

**За сладкари и хлебопроизводители**  
Петък 23 и Събота 24 ноември 2012г.  
В Солунския гастрономичен център.

„ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ консултантски център“  
и „СОЛУНСΚΙΑ gastronomico център“ на ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΙΣ  
Ви каним в Солун на презентация-дегустация-семинар на тема :  
«Нови идеи - нови тенденции – нови рецептурници  
за сладкарство и сладкарската Ви витрина  
основани на традицията,  
съобразени с текущите пазарни и финансови условия».

**Заедно към успеха!**

**За търсещи  
професионалисти.**





# Българския пазар бързо и драстично се променя! Ние...също!

## ПОКАНА за сладкари и хлебопроизводители

### Нови торти, сладки и солени печива, закуски и дребни сладки.

#### ПРОГРАМА ПЕТЪК 23 НОЕМВРИ 2012г.

- 08.00 Заминаване от София.
- 13.00 Пристигане в „Солунския гастрономичен Център”. ДЕГУСТАЦИЯ: снаскове и закуски, Откриване и поздравя.
- 14.30 Анализ на тема: «По-ниски себестойности, повече изделия, по-високо обслужване! КАК –КОЛКО-КОГА »  
 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 торти, сладки и дребни сладки.
- 16.00 Презентация от демонстратор Гиоргос Косиуцук и Гиоргос Авгерос:  
 Традиционни балкански и европейски сладки, анализ на техники за високо-стабилно качество на ниски себестойности.  
 Нови декорации и оноματοлогия на сладките! ДЕГУСТАЦИЯ и анализ на вкусовите комбинации!
- 20.30 Вечеря, разговор с гръцки сладкари президента и членове на Солунския регионален съвет на «Гръцката Федерация»



#### ПРОГРАМА СЪБОТА 24 НОЕМВРИ 2012г.

- 09.30 Пристигане в „Солунския гастрономичен Център”. ДЕГУСТАЦИЯ: закуски, сладки и солени печива, дребни сладки.
- 10.00 „Техники за вдигане на продажби“  
 Презентация от демонстратор Гиоргос Косиуцук 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 сладкарски обекти, история и данни.
- 15.00 Посещение на гръцки сладкарници, разговор със сладкари.
- 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 програмата.
- 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.