 777 522*

*koszt połączenia zgodny z taryfą operatora



ABC RESTAURACJI

MAGAZYN DEDYKOWANY BRANŻY **HORECA**

Kompleksowe rozwiązania,
produkty i usługi dla **obietów**
hotelowych oraz
gastronomicznych.



Wydanie
01/2023

■ ZAOPATRZENIE	 s.4	■ TECHNIKA	 s.29
■ WYPOSAŻENIE	 s.16	■ USŁUGI	 s.30

W 2023 roku nadal pragniemy współpracować ze wszystkimi naszymi dotychczasowymi partnerami handlowymi. Tych z Państwa, którzy nie mieli jeszcze okazji zapraszam na nasz portal

www.abc-restauracji.pl

Znajdziecie tam wiele ciekawych artykułów związanych z branżą HoReCa, przepisy kulinarne, liczne porady oraz wskazówki. Portal nasz stanowi również największą bazę firm HoReCa w Polsce.

Szanowni Państwo,

oddajemy Państwu pierwsze
w tym roku kalendarzowym
wydanie naszego e-katalogu.

Mamy nadzieję, że wśród
Firm, które się w nim prezen-
tują znajdą Państwo te, które
są Państwu potrzebne; które
natchną nowymi pomysłami lub
takie, z którymi już Państwo
współpracujecie...

Stare powiedzenie mówi,
że „nowy rok, nowe możliwości”.
My głęboko wierzymy w to,
że ten 2023 rok – choć
zaczyna się w trudnym
(ponownie) czasie – będzie
lepsz, spokojniejszy,
pozwoli – nam wszystkim –
na dalsze działanie i coraz
lepsze funkcjonowanie.

Jak donoszą media w naszym
kraju pojawia się coraz więcej
samochodów elektrycznych.
Niestety wciąż jest zbyt mało
stacji ładujących co sprawia,
że nadal ci wszyscy, którzy
są dumnymi posiadaczami
„elektryków” muszą dokładnie
zapanować podróż, by móc bez
przeszkód i nerwów dotrzeć
do celu.

Mając to na względzie
zaprosiliśmy do pokazania się
na okładce tego wydania firmę
Arinea, która jest jednym z
czołowych polskich
producentów stacji ładujących.
Zachęcamy Państwa
do zapoznania się
z propozycjami naszego
Patrona, przeanalizowania
oferty i...rozważenia czy zakup
tego typu urządzenia nie będzie
korzystny zarówno teraz jak
i w przyszłości.

Życzymy Państwu by mijający
powoli styczeń był pełen
owocnych inwestycji i...
karnawałowych zabaw.

Redakcja ABC Restauracji

TAKIEJ MAKI JESZCZE NIE BYŁO



Karl L. K.



SM AK Ki

GASTROTARGI



Specialty
Coffee
Association

FE
STI
WAL

KA
WO
WYCH

SMAKK
-ÓW



23-25

03 / 2023

EXPO XXI

WARSZAWA

winterhalter®

 Komat

Kraft Heinz
FOODSERVICE

BWT
BEST WATER TECHNOLOGY

ON LEMON

 stalcast

FARM FRITES

GOODO
... people for coffee ...

Tom Caffè

LA CIMBALI

MBC

 Apro-Trade



SĄ POWODY DO JEDZENIA

**PRODUKT
POLSKI**

Marka Polskie Przetwory została już doceniona przez konsumentów i fachowców branży spożywczej. Otrzymała między innymi tytuł „Super Sukces Wiosny 2014”, nagrodzona została „Złotym Medalem” Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych Polagra Food 2014 oraz otrzymała znak „Poznaj Dobrą Żywność” dla wybranych produktów, który nadawany jest przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zakład Krajowej Grupy Spożywczej S.A. „Polskie Przetwory” z Włocławka oferuje konsumentom pyszne produkty najwyższej jakości.



Marka Polskie Przetwory jest częścią Krajowej Grupy Spożywczej S.A. wraz z markami Pszczółka, Młyny Stoisław, Polski Cukier, PZZ Trzemeszno



▲ marmolada wieloowocowa



▲ jabłko prażone

Dowiedz się więcej o naszych produktach dla branży HoReCa:
Bartłomiej.Sadej@kgssa.pl, tel. kom. +48695653618,
www.polskie-przetwory.pl

PODARUJ INNYM WYJĄTKOWY PREZENT




BAKO MARZIPAN *since 1975*

Od kilkudziesięciu lat produkujemy dla Państwa ekskluzywne wyroby marcepanowe.
Jako producent wyrobów marcepanowych jesteśmy jedyną
tego typu dużą firmą w Polsce.

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty.
Pozostajemy do Państwa dyspozycji.



+48 501 096 130 | +48 501 096 090 iwona.slota@norimpbako.com

www.bakomarzipan.com

ZAOPATRZENIE



Kebavita®



MEAT FOOD

Kreci PODNIEBIENIE

Smaczne i zdrowe

Wspaniałe i proste
w przygotowaniu
smaki marki Damak.



Damak Food: Al. Krakowska 66 05-555 Grzędy, Poland



/damakfood



Damak Food



damakfood.pl

Staropolanka®

naturalna woda mineralna

Mamy to czego
POTRZEBUJESZ!



WODY mineralne STAROPOLANKA prosto
z Uzdrowisk Kłodzkich z Polanicy - Zdroju

MINERAŁY
- to się *liczy!*

MINERALIZACJA



1100
mg/l

Zamów Staropolankę już dzisiaj!

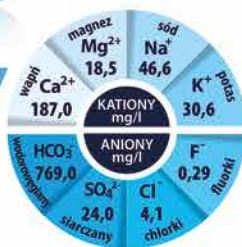
Sklep internetowy: www.staropolanka.pl/sklep/

Agnieszka Brożyńska

Kierownik ds. Rozwoju Rynku

✉ agnieszka.brozynska@staropolanka.pl

☎ 506 017 762



Naturalna woda mineralna Staropolanka, to ARYSTOKRACJA WŚRÓD WÓD. Pierwiastki zawarte w Staropolance sprawiają, że organizm człowieka odzyskuje równowagę, kondycję i dobre samopoczucie.

Staropolanka 800 to woda średniozmineralizowana czerpana od ponad 100 lat z ujęć w Polanicy-Zdroju. To skarb Uzdrowisk Kłodzkich w butelce, z którego mogą korzystać wszyscy pijąc go bez żadnych ograniczeń a dbając o zdrowie. Zawarte w Staropolance pierwiastki, szczególnie magnez, wapń, potas czy wodorowęglany wpływają korzystnie na zdrowie i wspomagają pracę ciała i umysłu.

