



Międzynarodowe
Targi Poznańskie

ZAPRASZA

mtp
GRUPA

POLAGRA

food • horeca • foodtech

28-30.09.2020

VADEMECUM

MAPA EKPOZYCJI
PROGRAM WYDARZEŃ
LISTA WYSTAWCÓW



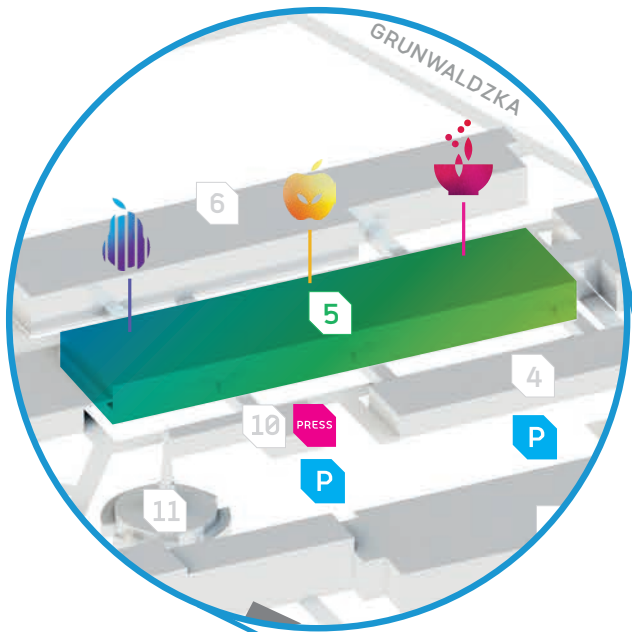
zaprojektowane
ze smakiem

POLAGRA

food · horeca · foodtech

28-30.09.2020

POZNAŃ



GARDEN CITY
RESTAURANTS & CATERING



P PARKING
DLA ZWIEDZAJĄCYCH
PRESS CENTRUM
PRASOWE



Salon **foodtech**



Salon **food**



Salon **horeca**

GODZINY OTWARCIA

28-30.09.2020

10:00 - 17:00

www.polagra.pl



PIONOWE MASZyny PAKUJĄCE



INNOWACYJNE SYSTEMY PAKUJĄCE

Projektujemy, wykonujemy, uruchamiamy i integrujemy Kompletnie Systemy Pakujące wraz z pakowaniem zbiorczym.



KARTONOWANIE ZBIORCZE



KARTONIARKI

Radpak
Fabryka Maszyn Pakujących

Okężna 2,
87-800 Włocławek

tel. 54 412 55 00

www.radpak.pl
info@radpak.pl

PAWILON 5
STOISKO 96



POLAGRA
food · horeca · foodtech

28.09 - 30.09.2020



LISTA WYSTAWCÓW - PAWILON 5

FIRMA	KRAJ	STOISKO
A.FOETH	POLSKA	99A
AGRICULTURAL MARKETING CENTRE	WĘGRY	22
AQUA NATURAL	POLSKA	63
ARKUS-SERWIS	POLSKA	124
ARS MERCANDI	POLSKA	85
ASCENT 3	POLSKA	11
BACKTECHNIK S.I.	NIEMCY	85
BIZNES RESTAURACJE & CATERING / BIZNES HOTEL	POLSKA	30
CARVING - GNIECH	POLSKA	2
CHEMAN	POLSKA	7
CLEVRO	POLSKA	79
COFFEE SERVICE	POLSKA	81
COMACO	CZECHY	104
CONSTRUCTION & DESIGN T. BOBER	POLSKA	85
CRAEMER	NIEMCY	112
CRISPAN	POLSKA	74
CUKIERNICTWO I PIEKARSTWO	POLSKA	121
CZARNA MALINA	POLSKA	47A
DAREX	POLSKA	125
DESTYLERNIA KAMIEŃ	POLSKA	25
DIEGO TOTTI DESKI DO SERWOWANIA	POLSKA	4B
DOMOWE SANATORIUM ZIMNOCH	POLSKA	65A
DRUK SERWIS 24	POLSKA	94
DZIKI MIÓD	POLSKA	26
ECO-CLEAN TOMASZ MALANOWICZ	POLSKA	73A
ELAMED	POLSKA	121
ELENA	POLSKA	38
ESPIGA	POLSKA	89
EUROPEAN MEDIA GROUP	POLSKA	70
FIRMYSPOZYWCZE.PL	POLSKA	120
FOODSOFT.PL	POLSKA	6
FUNDACJA ROZWOJU SYSTEMU EDUKACJI	POLSKA	1
GOPOS	POLSKA	9
GRUPA 69	POLSKA	123
GFB DAIRY PRODUCTS	POLSKA	29A
GRUPA PRODUCENTÓW AGROS / NACIOWESELERLOVE	POLSKA	49
HARSANYI WINERY	WĘGRY	22

