



ZAPRASZAMY NA  
**7. URODZINY**  
SALONU **STALGAST**  
W SALONIE  
PARTNERSKIM SAS  
**28.05.2026**



*Do zobaczenia!*

CHMIELNA 15, ZIELONA GÓRA.

# AGENDA WYDARZENIA:



10:00 – 12:00

## NETWORKING & INSPIRACJE KULINARNE

Swobodna przestrzeń do rozmów i wymiany doświadczeń z ekspertami – zespołem Stalgast Chefs, partnerami Robot Coupe, Ice Team oraz baristą.

Już od początku wydarzenia zapraszamy również do strefy pokazowej, gdzie na żywo będzie można podglądać kucharzy przy pracy i zobaczyć sprzęt w akcji – to przedsmak pełnych pokazów zaplanowanych na dalszą część dnia. To idealny moment, by poznać nowości, trendy i praktyczne rozwiązania dla gastronomii.



12:00 – 12:30

## OFICJALNE OTWARCIE

Uroczysta część wydarzenia połączona z symbolicznym toastem i tortem – wspólnie świętujemy i celebруем rozwój branży gastronomicznej.



12:30 – 14:00

## POKAZY NA ŻYWO

Dynamiczne pokazy kulinarne i baristyczne prowadzone przez profesjonalistów. Zobacz sprzęt w akcji, poznaj nowe techniki i zainspiruj się do dalszego rozwoju swojego biznesu.

*Do zobaczenia!*



## SPECJALNA STREFA LODOWO-KAWOWA!

Przyjdź i sprawdź najnowsze trendy na ten sezon!



PROSIMY O POTWIERDZENIE  
OBECNOŚCI NA WYDARZENIU:  
Magdalena Dembiecka  
[mdembiecka@sas24.pl](mailto:mdembiecka@sas24.pl) | 693 63 63 81



# KUPUJESZ SPRZĘT, ZYSKUJESZ **KNOW-HOW** OD NAJLEPSZYCH



## Kup piec konwekcyjno-parowy i odbierz profesjonalne szkolenie z Maciejem Białasem (Stalgast Chefs)

Dowiedz się, jak w pełni wykorzystać potencjał urządzenia w codziennej pracy. Poznaj praktyczne techniki, optymalizacje procesów i rozwiązania, które przełożą się na jakość potraw, oszczędność czasu i powtarzalność efektów.



## Kup ekspres do kawy i skorzystaj ze szkolenia z Mariuszem Ćwiklakiem

Zyskaj pewność, że każda filiżanka serwowanej kawy spełni najwyższe standardy. Naucz się pracy na profesjonalnym sprzęcie, ustawień, ekstrakcji i serwisu, które podniosą poziom Twojej oferty kawowej.



## Maszyny do lodów Stalgast by Ice Team + wsparcie wdrożeniowe

Otrzymasz profesjonalne wsparcie przy uruchomieniu i wdrożeniu urządzenia w Twoim lokalu. Płynny start, pewność działania i praktyczne wskazówki na dobry początek pracy.



## Urządzenia Robot Coupe + profesjonalne szkolenia posprzedażowe

Szkolenia, które pokazują, jak maksymalnie wykorzystać potencjał szatkownicy, blenderów, mikserów i miesiarek. Pracuj szybciej, precyzyjniej i bardziej efektywnie.

# SPECJALNE RABATY!



Nawet do **-40%** na produkty z oferty Stalgast w dniach **28.05-1.06.2026r.!**



TO NIE TYLKO ZAKUP - TO **INWESTYCJA W UMIEJĘTNOŚĆ TWOJEGO ZESPOŁU I ROZWÓJ BIZNESU.**



www.sas24.pl

DORADZTWO • SPRZEDAŻ • INSTALACJE • SERWIS

# ZAPRASZAMY NA 7. URODZINY SALONU STALGAST W SALONIE PARTNERSKIM SAS



SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

ZIELONA GÓRA



ul.Chmielna 15  
tel. 68 320 80 70  
sas@sas24.pl

DORADCY WYPOSAŻENIA  
GASTRONOMII I SKLEPÓW:



Magdalena Dembiecka  
tel. 693 63 63 81  
magda@sas24.pl



Piotr Piłimon  
tel. 697 63 63 70  
ppilimon@sas24.pl



WYPOSAŻENIE  
GASTRONOMII  
I SKLEPÓW



KASY  
FISKALNE



CHŁODNICTWO  
KLIMATYZACJA



TERMINALE KART  
PŁATNICZYCH