Pijąc Staropolankę codziennie idealnie nawadniasz organizm i dostarczasz mu niezbędnych i zrównoważonych ilości naturalnych składników mineralnych. Siegaj po Staropolankę każdego dnia – dla orzeźwienia i dla zdrowia! Staropolanka to z natury wyjątkowa naturalna woda mineralna zawierająca 1100 mg/l składników mineralnych. Dostępna jest w różnych opakowaniach PET i butelkach szklanych:



butelka 1,5 l
PET



butelka 0,5 l
PET



butelka 0,33 l
szklana zwrotna



butelka 0,33 l
szklana bezzwrotna



butelka 0,33 l
BHP zwrotna

ZAOPATRZENIE

www.staropolanka.pl



/staropolanka2000



/staropolankapl



*Tradycyjny smak,
najwyższa jakość*

Sery dojrzewające Hipokryta

**Produkt
Premium**

NOWOŚĆ



Ser dojrzewający Hipokryta z orzechami laskowymi

Ser typu holenderskiego o niezwykłych walorach smakowych uzyskanych podczas procesu dojrzewania z nutą orzecha laskowego. Idealny do kompozycji deski serów, serwowany z dodatkami w postaci wędlin, warzyw, owoców np. winogron, świetnie komponuje się z lampką wina, jak również do dań na ciepło np. spaghetti, zapiekanka, czy devolay.

ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU: 26%

blok: ok. 3 kg (250 x 100 x 100 mm)
kostka: 250-400 g

Ser dojrzewający Hipokryta z kurkami i cebulą smażoną

Nowe oblicze sera „Hipokryty”. Ser dojrzewający typu holenderskiego, dedykowany osobom poszukującym wyjątkowych walorów smakowych z wyczuwalnym dodatkiem grzybów oraz o charakterystycznym grzybowym aromacie. Doskonały ze świeżym pieczywem, niezastąpiony w przygotowaniu deski serów oraz jako dodatek do sałatek, zapiekanek i tostów.

ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU: 26%

blok: ok. 3 kg (250 x 100 x 100 mm)
kostka: 250-400 g

Ser dojrzewający Hipokryta z orzechami włoskimi

Ser typu holenderskiego o niezwykłych walorach smakowych uzyskanych podczas procesu dojrzewania z delikatnym smakiem i aromatem orzechów włoskich. Doskonały do serwowania na desce serów, zestawiony z owocami: winogronami, figami, bądź owocami suszonymi oraz jako przekąska do wina.

ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU: 26%

blok: ok. 3 kg (250 x 100 x 100 mm)
kostka: 250-400 g

Zapraszamy do kontaktu i współpracy!

Zobacz więcej na...

www.michowianka.pl

Spółdzielnia Mleczarska "Michowianka"
ul. Tysiąclecia 19, 21-140 Michów
tel. +48 695 111 664, 81 856 61 62
e-mail: slawek.ligenza@michowianka.pl



BATUS.PL

Frużeliny - Owoce w żelu



NOWOŚĆ !

JABŁKA BEZ DODATKU CUKRU

Produkujemy wysokiej jakości, w pełni profesjonalne, **owoce w żelu**, potocznie zwane frużelinami. Naszą ofertę wyróżnia fakt, że kierujemy ją równocześnie do specjalistów (cukierni, lodziarni, gastronomii) i do bardzo wymagających miłośników domowych wypieków oraz zapracowanych poszukiwaczy pomysłów na szybkie desery.

Dla osób "oszczędzających kalorie" tworzymy nową linię produktów - **jabłek prażonych bez dodatku cukru** ale wzbogaconych innymi owocami.

Nasze **owoce w żelu** produkujemy w sposób prawie domowy i bez zbędnej chemii. Długie gotowanie sprzyja zachowaniu ładnej struktury owoców, naturalnego koloru i oryginalnego smaku.

Korzystamy wyłącznie z certyfikowanych źródeł owoców. Także nasz zakład posiada certyfikat bezpiecznej produkcji żywności.

Możecie Państwo zamawiać produkty batus.pl w następujący sposób:

- na e-sklep: batus.pl
- na: Allegro.pl wpisz w wyszukiwarkę Allegro słowo **batus** i znajdziesz wszystkie nasze produkty
- na skrzynkę e-mail: batuspolska@gmail.com
- telefonicznie: +48 693 430 310

Zapraszamy do zakupów.



Mała
to nasza
pasja



Zapraszamy do współpracy!

+48 29 645 75 60
mlyn.jelonki@zmjelonki.pl

www.zmjelonki.pl

SZPARAGI

BOMBA WITAMINOWA
DLA KAŻDEGO Z NAS!



Dlaczego warto jeść szparagi?

Szparagi zielone to ogrom witamin i składników mineralnych. Zawierają kwas foliowy, wapń, potas, fosfor. Są bogatym źródłem witaminy C i E. Dzięki zawartości błonnika doskonale wpływają na pracę jelit. Asparagina zaś doskonale oczyszcza organizm, utrzymuje odpowiedni poziom wody, jak również wspomaga pracę nerek. Ze względu na niską kaloryczność (w 100g zawierają 18 kalorii) warzywo to zalecane jest przez dietetyków dla osób odchudzających się. Coraz częściej także ginekolodzy namawiają kobiety w ciąży do spożywania szparagów (źródło kwasu foliowego, który doskonale wpływa na rozwój płodu). W ostatnich latach zauważamy znaczny wzrost spożycia tego produktu również w Polsce.

Oferujemy!

Naszym klientom oferujemy szparagi najwyższej jakości. Sezon trwa na przełomie miesięcy: kwietnia, maja i czerwca. W tym czasie kilkanaście osób dba o to, aby nasi odbiorcy w jak najkrótszym czasie otrzymali starannie wyselekcjonowany i zapakowany towar. Szparagi sprzedajemy w wiązkach 500 g i luzem. Przyjmujemy zamówienia zarówno detaliczne jak i hurtowe.