„Szef Kuchni Magazyn Branży Gastronomicznej”
jest wysyłany bezpośrednio do osób decyzyjnych w sprawach
zakupowych w restauracjach, hotelach, barach oraz innych
lokalach gastronomicznych.



GWARANCJA PRECYZYJNEGO DOTARCIA DO OSÓB DECYZYJNYCH



Nakład 10 000 egzemplarzy.
Magazyn kontrolowany przez
Związek Kontroli Dystrybucji Prasy.

Źródło: dane ZKDP, średni nakład jednorazowy w wydaniach za okres od lipca 2019 do czerwiec 2020 roku

WSPÓŁPRACA:

Beata Kaźmierczak

tel. 664 245 956

b.kazmierczak@szef-kuchni.com.pl

www.szef-kuchni.com.pl

LISTA WYSTAWCÓW - PAWILON 5

FIRMA	KRAJ	STOISKO
HORYZONT	POLSKA	120
HUNGARIAN NATIONAL ASSOCIATION	WĘGRY	22
HUNGARIAN PRODUCT HOUSE	WĘGRY	22
INSTANTA	POLSKA	39
INSTYTUT BIOPOLIMERÓW I WŁÓKIEN CHEMICZNYCH	POLSKA	94
INVICTA	POLSKA	4A
IQOS	POLSKA	12
J4	CZECHY	85
JEREMY	POLSKA	84
KJ GASTRO	POLSKA	15
KRAJOWA RADA DROBIARSTWA - IZBA GOSPODARCZA W WARSZAWIE	POLSKA	46
KRAJOWA SPÓŁKA CUKROWA	POLSKA	42
KUDRON DAIRY	POLSKA	24
LABEL SUPPORT	POLSKA	56
LABEL SUPPORT	POLSKA	47
LIBERECKE STROJIRNY	CZECHY	85
MAETRENS TRANSPORTAENDER	NIEMCY	102
MANUFAKTURA KULINARNA POD LASEM	POLSKA	50
MECH MASZ	POLSKA	111
METRO-PLAST	POLSKA	97
MIKSTER	POLSKA	98
MIL-TEK POLSKA	POLSKA	80
MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI	POLSKA	62
MISTRZ BRANŻY	POLSKA	123
MLECZARSTWO.PL	POLSKA	120
MOLINO F.LLI CHIAVAZZA SPA	WŁOCHY	53
OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA KOŃSKIE	POLSKA	40
OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W KOLE	POLSKA	41
PACKAGING POLSKA	POLSKA	70
PAKMAR	POLSKA	94
PETIT FORESTIER	POLSKA	34
PHMET	POLSKA	100
PHYSIO CARE	POLSKA	63A
POLPAK	POLSKA	101
POLSKA IZBA OPAKOWAŃ	POLSKA	94
PORADNIK HANDLOWCA / PORADNIK RESTAURATORA	POLSKA	28
PORTALMIESNY.PL	POLSKA	120

cukiernictwo
i piekarstwo



SZUKASZ INSPIRACJI I SPRAWDZONYCH RECEPTUR?

