

## 16 NIE WYSTARCZY TYLKO BYĆ NA TARGACH, BY ZDOBYĆ KLIENTÓW //

Jesienią w stolicy Wielkopolski odbywa się wydarzenie pełne nowoczesnych rozwiązań dla restauracji, barów, kawiarni, firm cateringowych i obiektów noclegowych. Co jest wyróżnikiem poznańskich targów dla sektora HoReCa? O targach Polagra Gastro i Invest Hotel rozmawiamy z Agnieszką Glamowską, dyrektorem projektu.



## Spis treści //

### KALENDARIUM //

- 4 Kalendarium

### TEMAT NUMERU //

- 12 Leasing – czy to się optaci?

### STREFA MANAGERA //

- 16 Nie wystarczy tylko być na targach, by zdobyć klientów – rozmowa z **Agnieszką Glamowską**
- 20 Skuteczny marketing? Wybierz konkretny cel kampanii
- 24 Jednorazowe naczynia i sztuce a zmiany przepisów prawnych
- 26 Zaskocz gości oryginalnym drinkiem
- 28 Barman Roku World Class pierwszy raz z Krakowa
- 30 Wino i ser – jak ze sobą łączyć?
- 34 W krainie herbat – jak idealnie zaparzać?
- 36 Zwyczaje kawowe Polaków

### STREFA CHEFA //

- 38 Zero waste to inwestycja w przyszłość – rozmowa z **Tomaszem Milewskim**
- 40 Urządzenia wielofunkcyjne. Technologia, która nic nie kosztuje?

- 43 Utrzymywanie higieny na zapleczu kuchennym
- 46 Mercedes wśród okapów? Szefowie kuchni wybrali Jeven
- 48 Poradnik fachowego smażenia
- 51 Inspirujący składnik dania: szparagi
- 52 Przepisy na dania ze szparagami

### PORADNIK CUKIERNIKA //

- 56 Zero waste w cukierni
- 58 Przepisy na desery

### NOWOŚCI PRODUKTOWE //

- 62 Nowości produktowe

### KATALOG FIRM //

- 64 Katalog firm

