



За хлебари и сладкари

**Петък 30 Ноември и Събота 01 Декември 2012г.
В Солунския гастрономичен център.**

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
и „СОЛУНСКИЯ гастрономичен център“ на СТЕЛИОС ΚΑΝΑΚΙΣ
Ви каним в Солун на презентация-дегустация-семинар на тема :

«По пътя на традицията:
хлябове, солени и сладки хлеботворения,
сладки и солени печива, дребни сладки,
кейкове и печива».



**Заедно към успеха!
За търсеци професионалисти.**



ПОКАНА за хлебопроизводители и сладкари.

Истинско здравословно хранене, оригинални нови рецепти основани на традицията!

ПРОГРАМА ПЕТЪК 30 НОЕМВРИ 2012г.

- 08.00 Заминаване от София.
- 13.00 Пристигане в „Солунския гастрономичен Център“. ДЕГУСТАЦИЯ: НОВИ snacks и закуски, Откриване и поздравяване.
- 14.30 Анализ на тема: **«Здравословно хранене, топли-пресни хлябове и хлеботворения, техники за продажба! ХЛЕБОТВОРЕНИЯТА най-евтината наслада за закуски, сладкарници и хлебопекарни»**
Подробно представяне на данни и тенденции от европейския и балканския пазар.
Лектори: г-н Калиядасис и г-н Пападопулос, специалисти от бранша.
- 15.40 Почивка – кафе – ДЕГУСТАЦИЯ на хлябове и хлеботворения, сладки и дребни сладки.
- 16.00 Презентация от демонстратор Никос Кациупас и Василис Калогномидис:
Традиционни балкански и европейски хлябове и хлеботворения, анализ на техники за високо-стабилно качество на ниски себестойности.
Хляб и ДИЕТА, хлеботворения и ЗДРАВΟΣЛОВНО ХРАНЕНЕ, „ЗДРАВЕ и ФИНЕС“ значението на ГЛИКОЛИТИЧНИЯ ИНДЕКС 54!
- 20.30 Вечеря, разговор с гръцки хлебопроизводители и сладкари на Солунския регионален съвет на «Гръцката Федерация»



ПРОГРАМА СЪБОТА 1 ДЕКЕМВРИ 2012г.

- 09.30 Пристигане в „Солунския гастрономичен Център“. ДЕГУСТАЦИЯ: на НОВИ закуски, сладки, солени печива и дребни сладки.
- 10.00 „Техники за вдигане на продажби“ Лектор: Максис Калиантасис.
Презентация от демонстратор Никос Кациупас и Василис Калогномидис:
Закуски, сладки печива, кейкове и нови дребни сладки.
- 12.30 ДЕГУСТАЦИЯ размяна на информация.
- 13.30 малко тържество за сбогуване, предаване на материали.
- 14.30 Обиколка с автобусите из Солун, представяне на сладопекарни, история и данни.
- 15.00 Посещение на гръцки сладопекарни, разговор с производители от бранша.
- 17.00 заминаване от Солун. (Пристигане в София, около 22.00) .

Участието струва 170 лв. за всеки човек и включва:

- Транспорт до Солун и обратно, вътрешен транспорт по програма.
- Нощувки - стая за двама. (За единична стая плюс 40 лв.)
- Вечеря.
- Диск с обработени рецепти на български език, представяне на себестойности и филми-рецепти .
- Дегустация и мостри на готови изделия.
- Каталог с информационни и рекламни материали и рецептури.



Местата са ограничени и ще се запази редът на резервиране на места чрез търговците на АЛМА ЛИБРЕ.
Телефони за резервация : Нина Симеонова 0878690025, Бойко Владимиров 0878984887, Миро Рангелов 0878515026
и към познатите Ви телефони на търговците и представители на АЛМА ЛИБРЕ.