Η ATHNI TRADING ΕΞΟΠΛΙΖΕΙ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΤΗ ΡΩΣΣΙΑ

Μετά τον επιτυχή σχεδιασμό και εξοπλισμό των επαγγελματικών χώρων εστίασης του Συνεδριακού και Φιλοξένια για τις ανάγκες της Κυπριακής Προεδρίας, η εταιρεία ATHNI TRADING LTD (μέλος του συγκροτήματος YIANNI HOSPITALITY CONCEPTS) μαζί με του Αυστραλούς συνεργάτες της, REGETHERMIC, έχει ολοκληρώσει με επιτυχία την δεύτερη φάση της Κεντρικής Κουζίνας του Ρωσικού Σιδηροδρομικού Σταθμού στην Αγία Πετρούπολη, για ημερήσια παραγωγή 20000 γευμάτων. Η κεντρική αυτή κουζίνα έχει σχεδιασθεί για ημερήσια παραγωγή 60000 γευμάτων την ημέρα και θα βασίζετε στο επιτυχημένο σύστημα L.L.F.F. (LONG LIFE FRESH FOOD) που είναι η βασική αρχή προετοιμασίας σε κεντρικές κουζίνες μαζικής αλλά ποιοτικής εστίασης. Η κεντρική κουζίνα στην Αγία Πετρούπολη ετοιμάζει από απλά snaks μέχρι πιάτα "gourmet" για τις θέσεις VIP.

Central Kitchen in
St. Petersburg in Russian

Σκοπός της κάθε Κεντρικής Κουζίνα που δημιουργούμε είναι να βοηθήσουμε τον επενδυτή να μειώσει δραστικά το κόστος εργασίας και φαγητού καθώς επίσης και το κόστος ενέργειας. Την ίδια στιγμή προσφέρουμε την δυνατότητα στον επενδυτή να παράγει σταθερά, υψηλή ποιότητα φαγητού με υψηλούς δείκτες Υγιεινής και

Central Kitchen in
St. Petersburg in Russian

HORECA EQUIPMENT

- Kitchen equipment
- Dishwashing equipment
- Bakery equipment
- Heavy duty catering kitchen equipment
- Buffet ware
- Self service modules
- Banqueting
- Bar ware
- Refrigeration/ice cube machines
- Tabletops
- Kitchen utensils
- Fabrication
- Laundry equipment
- Trolleys
- Professional shelving systems
- Outdoor cooling
- Outdoor heating
- Ventilation systems
- Hand dryers
- Miscellaneous products

HOTEL CONTRACT

- Bedrooms
- Buffet counters
- Bar counters
- Shops

HOTEL WASTE

- Underground bins
- Underground compactors
- Suction systems
- Chute systems
- Dehydrators
- Composters
- Compactors

HORECA SERVICES

- Kitchen design and planning
- Bar design and planning
- Buffet design
- F&b master planning
- **Kitchen centralisation**
- Waste planning

Ασφάλειας.

Οι συνεργάτες μας, REGETHERMIC, έχουν στο ενεργητικό τους πάνω από 1500 τέτοιες κουζίνες και ο χρόνος επιστροφής της επένδυσης (return on investment) δεν έχει ξεπεράσει μέχρι στιγμής τους 18 μήνες, αν και μερικές επενδύσεις ήταν της τάξεως πέραν του ενός εκατομμυρίου Εύρω. Βασικά, ο χρόνος επιστροφή της επένδυσης μπορεί να αρχίσει ακόμη και από τους έξης μήνες!

Αναλογιζόμενοι δε τους δύσκολους καιρούς που διέρχεται η βιομηχανία, ίσως η Κεντρικοποίηση Επαγγελματικών Κουζινών, πάντοτε αναφερόμενοι σε επίπεδα «gourmet», να είναι ίσως η καλύτερη μορφή

Central Kitchen in
St. Petersburg in Russian

επένδυσης που θα μπορούσε να κάνει ο κάθε επαγγελματίας της Ξενοδοχειακής ή/και Επισιτιστικής βιομηχανίας.

We DO well BECAUSE WE MEAN well•
We ARE DEDICATED IN "GIVING LIFE" TO WORDS SUCH AS
Quality, Service AND Innovation;
And THIS IS NOT EASY • But we enjoy it!

Best Regards
Yiannis Nicolaou
Managing Director

YIANNI CONCEPTS LTD
ATHNI TRADING LTD
Arch. Makarios III avenue No. 18
1st floor suite No. 102
2324 Lakatamia
Nicosia – Cyprus
P.O.Box 12079, 2340 Lakatamia
Tel: +357 22468222
Fax: + 357 22468228
email: athnino1@logos.cy.net
Email: yianni@logos.cy.net
web page: www.athnitrading.com

JOIN US ON FACEBOOK