18 МАРТ 2015г., 10.00ч. /презентация №183период II

ПОКАНА

Теми и програма на презентацията:

ЕВРОПЕЙСКАТА МАРКЕТИНГОВА КОНЦЕПЦИЯ : ОБЕКТИ „СЛАДКОПЕКАРНА“ (какво е и как работи като модел!)

ТЕМА 1 : НОВИ ТОПЛИ ПРЕСНИ РЪЧНИ ХЛЯБОВЕ : „ПО ПЪТЯ НА ТРАДИЦИЯ“ (low fermentation, preferment)

ТЕМА 2 : ЛЮБИМИ ЕТНИЧЕСКИ ЕВРОПЕЙСКИ ХЛЯБОВЕ (ethnic breads)

ТЕМА 3 : НОВИ СЪВРЕМЕННИ „ХЛЕБОТВОРЕНИЯ“ И ЗАКУСКИ (snacks)

ТЕМА 4 : нова гама „ДРЕБНИ СЛАДКИ и СОЛЕНИ НАСЛАДКИ“ (cookies, fingers, spirals, baton’s)

ГОСТ ПРЕЗЕНТАТОР : master baker НИКОС КАЦИУПАС

ръководител на „Атинския гастрономичен център по хлебарство – СТЕЛИОС КАНАКИС“

Подробната програмата, вижте в следващите страници

ОФИЦИАЛНО ОТКРИВАНЕ НА НОВИЯ ПРЕЗЕНТАЦИОНЕН ЦЕНТЪР АЛМА ЛИБРЕ – ДЕГУСТАЦИЯ / 18.3.15г. 16ч.

ВИЖТЕ ОТДЕЛНА ПОКАНА / на последната страница.

ОБУЧЕНИЕТО НА ПРОФЕСИОНАЛИСТИТЕ НЕ СПИРА НИКОГА!
ПРАВИЛНОТО ИЗПОЛЗВАНЕ НА СУРОВИНИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ, ТЪРСЕНЕТО И НОВИТЕ ИДЕИ СА БЕЗКРАЙНИ! ТЕ ВДИГАТ ОБОРОТА!
СМЕЛОТО ПРЕДЛАГАНЕ НА ОГРОМНА ГАМА ИНОВАЦИОННИТЕ ПРОДУКТИ НА АЛМА ЛИБРЕ, С ЦЕЛ НАСЛАДА Е ОСНОВАТА НА УСПЕХА!
ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИТЕ СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ КРИЯТ ОГРОМНА ДИНАМИКА!
ТАЗИ ДИНАМИКА СЕ ОСВОБОЖДАВА БЕЗКРАЙНО С НОВИТЕ ТЕХНОЛОГИИ И АПЛИКАЦИИ КОИТО ПРЕДСТАВЯМЕ НЕПРЕКЪСНАТО.
РАЗЛИЧИЕТО, ИНОВАЦИЯТА, РЕАЛНО ВЪРХОВНОТО БЕЗКОМПРОМИСНО КАЧЕСТВО, СЪЗДАВАТ ПОСТОЯННА И ВЕРНА КЛИЕНТЕЛА!
След пет години (2010-2015г.) дълбоко професионално навлизане в същността на висококачествените суровини, които АЛМА ЛИБРЕ избра и предлага,
след повече от 180 презентации/обучения/семинари и над 40 гостувания на световно известни презентатори, мастершефове от целия свят,
след представяне на над 3000 рецепти/апликации, основа за да развие вдъхновението си всеки професионалист,
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, ПОДНОВЕН, с НОВА ТЕХНИКА и ВЪЗМОЖНОСТИ, НОВИ ИДЕИ, НОВИ ПРОДУКТИ и НОВИ ПРОЕКТИ,
започва втори период за ПРОФЕСИОНАЛЕН СКОК, за професионално действие и развитие в областта на ХОРЕКА
(сладкарство/хлебопроизводство/готварство/барманство/кетеринг), продиктувани от съвременните нужди на българския пазар.
Каним всички професионалисти от бранша да присъстват на АЛМА ЛИБРЕ презентации, да се вдъхновят от възможностите на АЛМА ЛИБРЕ суровините,
и заедно с нашите консултанти да дадът отговор на конкретните си производителни или маркетингови въпроси или проблеми,
да вдигнем заедно качеството и оборота, да създадем заедно индивидуални и иноваторски крайни продукти както ги виждате Вие,
както сте ги виждали в чужбина, както биха искали да им се предложат Вашите клиенти.

Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.
Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. **0878690025, 0878984887, 0878515026**

Условия :
-Презентация/дегустация/оценка на суровини и крайни изделия / от 10ч. до 12ч./ - свободен вход за професионалисти от бранша.
-Семинар/обучение/практика със суровините, съвременни апликации / от 13ч. до 16ч./
Всеки участник, който решава да присъства на обучението-практика / от 13ч. до 16ч./ ще трябва да закупи съответни суровини на стойност 200лв.
Целта е със закупените суровини или мострени комплекти от суровини, всеки професионалист да опита в собствени условия предложените идеи и апликации и да открие възможностите и качествен диапазон на СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ. Представените апликации и рецепти със суровините на АЛМА ЛИБРЕ, във втората част на презентацията може да бъде отлична основа, за да развие всеки професионалист сам или заедно с технолозите на АЛМА ЛИБРЕ индивидуални рецепти или иноваторски крайни продукти, които ще го различат на пазара.

