

Комплекс-Бар для расширения кругозора



19 февраля для студентов группы 34634/1 Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий доцентами Барсуковой Н.В. и Елисейевой С.А. было организовано выездное занятие на площадке компании «Комплекс-Бар». Темой занятия стали «Современные тенденции, тренды и оборудование в ресторанном бизнесе».

Компания «Комплекс-Бар» специализируется на поставке профессиональной посуды, оборудования, аксессуаров и инвентаря для кафе, баров и ресторанов и эффективно работает в сфере обслуживания сектора HoReCa уже более двадцати лет. В фокусе компании – высококлассное обслуживание и индивидуальный подход, которые всегда выгодно отличали «Комплекс-Бар» от других поставщиков на российском рынке.

В Санкт-Петербурге компания создала совместно с брендом MONIN студию для проведения мастер классов, которую и посетили студенты и преподаватели ВШБТИПТ.

“Индустрия общественного питания очень активно развивается во всем мире – считает студентка Кучеренко Виктория. - Мастер класс от студии Комплекс-Бар Невский дал возможность погрузиться в ресторанный бизнес, современные тенденции и тренды как межрегиональные, так и мировые.”

Во время встречи бренд-шеф компании Грошев Максим провел интереснейшую лекцию, в которой познакомил с новым оборудованием и обозначил основные направления развития индустрии питания в Санкт-Петербурге.



Затем координатор розничного отдела Кундозерова Анна рассказала о том, как менялись предпочтения в сервировке стола у рестораторов, познакомила с основным ассортиментом столовой посуды, поделилась интересными фактами о посуде.





После экскурсии группу ждал кофе-брейк, во время которого студенты смогли почувствовать себя настоящими бариста, поработать на профессиональном оборудовании по приготовлению кофе и попробовать удивительные вкусы всем известного сиропа MONIN. Менеджер по развитию бренда MONIN Сергеев Никита рассказал про историю развития компании, объяснил, в чем отличия и сходства в перспективах развития баров и ресторанов. Также поделился планами продвижения компании в России и объяснил специфику развития бренда в нашей стране.



После мероприятия студентов наградили памятными грамотами и пригласили на будущие мастер-классы. Все студенты были полны приятных впечатлений: "На этом мероприятии мы не только смогли услышать актуальную информацию об оборудовании, столовой посуде и кухонном инвентаре - делится своими впечатлениями Коробейников Андрей, - но и узнали о современных тенденциях в развитии пищевой индустрии. На протяжении всего времени у представителей студии получалось удерживать мое внимание, поэтому время, проведенное там, прошло незаметно. Хочу выразить благодарность студии Комплекс-Бар Невский за то, что они пригласили нас к себе. А также хочу поблагодарить преподавателей ВШБТИПТ за возможность посещать различные полезные мероприятия, связанные с выбранной профессией."



Подготовлено студенткой гр. 34634/1 Плехановой Наталией
и доцентом ВШБТИПТ Барсуковой Н.В.