- **receptury najsłynniejszych mistrzów** piekarstwa, cukiernictwa i lodziarstwa
- **artykuły niezależnych autorów**, opinie ekspertów i praktyków
- **rzetelne przeglądy maszyn i technologii**
- **pakiet dodatkowych korzyści** dla każdego prenumeratora

LISTA WYSTAWCÓW - PAVILON 5

FIRMA	KRAJ	STOISKO
POWERICE	POLSKA	22C
PRIMULATOR	POLSKA	116
PRZEDSIĘBIORSTWO ZBOŻOWO-MŁYNARSKIE	POLSKA	42
PRZEGLĄD GASTRONOMICZNY	POLSKA	115
PRZEGLĄD PIEKARSKI I CUKIERNICZY	POLSKA	115
PRZEGLĄD ZBOŻOWO-MŁYNARSKI	POLSKA	115
PRZEMYSLSPOZYWCZY.PL	POLSKA	120
PRZEMYSŁ FERMENTACYJNY I OWOCOWO-WARZYWNY	POLSKA	115
PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	POLSKA	115
PRZETWÓRSTWO.PL	POLSKA	120
PSZCZÓŁKA	POLSKA	42
RADPAK	POLSKA	96
REDAKCJA "GOSPODARKA MIĘSNA"	POLSKA	115
ROLESKI	POLSKA	48
SIGMA	WŁOCHY	85
SIGMA-NOT WYDAWNICTWO CZASOPISM I KSIĄŻEK TECHNICZNYCH	POLSKA	115
SINGLE SOURCE	POLSKA	12
SPIROTECH	POLSKA	105
SUN-VITA	POLSKA	22B
SZEF KUCHNI MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ	POLSKA	29
TARGOWA OFICyna WYDAWNICZA	POLSKA	66
TATAR BAKERY LTD.	WĘGRY	22
TELDREAM	POLSKA	72
THIELMANN UCON	NIEMCY	37
TOMAHAWK MANUFACTURING	HOLANDIA	93
TRZEMESZNO	POLSKA	42
UNIDEX	POLSKA	76
UNMATE	POLSKA	23
URSCHEL INTERNATIONAL POLSKA	POLSKA	110
VOLTA BELTING EUROPE	HOLANDIA	99
WIERZBICKI TOMASZ	POLSKA	22D
WKB WIERCIŃSKI, KWIECIŃSKI, BAEHR	POLSKA	126
YANKO	POLSKA	103
ZABI	POLSKA	82
ZAKŁAD KRAJOWEJ SPÓŁKI CUKROWEJ S.A.		
"POLSKIE PRZETWORY" WE WŁOCŁAWKU	POLSKA	42
ZWIĄZEK POLSKIE MIĘSO	POLSKA	64

PLAN PAWILONU 5

PLAN PAWILONU 5



PORADNIK HANDLOWCA

LIDER PRASY HANDLOWEJ *

* wg badań TRM Nielsen (2002-2019)



WYDAWANY OD 1993 ROKU

www.poradnikhandlowca.com.pl

WYDAWCA

GENERALCZYK
FIRMA RODZINNA od 1994

Biuro Promocji i Reklamy „Generalczyk” sp.j., ul. Szczęsna 10, 60-587 Poznań
Tel./fax (61) 852 08 94, e-mail: redakcja@poradnikhandlowca.com.pl

WWW.PORADNIKRESTAURATORA.COM.PL



Zachęcamy do wizyty na naszej stronie
www.poradnikrestauratora.com.pl
– nowoczesny serwis informacyjny branży HoReCa
dostosowany do Państwa potrzeb i preferencji.

LAUREACI KONKURSU O ZŁOTY MEDAL TARGÓW POLAGRA 2020

CZARNA MALINA ELIKSIR 100%

Czarna Malina Barbara Rusiecka-Górniak - zgłaszający i producent

Czarną Malinę ze względu na swoje właściwości bardziej traktujemy jako lek. Owoc przebadany pod kątem profilaktyki oraz wspomagania leczenia nowotworów głównie układu pokarmowego, ale również przy raku piersi czy białaczce. Zalecana przy radio- i chemioterapiach. Czarna Malina posiada 5 razy więcej witaminy C niż malina czerwona, witaminę E, żelazo, cynk, miedź. Jednak największym atutem Czarnej Maliny są antocyjany.

st.
47A



"MAGIA LUBCZYKU" TRADYCYJNA PRZYPRAWA W PŁYNIE BIO

Manufaktura Kulinarna Pod Lasem
Małgorzata Wawrzusiszyn - zgłaszający i producent

