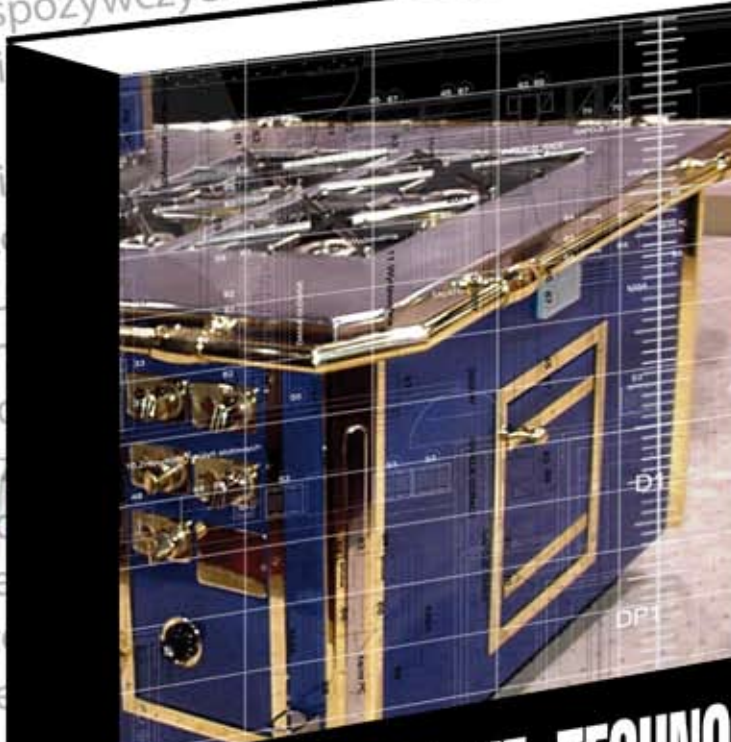


Oferta dla Reklamodawców

zemysłowy
 produkcją gastronomiczną polegają
 przetwarzaniu surowców spożywczych na po- w odróżnieniu
 awy, napoje, wyroby cuki
 (działalność zakładów
 napojów, wyrobów cuki
 bezpośrednio konsument
 rowy (zakłady świadczą u
 am konsumpcji
 z ewo



dr inż. Barbara Koziorowska

PROJEKTOWANIE TECHNOLOGICZNE ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH KUCHNI HOTELOWYCH I SZPITALNYCH



4.10. Wyposażenie technologiczne

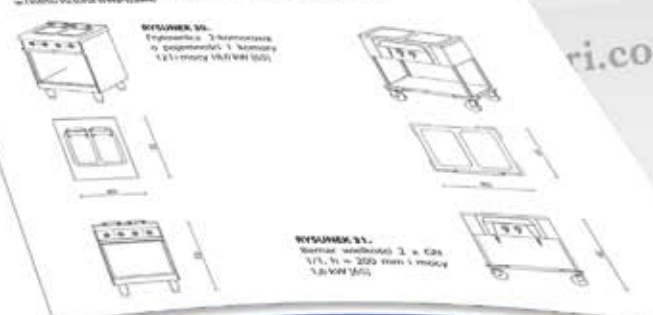
Planowanie kuchni jest procesem wieloetapowym, który obejmuje nie tylko wybranie i rozmieszczenie sprzętu, ale także wypracowanie koncepcji technologicznej, która będzie służyć jako podstawa do wykonania projektu technologicznego.

Na przykład, w restauracji planujemy wyposażenie na podstawie analizy potrzeb i charakterystyki obiektu. W tym celu należy wykonać badania i wykonać plany technologiczne, które będą służyć jako podstawa do wykonania projektu technologicznego.

Kuchnie kuchnie i szpitalne różnią się od siebie przede wszystkim sposobem wyposażeń i rozmieszczeniem sprzętu. W kuchniach hotelowych i szpitalnych, sprzęt jest rozmieszczony w sposób, który umożliwia efektywne wykorzystanie przestrzeni i czasu.

W tym celu należy wykonać badania i wykonać plany technologiczne, które będą służyć jako podstawa do wykonania projektu technologicznego.

Kuchnie kuchnie i szpitalne różnią się od siebie przede wszystkim sposobem wyposażeń i rozmieszczeniem sprzętu. W kuchniach hotelowych i szpitalnych, sprzęt jest rozmieszczony w sposób, który umożliwia efektywne wykorzystanie przestrzeni i czasu.



OPIS KSIĄŻKI



Najnowsza książka „Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych” autorstwa dr inż. Barbary Koziarowskiej jest dostępna jedynie ON-LINE.

