GASTRO ECONOMY

Eksperckie rozwiązania dla profesjonalnej gastronomii. Projektujemy, wyposażamy, serwisujemy.



SPIS TREŚCI

Poznaj korzyści współpracy z Gastro-Economy!



1. Nasza misja
2. Nasze wartości
3. Czym się zajmujemy?
4. Jak działamy?
5. Nasi Partnerzy
6. Nasza oferta
7. Realizacje
8. Referencje
9. Szkolenia i pokazy gotowania
10. Kontakt



NASZA MISJA

Od ponad 25 lat dostarczamy najlepsze technologie budujące sukces w gastronomii. Oferujemy wyselekcjonowany sprzęt klasy premium od światowych liderów, gwarantując niezawodność, wydajność, ergonomię i komfort pracy.

Rozwiązania dopasowujemy precyzyjnie do specyfiki i skali każdego obiektu, rozumiejąc odmienne potrzeby małych, średnich oraz dużych lokali. Kompleksowo wyposażamy restauracje, kawiarnie, hotele, sklepy, stacje benzynowe, a także szpitale i szkoły.

Każdy nasz projekt to technologia precyzyjnie dobrana do Twoich indywidualnych wymagań oraz możliwości przestrzennych.

Gwarantujemy pełne wsparcie: od profesjonalnego doradztwa i projektów, przez szkolenia personelu, aż po błyskawiczny serwis w całej Polsce.

Naszą rzetelność potwierdzają setki udanych realizacji w kraju i za granicą.



NASZE WARTOŚCI

NAJWYŻSZA JAKOŚĆ - Dostarczamy niezawodny sprzęt gwarantujący komfort pracy oraz trwałość na lata w wymagającym środowisku.

NOWOCZESNOŚĆ - Wdrażamy innowacje i światowe trendy, oferując systemy wyznaczające standardy wydajności oraz energooszczędności.

ZAUFANIE I RELACJE - Stawiamy na przejrzystą komunikację i budowanie długofalowych relacji – zarówno przy projekcie, jak i w ramach opieki posprzedażowej. Dzięki temu nasi klienci chętnie wracają z nowymi wyzwaniami i polecają nas kolejnym inwestorom.

RZETELNOŚĆ - Bierzemy odpowiedzialność za każdy etap realizacji. Terminowość, fachowe doradztwo i stałe wsparcie techniczne to nasze fundamenty.



CZYM SIĘ ZAJMUJEMY?

Zapewniamy pełen zakres usług dla profesjonalnej gastronomii :

- ✓ **Doradztwo i wybór urządzeń:** Fachowe wsparcie w doborze sprzętu i akcesoriów kuchennych już na wstępnym etapie inwestycji.
- ✓ **Kompleksowe projekty technologiczne:** Opracowanie dokumentacji z uwzględnieniem wszystkich norm i wymogów (BHP, PIP oraz SANEPID).
- ✓ **Projekty przyłączy:** Ścisłe określenie miejsc i wymagań dla punktów przyłączy wodnych, elektrycznych i gazowych.
- ✓ **Sprzedaż i dostawa:** Szeroka oferta urządzeń gastronomicznych, mebli technologicznych oraz akcesoriów kuchennych.
- ✓ **Montaż i serwis:** Profesjonalna instalacja oraz pełna opieka gwarancyjna i pogwarancyjna. **Dysponujemy aż 32 punktami serwisowymi w całej Polsce!**
- ✓ **Szkolenia personelu:** Prowadzimy szkolenia przedsprzedażowe i posprzedażowe w zakresie efektywnej obsługi urządzeń.
- ✓ **Pokazy kulinarne:** Prezentacje możliwości innowacyjnego sprzętu prowadzone przez zawodowych kucharzy (we współpracy ze stowarzyszeniami kucharzy).
- ✓ **Doświadczenie:** Specjalizujemy się w obsłudze obiektów sieciowych nieprzerwanie od 1995 roku!

JAK DZIAŁAMY

Zobacz krok po kroku jak wygląda współpraca z Gastro-Economy!



Etap 1 - PLAN

Analizujemy Twoje cele i potrzeby. Wybieramy najlepszy sprzęt, dopasowany do profilu i skali Twojego biznesu.

Etap 2 - PROJEKT

Planujemy optymalne rozmieszczenie urządzeń oraz punktów przyłączy. Dbamy o najwyższą ergonomię i wydajność pracy.