Przyprawa tradycyjna w płynie "Magia Lubczyku BIO" to idealna eko-alternatywa dla popularnych produktów znanych marek, które nie zawsze mogą się pochwalić tzw. czystą etykietą. Nasza "Magia Lubczyku BIO" wytwarzana jest wyłącznie z certyfikowanych surowców ekologicznych, a metody produkcji są skierowane na minimalne zużycie energii i jak najniższe wytwarzanie odpadów. Inspiracją ideą Zero Waste sprawia, że nasza przyprawa jest ECO FRIENDLY pod każdym względem. Wspólnie, Ty i ja, stworzymy lepszy ECO świat.

st.
50



KEFIR 13 ŻYWYCH KULTUR BAKTERII

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole - zgłaszający i producent

Kefir z Koła zawierający aż 13 żywych kultur bakterii to orzeźwiający napój ze zdrowotnymi walorami zapakowany w neutralny dla środowiska, w pełni nadający się do recyklingu karton.

st.
41



LAUREACI KONKURSU O ZŁOTY MEDAL TARGÓW POLAGRA 2020

"MŁYNY STOISŁAW"

PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE EKSTRA 500 g

Krajowa Spółka Cukrowa SA - zgłaszający
Przedsiębiorstwo Zbożowo-Młynarskie "PZZ" w Stoisławiu S.A. - producent

Płatki owsiane górskie ekstra 500 g znane są na rynku od ponad 40 lat. Wytwarzane są z wyselekcjonowanego owsa. Jest to produkt naturalny, z wysoką zawartością błonnika. Dzięki unikalnej technologii produkcji płatki mają idealną konsystencję, nie rozgotowują się i mają wspańnię walory smakowe, które wyróżniają je od innych produktów. Klienci cenią je również za to, że nie wymagają gotowania, a wystarczy je zalać wrzątkiem mleka, wody lub bulionu.

st.
42



KAWA MAŁA CZARNA

INSTANTA Sp. z o.o. - zgłaszający i producent

Mała Czarna to nowa kawa na rynku dostępna w trzech wariantach: kawa ziarnista, mielona i rozpuszczalna. Mała Czarna to przede wszystkim staranne uprawy, tradycyjny proces palenia ziaren oraz bogaty smak i aromat. To wysoka jakość na co dzień, dla każdego konsumenta. Ziarna naszej kawy dorastają na niewielkich rodzinnych plantacjach oraz uprawiane są według tradycyjnych i sprawdzonych metod. To dlatego Mała Czarna jest idealnym sposobem na początek dnia i aromatycznym dopełnieniem spotkań z bliskimi. Mała Czarna. Przyjaźń zaczyna się od kawy.

st.
39



RPP- 100 Z HYBRYDOWYM MANIPULATOREM OSIOWYM I OBROTNICĄ HORYZONTALNĄ

RADPAK Fabryka Maszyn Pakujących Sp. z o.o. - zgłaszający i producent

Innowacyjny system RPP-100 pozwala na grupowanie i pakowanie zbiorcze produktów spożywczych w karton. Zamontowane ssawki w łatwy sposób układają grupę produktów bezpośrednio do kartonu bez pozostawienia wolnej przestrzeni. System do pakowania zbiorczego zapewnia wysoki poziom bezpieczeństwa przy jednoczesnym zapewnieniu maksymalnej wydajności.

