

Szukasz nowego pomysłu na biznes?  
 Myślisz o nowym produkcie czy usłudze?  
 Myślałeś o pizzy? Chciałbyś wiedzieć, jak to się robi?

**My przedstawimy to kompleksowo!**

# STREFA PIZZY

Dla pierwszych 20 osób zainteresowanych uczestnictwem w naszej strefie pizzy jednodniowe wejściówki /zaproszenia/ na targi.

## W programie m.in.

- O plusach i minusach przedsięwzięcia opowie piekarz-cukiernik, który wdrożył swój pomysł w życie
- Pizza, Snacki, przekąski – pokazy wypieku oraz degustacje
- Kompleksowa obsługa informatyczna procesów produkcji i sprzedaży pizzy
- Dodatki do pizzy
- Chłodnictwo w procesie produkcji pizzy
- Linie technologiczne
- Haccp
- Profesjonalne środki utrzymania czystości
- Zagadnienia dot. szkoleń dla ekspedientek pizzeriach
- Wprowadzenie nowego produktu na rynek, promocja, marketing
- Muzyka w lokalu gastronomicznym. Korzyści wynikające z wykorzystania audiomarketingu w cukierniach, piekarniach, pizzeriach
- Kredytowanie oraz pozyskiwanie funduszy na rozwój i nowy biznes

organizowane wspólnie z partnerami

sound108.com

winkler wachtel polska

PFÄHNL

Mała Akademia  
 Kucharskich Zawodowców

CRE DIN

eco TRADE

Magorëx

CSB-System

etol

HACCP Online

VOITG

FRITSCH

GUZ  
 TECHNIKA PIEKARNICZA  
 spółka z o.o.

Specjalna przestrzeń  
 warsztatowo-szkoleniowa Mistrza Branży  
 7-11 października 2012 r.,  
 Polagra-Tech, paw.9, stoisko 2

Zgłoś uczestnictwo  
 redakcja@mistrzbranzy.pl  
 lub telefonicznie 32 729 96 80



Międzynarodowe  
 Targi  
 Poznańskie



POLAGRA-TECH 2012  
 MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

Mistrz branży  
 Portal i poradnik drukowany