Zapraszamy do współpracy.

www.polmiel-szparag.pl

GOSPODARSTWO ROLNE
Katarzyna i Sławomir Mielczarek
Pątnów 163, 98-335 Pątnów
+48 603988557, +48 669368047
kontakt@polmiel-szparag.pl



FIRMA NAPĘDZANA PASJĄ



SĄDECKI
BARTNIK®



Sąddecki Bartnik to firma rodzinna założona w **1973 roku** w malowniczej miejscowości Stróże. Dla nas pszczelarstwo jest czymś więcej niż zawodem i pracą, jest autentyczną pasją, wynikającą z fascynacji pszczołami. Obecnie „Sąddecki Bartnik” należy do grona największych w Polsce firm oferujących miód naturalny oraz produkty pszczele. Nasze miody pochodzą z własnych pasiek, jak również pozyskiwane są od sprawdzonych polskich, światowych i europejskich pszczelarzy. Od kilku lat intensywnie promujemy nasze produkty na rynkach zagranicznych, oferując doskonały smak i wysoką jakość. Wysoce wykwalifikowana kadra, nowoczesny zakład i własne laboratorium, dają pewność, że oferowane miody pozostają zdrowe i smaczne.

Dziś Sąddecki Bartnik to nie tylko pasieka, miody i produkty pszczele, to również Muzeum i Skansen Pszczelarstwa, Przestrzeń edukacyjna, Restauracja, Domy Gościnne oraz własne wydawnictwo.

A zaczęło się od jednego ula...

Byłem jeszcze uczniem szkoły podstawowej kiedy moja mama Maria, kupiła ul zasiedlony pszczołami, by miód był w domu do jedzenia i na wypadek grypy. Przyroda pasjonowała mnie zawsze, więc wiele czasu spędzałem na obserwacji pszczół i trzmieci oblatujących okoliczne łąki.

Do dziś mam w pamięci pierwsze miodobranie - bez pszczelarskich narzędzi, z gęsim skrzydłem, złamanym nożem zamiast dłuta i sitem do mąki na twarzy. I smak pierwszego miodu z mojej „pasieki”! Nawet nie przypuszczałem, że ta prozaiczna czynność tak wpłynie na całe moje dorosłe życie. Pszczoły stały się moją największą pasją.

Zacząłem prenumerować „Pszczelarstwo” i czytać wszystko o pszczołach. To wtedy podjąłem świadomą, jak na tak młodego człowieka, decyzję - zostanę pszczelarzem, nie tylko z zamiłowania, ale i z zawodu.

Będąc uczniem I klasy Liceum Ogólnokształcącego w Grybowie, w wielkiej tajemnicy przed rodzicami, napisałem do Państwowego Technikum Pszczelarskiego w Pszczelnej Woli z prośbą o informację o obowiązujących zasadach rekrutacji. Ku mojemu wielkiemu zaskoczeniu i radości otrzymałem odpowiedź wraz z zaproszeniem na... egzamin z wiedzy pszczelarskiej. W technikum zawiązały się pierwsze, trwające do dziś przyjaźnie z rówieśnikami, którzy również związali się zawodowo z pszczelarstwem. Kolejne lata nauki to Poznań i tamtejsza Akademia Rolnicza. Moja pasja pszczelarska rozwijała się pod wielkim wpływem doktora Józefa Kalinowskiego.

Po powrocie w rodzinne strony, podjąłem pracę jako inspektor do spraw pszczelarstwa w Spółdzielni Ogrodniczo-Pszczelarskiej „Ziemi Sąddeckiej” w Nowym Sączu. Jednocześnie zaangażowałem się w tworzenie struktur Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Nowym Sączu (obecny Karpacki Związek Pszczelarzy), w którym przez 26 lat - z woli pszczelarzy - pełniłem funkcję prezesa zarządu.

Od tamtych lat wiele się zmieniło. Przybyło współpracowników, zamówień, samochodów dostawczych. Powstała rolnia miodu na miarę XXI wieku z nowoczesnym laboratorium. Nasi synowie dorośli i ku naszej radości poszli w ślady rodziców...

Przybyło nam też przyjaciół, z których wielu choć nie zna się na pszczołach i pszczelarstwie, wolne chwile lubi spędzać na terenie naszego gospodarstwa. To także z myślą o nich stworzyliśmy muzeum pszczelarskie, otworzyliśmy gościnne podwoje restauracji „Bartna Chata”, firmowego sklepu „Miodowej Spiżarni” oraz domów gościnnych gdzie każdy wędrowiec znajdzie ciszę i wypoczynek.

Nie zmieniły się tylko pszczoły...
Nadal poświęcamy im niemal każdą wolną chwilę, z dłutem i podkurzaczem w rękach...

www.bartnik.pl

+48 18 414 05 50 | sklep@bartnik.pl

[f /sadecki.bartnik/](https://www.facebook.com/sadecki.bartnik/) [@ /miodysadeckibartnik/](https://www.instagram.com/miodysadeckibartnik/)



KOMPLEKSOWA I PROFESJONALNA

obsługa w zakresie odbioru
zużytych tłuszczów spożywczych

- ODBIÓR FRYTURY,
- TŁUSZCZE POSMAŻALNICZE,
- ODBIÓR TŁUSZCZU,
- ZUŻYTY OLEJ,
- ZUŻYTA FRYTURA,
- UTYLIZACJA

Firma OIL ECO gwarantuje właścicielom restauracji, barów, hoteli oraz pozostałych punktów gastronomicznych w pełni profesjonalną pomoc w pozbyciu się odpadu w postaci olei posmażalniczych, frytury oraz zużytych olei gastronomicznych.

Bezpłatnie dostarczamy Państwu czyste i odpowiednio dostosowane pojemniki o pojemności od 20-120l. Jesteśmy zainteresowani zarówno jednorazowym odbiorem jak i stałą współpracą. Wystawiamy także niezbędny dokument - kartę przekazania odpadu.

tel. 797-350-780 | 888-250-780 | e-mail: oileco@oileco.pl

www.oileco.pl



PASIEKA Filipków



Malutka Pasieka działająca w obszarze Natura 2000.

Dzięki naszym miodom zbudujecie odporność na całą zimę.

W ofercie jest między innymi **miód z rakiemnikiem, aronią, czarną porzeczką, pigwą, cytryną.**

Duża oferta miodów z dodatkami która spowoduje że każde dziecko pokocha smak miodu i znajdzie coś dla siebie.