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

ЕВРОПЕЙСКАТА МАРКЕТИНГОВА КОНЦЕПЦИЯ : ОБЕКТИ „СЛАДКОПЕКАРНА“ (какво е и как работи като модел!)

Ролята на професионалистите майстори, сладкари и хлебари за модела „СЛАДКОПЕКАРНА“.

Янис Лиолиос и Никос Кациупас, ще представят детайли на модела „СЛАДКОПЕКАРНА“ както се развива в Европа.
Микс маркетинга на този модел и детайлите на успешния модел „СЛАДКОПЕКАРНА“ през последните 20 години в Европа се оказва още по-успешен по време на кризата в Европа. Как се развива в България? Как може да се развие?
НОВ шанс за всички професионалисти майстори от бранша !

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

ТЕМА 1 : НОВИ ТОПЛИ ПРЕСНИ РЪЧНИ ХЛЯБОВЕ : „ПО ПЪТЯ НА ТРАДИЦИЯ“ (low fermentation, preferment)

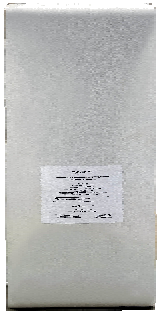
ТЕМА 2 : ЛЮБИМИ ЕТНИЧЕСКИ ЕВРОПЕЙСКИ ХЛЯБОВЕ (ethnic breads)

РОЛЯТА НА ЗАКВАСКИТЕ БЮКЕР в СЪВРЕМЕННИТЕ ЕВРОПЕЙСКИ ХЛЯБОВЕ.

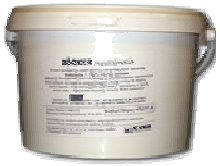
РАЗЛИКАТА И ДИНАМИКАТА НА СУХИТЕ, ТЕЧНИТЕ И ЗАКВАСКИТЕ В ПАСТА НА БЮКЕР.

РОЛЯТА НА ЗАКВАСКИТЕ БЮКЕР ПРИ ТЕХНОЛОГИЯТА НА БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ И ПРЕФЕРМЕНТ.

НОВИ РЕЦЕПТИ И АПЛИКАЦИИ СЪС ЗАКВАСКИТЕ БЮКЕР И РОЛЯТА НА ДУРУМ БРАШНО (жълто брашно от твърда пшеница).



BÖCKER
The experts in sourdough



Мастер бейкер Никос Кациупас, ще произведе и ще представи нови апликации и рецепти със закваските БЮКЕР представени на изложението АРТОЗА – АТИНА февруари 2015**г. (вижте снимките).**

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

ТЕМА 3 : НОВИ СЪВРЕМЕННИ „ХЛЕБОТВОРЕНИЯ“ И ЗАКУСКИ (snacks)

Основани върху тестата за хлябове представени на АРТОЗА – 2015г. **в Атина и новите „суровини АЛМА ЛИБРЕ“, нови закуски и снаксове с изключително високо качество за бързо и стабилно производство.** (**вижте снимките**).

Всеки твърди че, „козунак като моя ...няма!“
КОМПЛИТ смята, че новия козунак с дълъг срок на годност (без консерванти), много бързо производство, стабилно качество, ще ви развържи ръцете и ще ви освободи време осигурявайки превъзходен вкус.
Новия БРИОШ ПЛАНГ 10% **ще ви отвори други пространства в областа на хлеботворенията и проекта за бриош/сандвичи които всички искаме да развием в България.**

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

ТЕМА 4 : нова гама „ДРЕБНИ СЛАДКИ и СОЛЕНИ НАСЛАДКИ“ (cookies, fingers, spirals, baton’s)

Много богата гама от „Солени и сладки НАСЛАДКИ“, са крайно необходими за всяка съвременна СЛАДКОПЕКАРНА, за всеки съвременен обект пекарна, сладкарница, кафетерия или друго.

Съвременните, иноваторските, „Солени и сладки НАСЛАДКИ“ осигуряват много високи обороти, имат дълъг срок на годност и взаимно-подпомагат продажбите на цялата гама на една съвременна СЛАДКОПЕКАРНА.

Презентаторите : Бойко Владимиров и Мирослав Рангелов ще добавят нови „ДРЕБНИ СЛАДКИ и СОЛЕНИ НАСЛАДКИ“ в идеите които ще представи към тази гама мастербейкерът Никос Кациупас.

ПОКАНА

На 18 МАРТ 2015г., 16.30ч. (след презентацията- обучение)

Каним Ви на откриване на подновения „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“.
Ще дегустираме произведенията от презентацията/обучение от същия ден.

Подновения „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ принадлежи на всички клиенти и приятели на АЛМА ЛИБРЕ.
Вратите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ са отворени за всеки търсещ професионалист, мениджър или майстор.
Новите подови печки, сладоледени машини, кафе машини и др.
са инфраструктурата, за да открием заедно силата скрита в „суровините АЛМА ЛИБРЕ“.
Човешката сила : майстори, презентатори, мастербейкери, пейстришефове, мастершоколадиери и други специалисти от целия свят ще продължат да разширяват непрекъснато „творческото ни съзнание“ създавайки условия за нови иноваторски продукти.
В подновения „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, ще разработим взаймно с вас индивидуалните проекти за вашите обекти.
Каним Ви на 18 март, 16.30ч. на чаша вино, за да празнуваме заедно ...съвместното ни развитие!
Ще се представи годишната програма на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“.

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com