

28.01.2011г. семинар – обучение №2 в СОЛУН:

Посещение в „сладко-пекарна ИФАНТИДУ”
на входа на СОЛУН централната ул. Лангада №25

2ра част



- 22 вида хляб ръчно разработени,**
- 54 вида хлеботворения,**
- 18 вида закуски,**
- 58 вида сладкиши и торти,**
- 26 вида печива,**
- 29 вида дребни сладки,**
- 8 вида сиропирани и много други.**

Трябва да покриваме абсолютно всичките потребности на нашите клиенти от квартала през денонощието”
уточни г-жа Ифантиду.

Не става дума само за гостоприемство, продължи тя,
ние, производителите в Солун решихме

да подкрепим проекта на двете федерации, българската и гръцката
не само защото няма какво да крием
но най-много защото, един силен непрекъснато развиващ се бранш
на балканите, няма от какво да се страхува.

Нашата сладко-пекарна се развива успешно
и вече става все по-привлекателна като бизнес и за нашите деца.

Технологият и продукти от „новото поколение” създават условия за нормален
производителен процес, а не както преди години...работа в денонощието.

Общо 270 продукта на 38 квадрата гостоприемен салон.

Клиентът трябва да се чувства уютно
и да намира топли, пресни, иноваторски хлебни продукти
всеки ден в нашия обект...това храни нашия обект.

**Г-жа Ифантиду почерпи всички ни с нейните продукти
покажа ни как работят в работилницата
и пожела успех на българските си колеги.**

ДА ЗАМИРИШЕ НА ЕВРОПА