Na stronie sklepu można znaleźć również **miodki tradycyjne i pyłek pszczele.**

**KOD
abc10**

RABATOWY



Zamówienia można składać online lub telefonicznie.

tel: 690-080-336

www.pasiekafilipkow.pl



Formy ze stali kwasoodpornej to połączenie tradycji z bezpiecznym, zdrowym i ekonomicznym wypiekiem. Tradycyjny, smaczny chleb na naturalnym zakwasie to nie tylko dobry skład, ale również odpowiednia forma przeznaczona do kontaktu z żywnością o charakterze kwaśnym, niezagrożająca zdrowiu konsumenta.



Formy kwasoodporne przeznaczone są do zdrowych wypieków każdego rodzaju potraw. Bez rdzy i uszkodzeń powłok nieprzywierających. Posiadają atest NIZP-PZH „do kontaktu z żywnością”.

Gwarancja 18 lat potwierdzona faktycznym istnieniem naszych produktów na rynku piekarniczym. Formy można myć w zmywarce!

FORMY ZE STALI KWASOODPORNEJ

to wybór najlepszych piekarzy szanujących tradycję, wysoką jakość oraz zdrowe nowoczesne rozwiązania.

TERAZ DOSTĘPNE RÓWNIEŻ DLA UŻYTKOWNIKÓW HORECA



e-mail: sklep@korzeniewscy24.pl; biuro@korzeniewscy.eu

FB.COM/KORZENIEWSKY24PL | FB.COM/KORZENIEWSKYEU



SPEED-X

PIERWSZY NA ŚWIECIE PIEC KONWEKCYJNO PAROWY
Z MIKROFALĄ I SYSTEMEM MYCIA



reddot winner 2022
best of the best

Posiadanie profesjonalnego pieca w kuchni, laboratorium, cukierni czy gastronomii, odgrywa kluczową rolę zarówno w realizacji udanych potraw, jak i w przyjęciu bardziej dochodowej metody pracy, która zwiększa jakość i zysk. Konwekcja, wilgotność i konwekcja lub piec konwekcyjno-parowy: który wybrać? Piec konwekcyjny wyposażony jest w jeden lub kilka wentylatorów i wykorzystuje krążące w nim gorące powietrze do gotowania potraw. Dzięki ruchowi konwekcyjnemu ciepło jest równomiernie rozprowadzane w powietrzu i dzięki temu gotowanie potraw jest jednorodne.

unox.com

22 104 17 01 | 665 232 000



M[®]

MINIO

GO FOR IT

URZĄDŹ TWOJE WNETRZE Z MINIO



Internetowy sklep meblowy

W ofercie sklepu znajdziecie Państwo szeroką gamę nowoczesnych mebli modułowych, meblościanek oraz regałów, półek, a także mebli łazienkowych i szafek RTV.

Zobacz pełną ofertę na...

www.minio.com.pl

[f /miniosklepmeblowy/](https://www.facebook.com/miniosklepmeblowy/) +48 881 966 331 biuro@minio.com.pl



Produkty,
które wprowadzą
piękno do każdego wnętrza



HOWHOMELY

Marka HowHomely to projekt, który łączy ze sobą wysoką jakość i oryginalny design. Pasja oraz zaangażowanie skłaniają nasz zespół do nieustannego eksperymentowania w zakresie nowych rozwiązań aranżacyjnych. Aby sprostać oczekiwaniom stawiamy na dynamiczny rozwój i ponadprzeciętne wzornictwo oferowanych mebli.

- STOŁY DREWNIANE
- STOLIKI KAWOWE, KONSOLE, ŁAWY
- BIURKA, SZAFKI NOCNE, TOALETKI
- KRZESŁA, FOTELE, HOKERY
- PUFY I SIEDZISKA
- KWIETNIKI
- LATARENKI I LAMPIONY
- OŚWIETLENIE WEWNĘTRZNE
- MISY I PATERY

howhomely.pl

42-202 Częstochowa, ul. Legionów 190/200
+48 519 149 804 | hurt@howhomely.pl



ZUWO®

STYLOWE WNĘTRZE NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI

Meble dla gastronomii, hoteli, biur i sal konferencyjnych

W swojej ofercie mamy między innymi stoły, krzesła, fotele, sofy, wieszaki w wielu wzorach i kolorach.

Wykonujemy blaty i stoły w różnych okleinach i wymiarach.

Oferujemy blaty do stołów o dużej odporności na czynniki atmosferyczne, przypalenia papierosami i zaplamienia.

Nasze produkty charakteryzują się też różnorodnością barw i kształtów. Cały czas staramy się uzupełniać naszą ofertę o nowe ciekawe meble zgodnie z panującą modą i trendami.



■ **NOWOCZESNY
DESIGN**

■ **WYSOKA
JAKOŚĆ**

■ **UCZCIWE
CENY**

■ **DOŚWIADCZENIE
W BRANŻY**

www.zuwo.com.pl

P.W. „Zuwo”, ul. Długa 3, 62-030 Luboń k. Poznania
+ 48 601 720 764 | + 48 603 720 255 | + 48 61 813 01 09
firma@zuwo.com.pl

B MAGA

A BECK brand

ORYGINALNA KOTLECIARKA

MAGA® – KOT

**TO NIEZASTĄPIONE URZĄDZENIE
W PRZEMYSŁE MIĘSNYM,
GASTRONOMII I CATERINGU.**

Kotlecniarka MAGA – KOT to nie tylko prasa do mięsa. Dostarczamy maszyny o szerokich zastosowaniach, które w rewelacyjny sposób przyspieszą i ułatwią uciążliwy proces rozbijania innych produktów – za ich pomocą rozbijają Państwo między innymi hamburgery i spody do pizzy, oszczędzając czas i redukując koszty przygotowania. Nasza prasa do kotletów sprawdzi się więc idealnie również w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją artykułów spożywczych, firmach cateringowych, barach i restauracjach czy salach weselnych.

● ● PRZED ● PO



B CLIP SYSTEMS

A BECK brand

Zapraszamy do nowej lokalizacji
ul.Przewozowa 13; 62-064 Plewiska



Klipsownice & Automaty Klipsujące

Klipsownice Ręczne
Klipsownice Półautomatyczne
Klipsownice Automatyczne



WYJĄTKOWA JAKOŚĆ W NOWEJ ODŚLONIE

**ODŚWIEŻONA STRONA INTERNETOWA
BECK CLIP SYSTEMS**

BECK CLIP SYSTEMS od prawie 30 lat jest niezawodnym partnerem dostarczającym rozwiązania wspomagające procesy pakowania w przemyśle spożywczym. Firma należy do międzynarodowej, rodzinnej grupy BECK z siedzibą w Mauerkirchen w Austrii. Od wielu lat produkuje, w swojej głównej siedzibie aluminiowe klipsy CLIP SYSTEMS. Wraz z przejściem w 2018 roku dawnej firmy MAGA zlokalizowanej pod Poznaniem, BECK poszerzył asortyment produktów marki i obecnie, oprócz prasy do mięsa MAGA®, oferuje pełen zakres klipsownic – od ręcznych jednorzędowych i dwurzędowych, poprzez półautomatyczne na automatach klipsujących kończąc.



