

ЭФФЕКТИВНОЕ РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА. НОВЫЕ РЕШЕНИЯ. НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

16–17 февраля 2023 г.

г. Нижний Новгород, ул. Свободы, 63

Одна из наиболее растущих категорий сегодня – это «готовая еда». Но с уходом части производителей оборудования и поставщиков продукции все сложнее удовлетворять этот растущий спрос. Как это сделать, сохранив высокую маржинальность и стабильное качество?

Эффективные ответы на эти вопросы мы представим на нашем семинаре на примере нескольких продуктовых групп и технологических решений:

- Автоматизация производства мелкоштучных изделий при минимальных затратах с **экструзионной машиной Fillmak** (T-mak, Турция).
- Минимизация списаний и сохранение качества продукции с технологиями **шоковой заморозки Irinox**, Италия.
- Оптимальная замена ушедшим брендам пароконвектоматов – бойлерный **пароконвектомат Expert** (Crystal, Турция) - мощное решение и высокое качество.
- Оптимальная замена ушедшим брендам по фритюрницам – **фритюрницы открытого типа и фритюрницы под давлением Ottoman**, Турция.

Мы покажем, как это работает на практике
и докажем высокую эффективность предлагаемых решений!



ПРОГРАММА СЕМИНАРА

ДЕНЬ ПЕРВЫЙ [16 февраля 2023]

ШОУ-РУМ КОМПАНИИ «НХЛ-РИТЕЙЛ»

ПОЛУФАБРИКАТЫ. ИЗГОТОВЛЕНИЕ, ХРАНЕНИЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ

09:30-10:00 Открытие семинара. Приветственное слово директора компании ООО «НХЛ-Ритейл» Чернышева Сергея.

10:00-12:00 Презентация и мастер-класс «Максимальное расширение ассортимента мелкоштучных изделий на экструзионной машине **Fillmak** [T-mak, Турция]. Аналог известного немецкого бренда с лучшим соотношением цена-качество!

Ассортимент продукции:

- сырники,
- крокеты,
- фрикадельки,
- турецкие пирожки с начинкой [элеш].

12:00-13:00 Презентация-мастер-класс «**Пароконвектомат Expert** – сердце вашей кухни». Мощный бойлерный пароконвектомат, который гарантирует стабильное качество продукции:

- полная загрузка,
- жар, пар и комбинация режимов приготовления,
- несколько режимов мойки.

13:00-14:00 Обед. Дегустация приготовленных продуктов.

14:00- 16:00 Презентация-мастер-класс «**Технологии свежести Iginox**. Шоковая заморозка и охлаждение **Iginox** – ваш ключ к сокращению расходов, минимизации списаний и сохранению качества продукции»:

- шоковая заморозка: сезонные заготовки, **cook&chill**,
- ночное приготовление,
- регенерация.

16:00 – 16:20 Подведение итогов первого дня.

17.00 Ужин в ресторане.



ПРОГРАММА СЕМИНАРА

ДЕНЬ ВТОРОЙ [17 февраля 2023] ШОУ-РУМ КОМПАНИИ «НХЛ-РИТЕЙЛ»

ФАСТФУД

9:00 Сбор в фойе гостиницы. Экскурсия по городу.

12:00-13:00 Обед.

13:00-15:00 Презентация и мастер-класс «**Фритюрницы Ottoman. Новый производитель - проверенные решения**».

Ассортимент продукции:

- сырники
- крокеты
- стрипсы
- наггетсы
- картофель фри
- куриные крылышки а-ля KFC с соусом.

15:00-15:30 Вопросы, подведение итогов второго дня.



СПИКЕРЫ СЕМИНАРА

Алексей Сухарев - ведущий технолог по хлебопекарному направлению ГК «НХЛ»

Николай Дугин - ведущий технолог по направлению мясопереработки ГК «НХЛ»

Александр Мироненко - бренд-шеф компании Irinox



УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

Заявки на участие в семинаре принимаются по электронной почте:

reklama@gk-nhl.ru

Стоимость участия в семинаре составляет 25 000 рублей за 1 участника.

В стоимость программы входит:

- практический семинар,
- раздаточные материалы,
- дегустация продукции, ужин, экскурсия.

Отдельно оплачиваются:

- проезд до Нижнего Новгорода,
- проживание в гостинице в г. Нижний Новгород.

Контакт организатора [оформление участия, бронирование гостиницы, трансфер]:

Арсенова Татьяна +7 930 689 70 80, e-mail: reklama@gk-nhl.ru

Представители ООО «НХЛ-Ритейл»:

Чунин Дмитрий тел. +7 910 384-12-22, e-mail chunin@nizhbleb.ru

Титаев Михаил тел. +7 903 603-84-04, e-mail titaev@hlebs-nn.ru