st.
96



ZAPRASZA

mtp
GRUPA



WINO

TARGI POLSKICH
WIN I WINNIC

11-13.02.2021



Międzynarodowe
Targi Poznańskie



**SPOTKANIE
PASJONATÓW
I PRODUCENTÓW
Z BRANŻY
WINIARSKIEJ**

www.targiwino.pl

PROGRAM WYDARZEŃ

PONIEDZIAŁEK, 28 WRZEŚNIA 2020

GODZINY	WYDARZENIE	MIEJSCE
10.00 – 17.00	ELIMINACJE KRAJOWE WORLDSKILLS POLAND 2020 (cukiernictwo, serwis restauracyjny) Organizator: Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji	Paw. 5, st. 1, 2
10.00 – 17.00	WYSTAWA ART OF PACKAGING Organizator: Packaging Polska	Paw. 5
10.30 – 17.00	HOTEL INVESTORS MEETING Organizator: Projekt Hotel	Sala Zielona Hol Wschodni
11.00 – 16.00	WARSZTATY DLA SZEFOW KUCHNI BUSINESS RESTAURANT ACADEMY Organizator: Forum Media Polska sp. z o.o. Rejestracja przez stronę: www.restaurant-academy.pl	Paw. 5, st. 3
11.00 – 12.00	Prelekcja: Jak pandemia zmienia zachowania społeczne i jak biznes może się do nich dostosować Organizator: MOXIE Agencja Kreatywna, Grupa MTP	Paw. 5, st. 42A Speakers' Corner
11.00 – 12.00	WARSZTATY LODOWO-CUKIERNICZE Organizator: PRIMULATOR, Grupa MTP Podstawy produkcji lodów – dobór surowców i tworzenie receptur, a także omówienie procesu pasteryzacji i jego wpływu na smak lodów. Podstawy produkcji czekolady i tworzenie pracowni rzemieślniczej. Nowe trendy w produkcji i ekspozycji lodów.	Paw. 5, st. 116 przestrzeń warsztatowa
12.30 – 13.30	SZKOLENIE: Praktyczny przewodnik stosowania dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej w zakładach gastronomicznych Organizator: Marcin Leśniak - BM Quality Group, Grupa MTP	Paw. 5, st. 42A Speakers' Corner
13.00 – 14.00	WARSZTATY FOODOWE Organizator: PRIMULATOR, Grupa MTP Jak zarabiać więcej na pieczywie? Wprowadzenie wyjątkowej oferty gastronomicznej do piekarni, cukierni i kawiarni. Urozmaicenie oferty lokali o małych powierzchniach. Wykorzystanie kuchni centralnej w usprawnieniu procesów tworzenia sieci gastronomicznej.	Paw. 5, st. 116 przestrzeń warsztatowa
15.00 – 16.00	WARSZTATY: Customer Journey Map. Organizator: MOXIE Agencja Kreatywna, Grupa MTP	Paw. 5, st. 42A Speakers' Corner
15.00 – 16.00	WARSZTATY KAWOWE Organizator: PRIMULATOR, Grupa MTP Jak wypalić idealne ziarno? Podstawy roasting'u – w jakich branżach możemy wykorzystać piec i co na tym zyskamy? Ekspres Automatyczny czy tradycyjny kolbowy? Czym kierować się przy wyborze ekspresu do piekarni, lodziarni czy cukierni? Nowe trendy w branży kawowej.	Paw. 5, st. 116 przestrzeń warsztatowa

WAŻENIE DOZOWANIE PAKOWANIE

kwartalnik techniczno-informacyjny



Z nami będziesz na bieżąco!

systemy ważące • systemy pakujące • systemy znakowania i etykietowania
automatyka przemysłowa • robotyka • opakowania

