

I Festiwal Kuchni Podlaskiej



Profesjonalne produkty do gastronomii

KONCENTRATY CIAST I DESERÓW
Polecamy galaretki, babki smakowe, ciasta deserowe, ciasta drożdżowe, ciasto na pizzę, gofry, naleśniki, pączki.

KONCENTRATY SPOŻYWCZE
Szeroka gama zup i sosów. Najwyższej jakości puree, kluski śląskie, kopytka, placki ziemniaczane. Proponujemy także panierki oraz przyprawy.

PRZETWORY WARZYWNO - OWOCOWE
Sałatki warzywne, ogórki, pieczarki, fasole, groszek można wykorzystywać oferując tym samym, bar sałatkowy, lub wypełnienie dań mięsnych.

Provenda
Spotkajmy się w kuchni

www.provenda.pl
Producent: Eco Trade Sp. z o.o., ul. Okrężna 8, 44-100 Gliwice, tel./fax 032/231 2088

Firma LSI Software wprowadziła na rynek nowe terminale POS z ekranem dotykowym

Terminale dotykowe LSI Systems CT-150

Terminale POS LSI Systems idealnie sprawdzają się w obiektach, w których najważniejsza jest szybkość pracy. Dzięki zwartej budowie zajmują mało miejsca. Wszystkie terminale są wyposażone w ekran dotykowy. Terminale posiadają w standardzie dużą ilość gniazd (portów), do których można przyłączyć wszystkie niezbędne w punkcie sprzedaży urządzenia peryferyjne. Jest to szczególnie ważne w polskich warunkach, gdyż oprócz innych urządzeń musimy zawsze do terminala podłączyć drukarkę fiskalną. Ponieważ posiadają wysokie parametry techniczne, mogą być wykorzystywane w mniejszych obiektach jednocześnie jako stanowisko POS i jednostka centralna.

Korzyści użytkownika terminali dotykowych LSI Systems CT-150:

- inwestycja na wiele lat – sprzęt spełnia wysokie wymagania techniczne i duże możliwości rozbudowy
- wzrost zysków – goście restauracji będą szybciej i sprawniej obsługiwani
- pozyskanie stałych klientów – możliwość obsługi kart klientów
- sprzedaż wiązana



- możliwość montażu drugiego monitora, wyświetlającego menu, promocje i reklamy zachęcające do dodatkowych zamówień
- sprawdzony standard – terminale LSI Systems mają nowoczesny wygląd, solidną obudowę i odporną konstrukcję dostosowaną do pracy w trudnych warunkach restauracji
- oszczędzają miejsce – jednostka główna, ekran zasilacz, czytnik kart – wszystko zostało umieszczone w jednej obudowie; może być zamontowany na ścianie
- oszczędności w szkoleniu pracowników – ekran dotykowy jest najbardziej intuicyjnym narzędziem pracy
- otrzymujesz gwarancję zgodności z wiodącymi systemami do zarządzania restauracją – terminale współpracują z systemami POS-itive Restaurant i Gastro.

Podlaska Regionalna Organizacja Turystyczna, wraz z Oddziałem Podlaskim Polskiej Izby Turystyki, serdecznie zaprasza na I Festiwal Kuchni Podlaskiej, który odbędzie się 15 marca br. w Białymstoku, podczas Podlaskich Targów Turystycznych.

W Festiwalu mogą brać udział profesjonalni kucharze zatrudnieni w dowolnych zakładach gastronomicznych województwa podlaskiego oraz amatorzy niezwiązani z gastronomią, zamieszkujący Podlasie. Kucharze będą przygotowywać dania na bazie schabu z dzika, owoców leśnych, sera korycińskiego. Potrawy będą oceniane przez Jury Degustacyjne oraz Jury Tech-

swoje najlepsze wyroby i zaproszą publiczność do degustacji.

Organizatorzy Targów i Festiwalu chcą w ten sposób promować kuchnię podlaską oraz pokazać

Patronat honorowy

- Marszałek Województwa Podlaskiego
- Prezes Polskiej Organizacji Turystycznej
- Wojewoda Podlaski
- Prezydent Miasta Białegostoku
- Starosta Powiatu Białostockiego
- portal internetowy www.bialystokonline.pl

Patronat merytoryczny

- Klub Szefów Kuchni

Patronat medialny

- Przegląd Gastronomiczny
- Menu smakosza
- Hotel Polska
- Papaja.pl
- Restaurator

Sponsorzy

- Gastro Magic Service
- Convothem
- JohnsonDiversey
- Hyperica natura
- Oerlemans
- Dagoma
- Kuchnie Świata Sanechem
- Korea
- Inter Europol
- Piekarnia Szwajcarska
- Mercedes
- Prima

niczne, w którym zasiadą: Kurt Scheller, Jerzy Pasikowski i Dariusz Struciński. Amatorzy wyeksponują

wielokulturowość północno-wschodniej Polski. Już teraz zapraszamy do degustacji i zakupu produktów regionalnych oraz tradycyjnych potraw kuchni podlaskiej. Imprezę poprowadzi koneser sztuki kulinarnej – Theofilos Vafidis – który z humorem i znanstwem będzie opowiadał o kolejnych działaniach kucharzy.

Organizator Podlaskich Targów Turystycznych oraz I Festiwalu Kuchni Podlaskiej

Podlaska Regionalna Organizacja Turystyczna
ul. Malmeda 6, 15-440 Białystok
tel. (085) 653 77 97, fax (085) 732 68 31
e-mail: podlaskieit@podlaskieit.pl, www.podlaskieit.pl

Koordynator I Festiwalu Kuchni Podlaskiej

Ewa Konopka
e-mail: cit@podlaskieit.pl, tel. 085 732 68 31