Zobacz więcej szczegółów na stronie:

www.beck-clipsystems.com/pl

tel. główny: +48 61 833 50 65 | sprzedaż: +48 690 001 721 | maga@beck-maga.pl

BECK CLIP SYSTEMS

elgastro
Meble Gastronomiczne

MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ DO
PROFESJONALNYCH KUCHNI

OKAPY GASTRONOMICZNE

- OKAPY PRZYŚCIENNE
SKOŚNE I TRAPÉZOWE
- OKAPY PRZYŚCIENNE
SKRZYNIOWE
- OKAPY CENTRALNE



z oświetleniem LED

ORAZ

- STOŁY ROBOCZE GASTRONOMICZNE
- SZAFY GASTRONOMICZNE PRZELOTOWE
- REGAŁY MAGAZYNOWE
- ZLEWY GASTRONOMICZNE
- AKCESORIA DO OKAPÓW
- WENTYLATORY DO OKAPÓW



www.elgastro.pl

sklep@elgastro.pl | +48 519 158 482

**PRODUCENT SAUN
PROJEKTOWANIE
BUDOWA I MONTAŻ**



Zapraszamy do współpracy!

www.saunypremium.pl

Sauny Premium

Aleja Jana Pawła II, nr 20a, 87-800 Włocławek
+48 505 501 730 / saunypremium@gmail.com

Porcelana 24.pl

porcelana • szkło • sztucce



"Boquice-Moza"

Działalność firmy **AP-POL PORCELANA24** opiera się na sprzedaży detalicznej i hurtowej akcesoriów kuchennych takich jak porcelana stołowa, szkło, sztucce i inne wyroby ceramiczne. Naszą specjalnością stanowi markowa porcelana. **LUBIANA, CHODZIEŻ, ĆMIELÓW, BOGUCICE** czy **KAROLINA** to tylko niektórzy producenci, z którymi współpracujemy.

W ofercie oprócz polskiej porcelany i szkła, posiadamy produkty wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, takie jak noże kuchenne, komplety garnków czy akcesoria kuchenne dedykowane tak do codziennego użytku jak i gastronomii.

Wybieramy produkty wysokiej jakości, które wyróżniają się trwałością, funkcjonalnością i atrakcyjnym designem.

Jesteśmy **EKSPERTAMI** w naszej branży!

Zapraszamy do współpracy

Zadzwoń: **509 993 742**

Napisz: **biuro@porcelana24.pl**



morskieakwaria.pl

Akwaria morskie i słodkowodne na zamówienie

Jesteśmy profesjonalną firmą zajmującą się zakładaniem i serwisowaniem akwariów morskich i słodkowodnych.

Jeżeli szukałeś usługi związanej z akwarystyką to trafiłeś idealnie! Funkcjonujemy na rynku od 2007 roku. Naszą ekipę tworzą osoby z pasją do akwarystyki, które posiadają specjalistyczne wykształcenie i piętnastoletnie doświadczenie w zakładaniu i pielęgnowaniu akwariów.

Nasza misja to spełnianie marzeń o pięknym akwarium.

Podejmiemy się nawet najtrudniejszego zlecenia.

Zdaj się na nasze doświadczenie i stań się właścicielem pięknego akwarium.

Akwarium bezobsługowe

Pragniesz podziwiać piękne akwarium,
ale nie chcesz poświęcać czasu na jego prowadzenie?
Brzmi niewiarygodnie? Z nami to możliwe!

Wymarzone akwarium jest w zasięgu Twojej ręki

Zaprojektujemy i stworzymy każdy zbiornik.



Zapraszamy do kontaktu i współpracy!

www.morskieakwaria.pl

+48 534 843 843 / info@morskieakwaria.pl



Producent sprzętu
i urządzeń dla branży
**PIWOWARSKIEJ
i WINIARSKIEJ**



**OFERUJEMY SPRZĘT DO NALEWANIA
I CHŁODZENIA NAPOJÓW Z BECZEK
I DUŻYCH ZBIORNIKÓW.**

**WYTWARZAMY URZĄDZENIA
DO CHŁODZENIA TANKÓW
DLA MINIBROWARÓW I WINIARNI.**



Zobacz więcej na...

www.bolid.pl





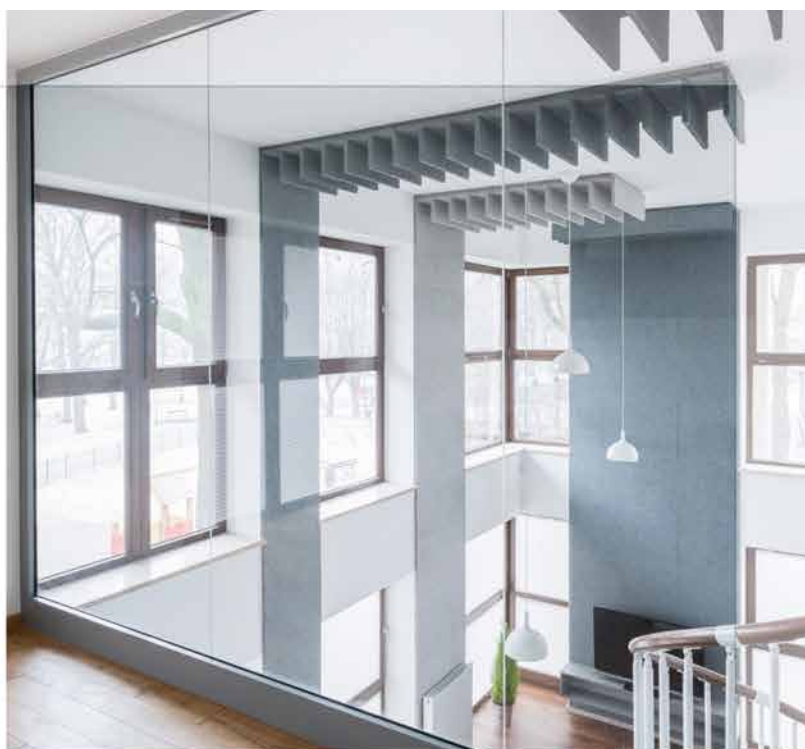
PROFESJONALNE USŁUGI SZKLARSKIE

- PROFESJONALIZM I RZETELNOŚĆ
- KREATYWNOŚĆ I TERMINOWOŚĆ
- BRAK UKRYTYCH KOSZTÓW
- WYSOKA JAKOŚĆ WYKONYWANYCH USŁUG

Szeroki zakres usług pozwala nam dopasować ofertę do indywidualnych potrzeb każdego klienta.