PROGRAM WYDARZEŃ

WTOREK, 29 WRZEŚNIA 2020

GODZINY	WYDARZENIE	MIEJSCE
10.00 – 17.00	ELIMINACJE KRAJOWE WORLDSKILLS POLAND 2020 (gotowanie, serwis restauracyjny) Organizator: Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji	Paw. 5, st. 1, 2
10.00 – 17.00	WYSTAWA ART OF PACKAGING Organizator: Packaging Polska	Paw. 5
10.30 – 17.00	HOTEL INVESTORS MEETING Organizator: Projekt Hotel	Sala Zielona Hol Wschodni
11.00 – 16.00	WARSZTATY DLA SZEFOW KUCHNI BUSINESS RESTAURANT ACADEMY Organizator: Forum Media Polska sp. z o.o. Rejestracja przez stronę: www.restaurant-academy.pl	Paw. 5, st. 3
11.00 – 12.00	WARSZTATY LODOWO-CUKIERNICZE Organizator: PRIMULATOR, Grupa MTP Podstawy produkcji lodów – dobór surowców i tworzenie receptur, a także omówienie procesu pasteryzacji i jego wpływu na smak lodów. Podstawy produkcji czekolady i tworzenie pracowni rzemieślniczej. Nowe trendy w produkcji i ekspozycji lodów.	Paw. 5, st. 116 przestrzeń warsztatowa
11.00 – 13.30	KONFERENCJA: Najnowsze trendy i rozwiązania w opakowaniach żywności Organizator: POLSKA IZBA OPAKOWAŃ, Grupa MTP	Paw. 5, st. 94 Salon Promocji
11.00 – 13.30	SZKOLENIE: Najnowsze trendy i obowiązki prawne w oznakowaniu żywności Organizator: WKB Wierciński, Kwieciński, Baehr, Grupa MTP	Paw. 5, st. 42A Speakers' Corner
13.00 – 14.00	WARSZTATY FOODOWE Organizator: PRIMULATOR, Grupa MTP Jak zarabiać więcej na pieczywie? Wprowadzenie wyjątkowej oferty gastronomicznej do piekarni, cukierni i kawiarni. Urozmaicenie oferty lokali o małych powierzchniach. Wykorzystanie kuchni centralnej w usprawnieniu procesów tworzenia sieci gastronomicznej. Dedykowane menu – intuicyjna forma. Szybkie wdrażanie personelu i skrócenie czasu obsługi.	Paw. 5, st. 116 przestrzeń warsztatowa
14.00 – 14.30	SZKOLENIE: ACO Hygiene First- higieniczne systemy odwodnień dla kuchni Organizator: ACO Elementy Budowlane Sp. z o.o., Grupa MTP	Paw. 5 Speakers' Corner
14.00 – 16.00	SZKOLENIE: BDO - odpady w branży spożywczej i piekarskiej. Organizator: IOŚ, Grupa MTP	Paw. 5, st. 94 Salon Promocji
15.00 – 16.00	WARSZTATY KAWOWE Organizator: PRIMULATOR, Grupa MTP Jak wypalić idealne ziarno? Podstawy roasting'u – w jakich branżach możemy wykorzystać piec i co na tym zyskamy? Ekspres Automatyczny czy tradycyjny kolbowy? Czym kierować się przy wyborze ekspresu do piekarni, lodziarni czy cukierni? Nowe trendy w branży kawowej. Wpływ działań CSC na branżę.	Paw. 5, st. 116 przestrzeń warsztatowa

napędy i sterowanie

miesięcznik naukowo-techniczny

napędy • automatyka przemysłowa • energoelektronika • aparatura kontrolno-pomiarowa
mechatronika • systemy zasilające • układy zabezpieczeń • hydraulika • pneumatyka
robotyka • systemy transportowe • utrzymanie ruchu



Pomożemy Ci:

- promować Twoją firmę
- informować o produktach i nowościach w Twojej ofercie
- dotrzeć do potencjalnych klientów

