ПОКАНА

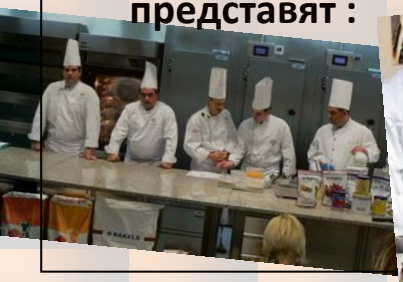
ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά !

Alma Libre
№199-200

ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ-ПОСЕЩЕНИЕ
в „СОЛУНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР"
петък 9 и събота 10 октомври 2015г.

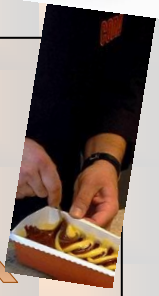
петък 9.10.2015г.
13.00ч.-19.00ч.
Гиоргос Косиучук
и Мариос Андреу
представят :

висшо сладкарство
нови дребни сладки



събота 10.10.2015г.
10.00ч.-14.00ч.
Никос Кациупас и
В.Карагеоргопулос
представят :

европейски хлябове
съвременни закуски



събота 10.10.2015г.
14.30ч.-17.30ч.
посещава солунски
СЛАДКОПЕКАРНИ

размяна на информация
с гръцки професионалисти

ПОКАНА

Промените в българското сладкарство, хлебарство и ситничарство въпреки, че са бавни са всекидневни и това е една от причините, че не се усеща динамиката и силата на тези промени. Средно статистически, по проучвания на АЛМА ЛИБРЕ, на българския пазар се предлагат повече от 30 нови хлябове на ден и повече от 20 нови сладкиши (по-малки са промените при ситничарството, снаксовете и закуските).
Средно статистически през 2015г. всеки трети ден се явява един нов обект със занаятчийски характер, пекарна, сладопекарна, кафе-снак сладкарница, снак-бар, кафе-закусвалня и други разновидности с повече въображение, сравнително по-добро обслужване, по-съвременна и по-богата гама.

«АЛМА ЛИБРЕ» съвместно с «ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР КАНАКИС» заедно с всичките ни консултанти, академии и школи, няма да спрем да предлагаме нови концепции, проекти и продукти с цел развитието на бранша сладкарство, хлебарство и ресторантьорство.
Ще празнуваме презентация №200 на АЛМА ЛИБРЕ в «Солунския гастрономичен център СТЕЛИОС КАНАКИС» от там откъдето сме започнали тази дейност преди повече от шест години.
Пейстри шефовете и мастър бейкери на «солунския гастрономичен център» съвместно с презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ, на 9 и 10 Октомври ще представят новите европейски и балкански постижения в областите на сладкарството и хлебарството.

Каним всички професионалисти от бранша, които желаят да се запознаят с нови тенденции и техники, които искат да разменят идеи, да споделят мисли с гръцки специалисти от бранша, да участват в това …вкусно пътешествие.
В пътуването няма да има възможност да участват повече от 60 участници и ще се запази стриктно редът на запазване на места.

Участието за двата дни струва 350 лв. и включва:

- **Транспорт до Солун и обратно, вътрешен транспорт по програма.**
- **Нощувки - стая за двама. (За единична стая плюс 40 лв.)**
- **Вечеря.**
- **Книжка с обработени рецепти на български език.**
- **CD с подробна информация на български език за новите продукти, анализи и характеристики на торти, сладки, хлябове, закуски и други.**
- **Дегустация и мостри на готови изделия.**
- **Мостри от сладки и хлебни суровини за проби по представените рецепти.**
- **Каталог с информационни материали и рецептури.**
- **Среща с гръцки професионалисти по обекти и разговор, организирана съвместно с „Федерацията на гръцките сладкари и хлебари".**

ПРОГРАМА : Петък 09.10.2015г. – Събота 10.10.2015г.

Петък 09.10.2015г.

08.30 Заминаване от София.
13.30 Пристигане в „Солунския гастрономичен Център”
14.00 Анализ на тема: „Как ще направим постоянни клиенти?
Как ще увеличим оборотите и печалбите?
Нови предспективи”
Лектор: Стелиос Канакис. Финансист, търговец от бранша.
Макис Калиандасис, специалист от бранша.
15.00 Представяне на нови продукти от ново поколение за сладкарство, нови течения и технологии, връзката : ВКУС/ВИЗИЯ.
Представя: Пейстри шеф Гиоргос Косиучук.
15.30 Почивка – кафе – дегустация на продукти от презентацията.
16.00 Презентация дегустация и анализи на продукти от :
- Съвременно френско сладкарство. връзката : ВКУС/ВИЗИЯ.
- Европейски течения в сладкарството. връзката : ВКУС/ВИЗИЯ.
-Американско сладкарство. връзката : ВКУС/ВИЗИЯ.
-Балканско сладкарство. връзката : ВКУС/ВИЗИЯ.
Прожекция на снимки от обекти с тези продукти, техники за продажби, техники за обслужване, калкулации, идеи за опаковане.

18.30 Почивка за кафе и дегустация.
- Съвременни дребни сладки.

20.30 Въпроси.
Вечеря, разговор с гръцки хлебопроизводители, размяна на опит.

Събота 10.10.2015г.

09.30 Презентация дегустация и анализи на продукти от :
-Съвременно европейско и балканско хлебарство.
-Малки ресторантьорски хлябове, хлябове за сандвичи.
-ВИЕНЕЗУАРИ закуски и кроасанини.

13.30 Лек обяд.
14.00 Въпроси – дегустация на произведения от майсторите асортимент.
За присъстващите ще бъдат осигурени мостри от всички продукти за проби през седмицата.
14.30 Обиколка из обекти на Солун, посещение на две сладкопекарни, разговор с лидери, професионалисти от бранша.
17.00 Отпътуване. Пристигане в София 21.30

Телефон за връзка и ангажиране на места : 0878690025, 0878984887, 0878515026

www.almalibre-prof.com - www.facebook.com/almalibre.prof