- Kabiny prysznicowe
- Konstrukcje ze szkła hartowanego
- Zabudowy szklane
- Witryny szklane
- Drzwi uchylane wahadłowe
- Drzwi uchylane przesuwne
- Bariery szklane
- Blaty szklane
- Lustra o dowolnych kształtach i wymiarach
- Podłogi szklane
- Akcesoria do zabudowy szklanej
- Automatyka drzwiowa
- Panele szklane
- Nadruki na szkło
- Nietypowe projekty na specjalne zamówienie

vetro.pl



 /vetropl

Zapraszamy do kontaktu i współpracy oraz do zapoznania się z pełną ofertą naszej firmy.

tel./fax 22 837 48 08 | kom. 508 064 048, 505 022 398 | e-mail: biuro@vetro.pl

Teldream
- regulacja to podstawa!



URM72



UNIWERSALNY REGULATOR TRM12

Jeśli jesteście Państwo zainteresowani możliwością regulowania różnych procesów w swojej firmie zachęcamy do zakupu Regulatora Uniwersalnego TRM 12.

Umożliwia on zarówno regulację histeryzową jak i za pomocą algorytmu PID. Daje także możliwość współpracy z szeroką gamą czynnów, a także - co ważne - kontynuuje proces po przerwie w zasilaniu.

PRODUKTY DOCENIONE W KRAJU I ZA GRANICĄ

Wszystkie nasze wyroby produkowane są w oparciu o własne projekty i myśl techniczną. Naszą silną stroną jest tworzenie małych serii wyrobów dostosowywanych do indywidualnych potrzeb naszych klientów.

Jakość naszych urządzeń jest dla nas priorytetowa. Nieustannie poszukujemy nowych rozwiązań technicznych, oraz najbardziej niezawodnych podzespołów.

PROJEKTOWANIE NA ZAMÓWIENIE

Jako firma projektowo - produkcyjna jesteśmy w stanie zaproponować kompleksowe rozwiązanie problemów z zakresu automatyki przemysłowej w Państwa firmie.



Zapraszamy do współpracy!

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom rynku dotyczącym obsługi regulatorów firma TELDREAM wprowadziła nowy regulator z pokrętkiem do wprowadzania nastaw. Regulator ten oparty jest o rozwiązania sprawdzone w URM12 i umożliwia zarówno regulację histerezyową, jak i za pomocą algorytmu PID. Rozbudowane wejście pomiarowe umożliwia współpracę z szeroką gamą czynnów takich jak czujniki rezystancyjne (np. Pt100), termopary, czujniki o wyjściu prądowym 0-20mA, bądź 4-20mA, czy o wyjściu napięciowym 0-1V.

Podobnie jak URM12 regulator oferowany jest w dwóch wersjach podstawowej, oraz rozszerzonej.

Uniwersalność rozwiązania, oraz szeroki wachlarz możliwych do podłączenia czynnów umożliwia użycie tego urządzenia do kontrolowania różnorodnych procesów jak grzanie, chłodzenie, garowanie, suszenie, regulacja ciśnienia, poziomu itp.

Zobacz więcej produktów na...

NOWY ADRES: 80-171 GDAŃSK, ul. Beethovena 23
tel./fax: +48 58 348 56 95 | teldream@teldream.com

WWW.TELDREAM.COM



TABAKA KULINARNA

MAGDALENA WIŚNIEWSKA - BARAN

- **Chcesz otworzyć hotel/restaurację,** a nie wiesz od czego zacząć?
- **Masz restaurację,** ale wciąż czegoś brakuje, zyski nie są takie jakie być powinny?
- **Twój bilans** zysków i strat wciąż wykazuje drugi wariant?
- **Chciałbyś** zwiększyć sprzedaż w restauracji?

Jesteśmy firmą szkoleniowo-doradczą z branży Horeca. Jesteśmy wsparciem dla przedsiębiorców chcących otworzyć lokal gastronomiczny.

Szkolimy personel od podstaw, jak i personel który jest już na zaawansowanej drodze gastronomicznej, doradzamy na każdym etapie współpracy, konsultacje przeprowadzamy indywidualnie lub zbiorowo, prowadzimy szkolenia zarówno dla indywidualnych osób jak i dla pracodawców. Przeprowadzamy audyty operacyjne i wizerunkowe.

*Jesteśmy Twoim
managerem sukcesu*

Nasi Klienci to hotele, restauracje, kawiarnie, dwory, szkoły, indywidualni klienci, urzędy.

Mieliśmy przyjemność przygotowywać biznes plany, analizy rynku, projekty technologiczne, strategie marketingowe.

Charakteryzuje nas profesjonalizm usług, zindywidualizowane podejście do każdego projektu, doświadczenie zdobyte podczas wielu lat praktyki oraz kompleksowość obsługi możliwa dzięki współpracy z najwyższej klasy ekspertami oraz renomowanymi firmami reprezentującymi wszelkie sfery działalności.

Tabaka Kulinarna
kontakt@tabakakulinarna.pl
+48 514 474 623



www.tabakakulinarna.pl

NACZYNIA NA CIEKŁY AZOT

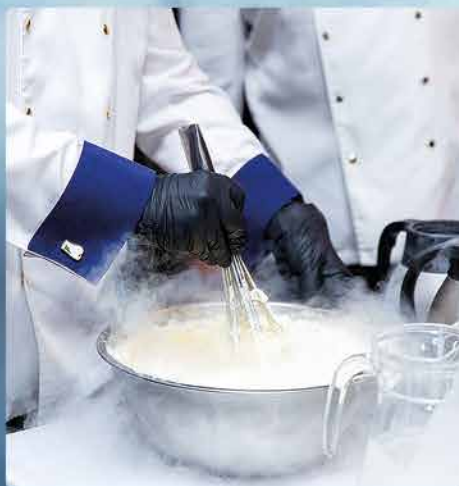
1989



- Wysoka jakość izolacji!
- Przystępne ceny!