www.nis.com.pl

PROGRAM WYDARZEŃ

ŚRODA, 30 WRZEŚNIA 2020

GODZINY	WYDARZENIE	MIEJSCE
10.00 – 17.00	ELIMINACJE KRAJOWE WORLDSKILLS POLAND 2020 (carving, serwis restauracyjny) Organizator: Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji	Paw. 5, st. 1, 2
10.00 – 17.00	WYSTAWA ART OF PACKAGING Organizator: Packaging Polska	Paw. 5
11.00 – 16.00	WARSZTATY DLA SZEFOW KUCHNI BUSINESS RESTAURANT ACADEMY Organizator: Forum Media Polska sp. z o.o. Rejestracja przez stronę: www.restaurant-academy.pl	Paw. 5, st. 3
11.00 – 12.00	WARSZTATY LODOWO-CUKIERNICZE Organizator: PRIMULATOR, Grupa MTP Podstawy produkcji lodów – dobór surowców i tworzenie receptur, a także omówienie procesu pasteryzacji i jego wpływu na smak lodów. Podstawy produkcji czekolady i tworzenie pracowni rzemieślniczej. Nowe trendy w produkcji i ekspozycji lodów.	Paw. 5, st. 116 przestrzeń warsztatowa
11.00 – 12.30	SZKOLENIE: Jak bezpiecznie rozwijać biznes spożywczy w sieci? Organizator: WKB Wierciński, Kwieciński, Baehr, Grupa MTP	Paw. 5, st. 42A Speakers' Corner
13.00-14.00	WARSZTATY FOODOWE Organizator: PRIMULATOR, Grupa MTP Jak zarabiać więcej na pieczywie? Wprowadzenie wyjątkowej oferty gastronomicznej do piekarni, cukierni i kawiarni. Urozmaicenie oferty lokali o małych powierzchniach. Wykorzystanie kuchni centralnej w usprawnieniu procesów tworzenia sieci gastronomicznej. Dedykowane menu – intuicyjna forma. Szybkie wdrażanie personelu i skrócenie czasu obsługi.	Paw. 5, st. 116 przestrzeń warsztatowa
13.00 – 14.00	SZKOLENIE: Znajdź klientów restauracji online. Jak tworzyć grupy docelowe do Social Ads i Google Ads? Organizator: MOXIE Agencja Kreatywna, Grupa MTP	Paw. 5, st. 42A Speakers' Corner
15.00 – 16.00	WARSZTATY KAWOWE Organizator: PRIMULATOR, Grupa MTP Jak wypalić idealne ziarno? Podstawy roasting'u – w jakich branżach możemy wykorzystać piec i co na tym zyskamy? Ekspres Automatem czy tradycyjny kolbowy? Czym kierować się przy wyborze ekspresu do piekarni, lodziarni czy cukierni? Nowe trendy w branży kawowej. Wpływ działań CSC na branżę.	Paw. 5, st. 116 przestrzeń warsztatowa



RESTAURACJA
OREGANO
and wine
ZAPRASZA

MISTRZOWSKA
KUCHNIA
TOMASZA ZDRENKI

WINE & COCKAIL BAR

STREFA **CHILLOUT**

LUNCHE I **SPOTKANIA**
BIZNESOWE
TOWARZYSKIE,
RODZINNE
I OKOLICZNOŚCIOWE

ZAPRASZAMY

PN – CZW **11:00 – 21:00**
PT – SOB **11:00 – 22:00**
NIEDZIELA **11:00 – 17:00**

Wejście i wjazd **ul. Śniadeckich 25**

SPRAWDŹ NAS!

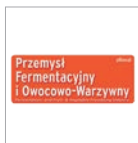
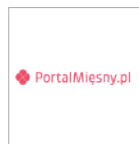
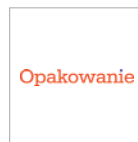
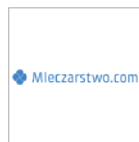
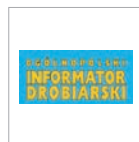
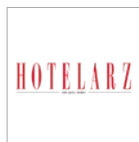
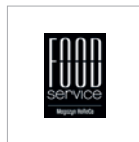
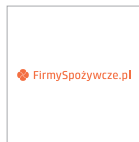
www.OreganoAndWine.pl

 [OreganoAndWine](https://www.facebook.com/OreganoAndWine)

Należy do
mtp
GRUPA

rezerwacje: **+48 602 519 000**

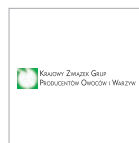
PARTNERZY MEDIALNI



PATRONAT HONOROWY



PARTNERZY BRANŻOWI



PARTNER MERYTORYCZNY



Wiedza i inspiracje
Wywiady i reportaże
Receptury i tutoriale



czasopismo i portal dla branży
piekarskiej, cukierniczej i lodziarskiej

MistrzBranzy.pl

 <https://www.facebook.com/MistrzBranzy>
 https://www.instagram.com/mistrz_branzy

 [FirmySpozywcz.pl](https://www.firmyspozywcz.pl)

 [PortalMięсны.pl](https://www.portalmięсны.pl)

 [Mleczarstwo.com](https://www.mleczarstwo.com)

 [Przetwórstwo.pl](https://www.przetwórstwo.pl)



GARDEN CITY

RESTAURANTS & CATERING

ZAPRASZA:



Lunch

BASILICO
BISTRO



Oferta
a'la carte

OREGANO
and wine



Spotkania
biznesowe



Catering

tel.: +48 602 519 000
www.garden-city.pl

ul. Śniadeckich 25