Treść e-book'a udostępniona jest czytelnikom zupełnie za darmo pod adresem:

<http://www.gastro-projekt.pl/projektowanie-technologiczne-zakladow-gastronomicznych-pl>

Czytelnikami e-publikacji są osoby odpowiedzialne za projekty lokali gastronomicznych oraz ich wyposażenie, architekci, projektanci technologii zakładów żywienia zbiorowego, studenci wyższych uczelni technicznych i szkół zawodowych, właściciele i menadżerowie obiektów gastronomicznych, kierownicy kuchni szpitalnych i hotelowych, kucharze oraz Ci, których interesują europejskie normy związane z projektowaniem obiektów żywienia tj. restauracji, barów żywnościowych, barów typu Fast-food, stołówek, kantin pracowników, kuchni hotelowych i szpitalnych oraz innych lokali gastronomicznych.

Mają więc Państwo możliwość dotarcia ze swoją reklamą do szerokiego grona Czytelników!





Witam Państwa,

Moja poprzednia wersja książki „Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych” sprzedała się w kilku tysiącach egzemplarzy i uzyskała bardzo dobre recenzje wśród specjalistów związanych z branżą, a także wśród wykładowców uczelni związanych z gastronomią, żywieniem człowieka, czy architekturą. Po 10 latach postanowiłam odświeżyć informacje i opublikować nowe wydanie książki. Tym razem, idąc z duchem czasu, książka dostępna jest jedynie ON-LINE (bądź w formie zapisu na płycie CD).

Ponieważ tematyka mojego e-booka jest jak najbardziej zbieżna z profilem działalności Państwa firmy, stąd chciałabym zaproponować Państwu, jedyną tego rodzaju, możliwość reklamy Państwa firmy/ produktów na stronach mojej internetowej publikacji.

Mamy już ponad 5 000 wejść miesięcznie na strony www z książką, a akcja marketingowa książki dopiero się rozpoczęła!

Mają więc Państwo możliwość zamieszczenia reklamy w fazie wzmożonego zainteresowania moją publikacją. Mogę udostępnić Państwu miejsce na reklamę na stronach mojej książki w formie modułowej, jak i w formie, aktywnych słów kluczowych, kierujących na wybraną przez Państwa stronę www. Miejsce reklamy dotyczy dowolnego rozdziału (chyba, że dany rozdział jest już wykupiony przez inną firmę na wyłączność).

Przykłady znajdują Państwo poniżej.

Jeżeli byliby Państwo zainteresowani taką formą, wspólnego tworzenia e-publicacji zapraszam do kontaktu z p. **Małgosią Rozwadowską**,
tel. kontaktowy: +48 505 644 012

Bardzo dziękuję za uwagę i liczę na kontakt.

Z pozdrowieniami,

Barbara Koziorowska

dr inż. Barbara Koziorowska



Propozycje Reklam dla Państwa

po kliknięciu następuje
przekierowanie
na <http://www.PanstwaLink.pl>

piece wielofunkcyjne

1. Reklama w formie aktywnych słów kluczowych,

Kierujących na wybraną przez Państwa stronę www (możemy podlinkować dla Państwa określoną podstronę, umożliwiającą czytelnikowi dotarcie do konkretnej informacji / produktu).

**cena za „słowo klucz”
w danym rozdziale
(max. 5 linków)
- 250 zł netto**

2. Reklama graficzna

Możemy zamieścić reklamę graficzną w dwóch formatach: na całą stronę A4, jak i połowę strony - format A5. Jest to reklama informacyjna i zarazem kierująca do wybranych przez Państwa stron www.

cała strona



**reklama
cała strona
- 1700 zł netto**

poł strony



**reklama
pół strony
- 1100 zł netto**

Podsumowanie:

Mamy dla Państwa dwie propozycje reklamy w najnowszej książce p. Barbary Koziorowskiej:

- 1) w formie **aktywnych słów kluczowych**, kierujących na wybraną przez Państwa stronę www (możemy podlinkować dla Państwa określoną podstronę, umożliwiającą czytelnikowi dotarcie do konkretnej informacji / produktu)

Cena: 250 zł*

***cena za „słowo klucz” w danym rozdziale (max. 5 linków)**

- 2) **w formie modułowej** – graficzna reklama informacyjna i zarazem kierująca do wybranych przez Państwa stron www;

Ceny:

1700 zł - 1 strona

1100 zł - 1/2 strony

Okres publikacji reklamy: 3 miesiące

Kontakt:

W celu jakichkolwiek dodatkowych pytań, proszę kontaktować:
p. Małgorzatę Rozwadowską

e-mail: m.rozwadowska@gastro-projekt.pl

tel. kontaktowy: +48 505 644 012

Gastro-Projekt
02-822 Warszawa
ul. Poleczki 29