IDEALNE DLA GASTRONOMII



www.cryogen.pl

www.cryogenshop.pl

ul. Modrzewiowa 4, 43-424 Drogomyśl, kom. 603 063 682, e-mail: cryogen@cryogen.pl

Jesteśmy zobowiązani do dbania o przyrodę

Ludzie od wieków żyją z towarzyszącymi im zwierzętami. Początkowo oswajano je dla korzyści z tego płynących: mięsa, futra, skóry czy też "usług" świadczonych przez czterołapych pomocników: stróżowania czy tępienia szkodników. Obecnie częściej zwierzęta są naszymi przyjaciółmi, powiernikami; czasami też - niestety - maskotkami czy zabawkami. Na szczęście jednak ta ostatnia postawa zdarza się nie tak często i coraz więcej osób staje się odpowiedzialnymi opiekunami psów, kotów, ptaków czy innych mieszkających z nimi stworzeń. Coraz częściej też ci, którzy mają futrzastych przyjaciół chcą z nimi podróżować.

Naprzeciw ich potrzebom wychodzą świadomi tego właściciele hoteli, pensjonatów, agroturystyki a nawet restauracji. Warto poznać podstawowe zasady, którymi należy kierować się podczas przygotowywania obiektu pod potrzeby zwierzęcych gości.



Postanowiliśmy zasięgnąć porady Pani **Agaty Szarlitt, właścicielki sklepu internetowego Carmen oraz Papugarni Carmen w Katowicach.**

• *Pani Agato coraz więcej z nas - opiekunów psów, kotów oraz innych tzw. zwierząt towarzyszących - nie chce (lub nie może) rozstać się z nimi podczas wakacyjnych wyjazdów. Czy, Pani zdaniem, to dobry pomysł by zabrać naszego psiego czy kociego przyjaciela w podróż?*

Jest to dobry pomysł jeżeli futrzak jest przyzwyczajony do wyjazdów, lubi jeździć i oczywiście nie ma problemów z podróżowaniem. Część zwierzątek nie chce rozstawać się z właścicielem i rozłąka jest dla nich sporym stresem. Obecnie duża część obiektów i hoteli zaczyna przystosowywać miejsca dla naszych zwierzęcych przyjaciół.

• *Jakie warunki powinny spełnić obiekty by móc dobrze przyjąć futrzaka i jego opiekuna?*

Przede wszystkim obiekt powinien mieć miejsce na spacer z pupilem, a co się z tym łączy, kosze na odpady. Futrzak powinien mieć zapewniony swój hotelowy kącik, w którym będzie legowisko do spania, miski na jedzenie i wodę oraz kuwetę z wyposażeniem dla kota. Mile widziane byłyby też woreczki na odchody. To jest bardzo potrzebna rzecz, która często w najmniej odpowiednim momencie się kończy lub po prostu o nich zapominamy :)

www.sklep.carmen.pl

+48 798 820 920
sklep@sklep.carmen.pl

• *A co z tzw. hotelami dla psów i kotów. Pani zdaniem to dobry pomysł by umieścić podopiecznego w takim miejscu?*

Hotele dla zwierząt są bardzo potrzebne. Często nie możemy zabrać pupila ze sobą z różnych powodów, chociażby podróż samolotem czy podróż służbowa i musimy go gdzieś zostawić. Powstaje coraz więcej takich miejsc, w których zwierzak ma dobrą, profesjonalną opiekę - z chęcią tam wraca.

• *Jak wiemy prowadzi Pani także Papugarnię Carmen w Katowicach. Skąd pomysł na taki "Ptasi Raj" w mieście, które - większości z nas - kojarzy się z bardzo industrialnym miejscem?*

Śląsk jest pięknym i ciekawym regionem Polski. I ma różne tradycje; jedną z nich jest hodowanie różnych gatunków ptaków.

• *Jakie są papugi? Czego nie lubią a co lubią?*

Papugi są bardzo mądre, ciekawskie, wrażliwe i wymagające.

To czego nie lubią zależy w dużej mierze od danego osobnika, każdy z nich ma swój niepowtarzalny charakter i przyzwyczajenia. Na pewno nie lubią nachalności i bardzo głośnych dźwięków. Papugi są bardzo ciekawskie, dlatego przyjemność sprawia im zabawa wszelkimi zabawkami, klockami czy przekładankami - oczywiście przystosowane dla takich zwierzków.

• *U Państwa ptaki mają swobodę, mogą latać. Jednak czy dobrym pomysłem jest trzymanie skrzydlatych podopiecznych w domach, w klatkach?*

Zanim zdecydujemy się na kupienie papugi musimy dobrze przygotować miejsce, w którym będzie ona mieszkała. Miejsce to nie jest tylko klatka, ale również przestrzeń do latania i wspinania.

Klatka musi mieć odpowiednie wymiary i wyposażenie dla danego gatunku - będzie jej służyła za sypialnię i jadalnię. Musimy również pamiętać o zróżnicowanej diecie tego zwierzątka, żeby był zdrowy i szczęśliwy.

Papugi ścierając dzioby czy bawiąc się bardzo często niszczą różne przedmioty i śmieć, to również trzeba mieć na uwadze decydując się na takiego przyjaciela.

www.papugarniacarmenkatowice.pl

ul. Obroki 77, 40-833 Katowice

+48 508 223 999

kontakt@papugarniacarmenkatowice.pl



Najważniejszą rzeczą przed zakupem jest sprawdzenie pochodzenia ptaka.

Ptak urodzony w hodowli jest przyzwyczajony do życia z człowiekiem w warunkach hodowlanych. Niestety bardzo często się zdarza, że papugi są przywożone z ich naturalnego środowiska (są to dzikie papugi). One nigdy nie przyzwyczajają się do życia w zamknięciu i jest to dla nich ogromna krzywda.

Jak już przeanalizujemy wszystkie za i przeciw wtedy możemy zdecydować się na zakup papugi, pamiętając o tym, iż jest to ptak, któremu trzeba poświęcać czas oraz uwagę podobnie jak psu i kotu. Żeby być odpowiedzialnym właścicielem tych ptaków trzeba je po prostu kochać.