Etap 3 - MONTAŻ

Sprawnie dostarczamy i profesjonalnie instalujemy sprzęt. Gwarantujemy jego prawidłowe podłączenie i gotowość do pracy.

Etap 4 - SZKOLENIE

Uczymy Twój zespół efektywnej obsługi technologii. Zapewniamy pełne doradztwo i opiekę po uruchomieniu lokalu.

NASI PARTNERZY

Jesteśmy autoryzowanym dostawcą renomowanych producentów sprzętu gastronomicznego.
Gwarantujemy dostęp do nowoczesnych, niezawodnych technologii oraz pełne wsparcie techniczne.

MKN

FRANKE
Approved Partner

zanolli
1952 · ITALY

flexeserve®

MEIKO

Electrolux
PROFESSIONAL

RM

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

PRÁTICA

Stagionello®
WE SEE TRADITION IN YOUR FUTURE

HUPFER

GEL MATIC

DORA METAL
Grupa DORA METAL

SIRMAN®

SOCAMEL
BY GUILLIN

UNOX®

IDEAL VKE

Komat

ubert®

HALLDE®

ACO

RATIONAL®

ALTO-SHAAM

HOSHIZAKI

LIEBHERR

Rilling®
MADE by KROSNO-METAL

cool compact
Kühlgeräte GmbH

NASZA OFERTA






Chłodnictwo

Szafy chłodnicze i mroźnicze
Stoły chłodnicze
Schładzarko - zamrażarki szokowe

Zmywanie

Zmywarki kapturowe
Zmywarki podblatowe

Kuchnia gorąca

Systemy kuchenne
Piece konwekcyjno-parowe
Urządzenia multifunkcyjne

Fast Food

Piece do pizzy
Frytownice, rożna
Witryny grzewcze

Bar

Ekspresy do kawy
Kostkarki do lodu
Warniki do wody

Przygotowywanie

Szatkownice
Kutry / Blendery
Akcesoria

Catering

Bemary
Wózki cateringowe
Pojemniki i akcesoria

Chemia / Filtry

Płyny, kapsuły czyszczące
Filtry do wody









NASZE REALIZACJE

Od 25 lat wyposażamy polską gastronomię. Zaufały nam zarówno prestiżowe restauracje, jak i ogólnopolskie sieci handlowe oraz instytucje publiczne:

GDZIE MOŻNA SPOTKAĆ NASZE ROZWIĄZANIA?

- **RESTAURACJE I BARY** – m.in. Bottiglieria 1881 (dwie * Michelin!), Wierzynek, pizzerie, puby i burgerownie (np. Lumberjacks Burgers).
- **SIECI HANDLOWE I STACJE PALIW** – kompleksowe strefy gastronomiczne w sklepach Żabka oraz na stacjach BP (Wild Bean Cafe).
- **HOTELE I KAWIARNIE** – zaplecza kuchenne i bufety w hotelach (np. Hotel Orient, Metropol) oraz profesjonalne punkty kawowe.
- **OBIEKTY KOMERCYJNE I BIUROWE** – kantyny i stołówki dla pracowników firm: np. Motorola, TVN, TVP, Intersport.
- **PLACÓWKI PUBLICZNE** – kuchnie w szpitalach (np. Szpital Uniwersytecki w Krakowie), szkołach, uczelniach oraz obiektach kościelnych (Bazylika Mariacka).
- **CENTRA ROZRYWKI I LOGISTYKI** – m.in. park rozrywki Energylandia oraz centrum szkoleniowe Chefs Culinar.



SZKOLENIA / POKAZY

Organizujemy szkolenia i pokazy gotowania umożliwiające zapoznanie się z możliwościami i korzyściami jakie niesie najnowocześniejszy sprzęt do gastronomii.

Demonstracje sprzętu prowadzone przez profesjonalnych kucharzy oraz przedstawicieli producenta, którzy służą dodatkowym, merytorycznym wsparciem.

W siedzibie firmy odbyły się już m.in. pokazy urządzeń marki MKN, MEIKO, Dora Metal, Hallde, B.Pro, Gel Matic i wielu innych!

Zapraszamy do kontaktu, by umówić się na kolejne wydarzenia.

KONTAKT

Czekamy na wiadomość od Ciebie!



GASTRO ECONOMY

ul. Zakopiańska 163 a,
30-435 Kraków
NIP: 679-31-53-829

+48 12 260 26 40,
+48 512 564 400

biuro@gastroeconomy.pl

www.gastroeconomy.pl