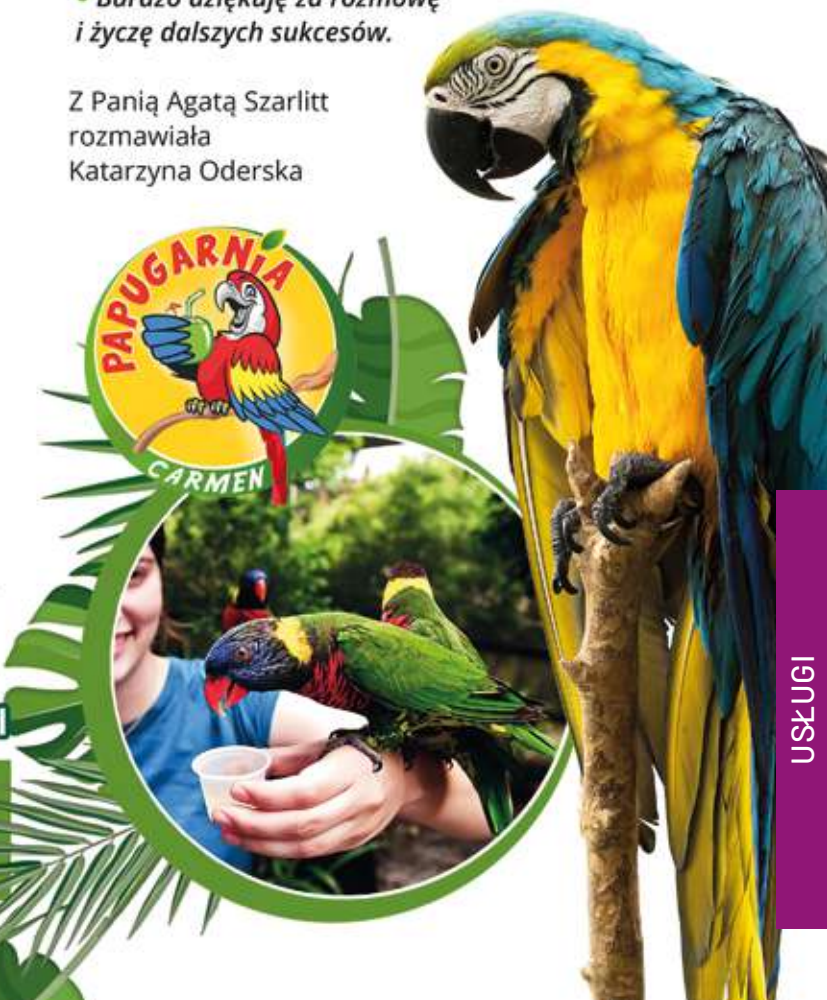
• *Pozwoli Pani, że na koniec naszej rozmowy przytoczę słowa lisa z "Małego Księcia": "Stajesz się odpowiedzialny na zawsze za to, co oswoiłeś". Pani Agato czy jesteśmy - Pani zadaniem - odpowiedzialni?*

Odpowiem cytatem z książki "Ziemia planeta ludzi" tego samego autora:

"Jeśli ludzie zaczęli ingerować w przyrodę i podporządkowali sobie ją. Są zobowiązani dbać o nią już zawsze"

• *Bardzo dziękuję za rozmowę i życzę dalszych sukcesów.*

Z Panią Agatą Szarlitt rozmawiała
Katarzyna Oderska



mestizo

producent legowisk dla zwierząt

PRODUCENT LEGOWISK DLA ZWIERZĄT



Firma "Mestizo" jest stosunkowo nowym tworem skupiającym wokół siebie ludzi, których pasją są psy. Naszym celem jest dostarczanie wysokiej jakości produktów odpowiadających potrzebom czworonogów oraz ich właścicieli. Stawiamy na prostotę, funkcjonalność, estetykę i nowoczesność. Wyroby nasze pasują do każdego wnętrza, a jakość użytych materiałów sprawia, że posłużą nabywcy przez wiele długich lat.

Bogata kolorystyka i różnorodność modeli sprawia, że każdy znajdzie coś dla siebie. Nasze produkty nie posiadają cech typowej produkcji masowej. W każdą sztukę wkładamy serce i dbamy o najmniejszy szczegół, dążąc do stworzenia produktu doskonałego. Nie osiadamy na laurach i ciągle staramy się udoskonalać nasze legowiska.

Przy produkcji wykorzystujemy różnego rodzaju tkaniny. Od tradycyjnych wodoodpornych materiałów typu kodura i ekoskóra, poprzez stylowe tkaniny tapicerskie, używane w przemyśle meblarskim, kończąc na miłym w dotyku polarze. Każda tkanina ma swoje zalety.



Nasze wyroby to produkty modułowe. Oznacza to, że każdy element legowiska (pokrowiec, wkłady, poduszki, materacyki) można dokupić i wymienić w razie potrzeby.

Zapraszamy do współpracy!

Mestizo Piotr Holenc
ul. Sportowa 38
42-350 Siedlec Duży
+48 690 620 031
kontakt@mestizo.pl

www.mestizo.pl

Opakowania przemysłu dla SPOŻYWCZEGO i GASTRONOMII

BEZPOŚREDNI PRODUCENT

Jesteśmy drukarnią
specjalizującą się
w DRUKU OFFSETOWYM.

Prowadzimy kompleksową
obsługę, począwszy
od fachowego doradztwa,
poprzez przygotowanie
projektu graficznego,
aż po końcowe jego
uszlachetnienie.

- ROŻKI • BOXY • KUBEŁKI
- OPAKOWANIA
NA HAMBURGERY,
NALEŚNIKI I DO POPCORNU
- TACKI NA ZAPIEKANKI
I PRZESTRZENNE
- TACKI FORMOWANE Z PAPIERU
/ JEDNO, DWU I TRZYKOMOROWE
- INNE OPAKOWANIA WG
INDYWIDUALNYCH POTRZEB



**NOWOŚĆ
W OFERCIE** PRZESTRZENNE
Opakowania
kartonowe
do zgrzewu



**PRAKTYCZNE
OPAKOWANIA NA ŻYWNOSĆ
I REKLAMA W JEDNYM**



INNE OPAKOWANIA



DRUKI REKLAMOWE



KATALOGI-FOLDERY



DLA BIURA



KALENDARZE



+48 68 372 28 28
demdruk@demdruk.com.pl
demdruk.com.pl

demdruk
drukarnia



MAGAZYN DEDYKOWANY BRANŻY **HORECA**

www.abc-restauracji.pl