

Yayın Adı Gastronomi
Referans No 38375909
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.04.2014
Etki Tarafsız
STxCM 200,28

Küpür Sayfa 1
Tiraj 16000
Sayfa 126

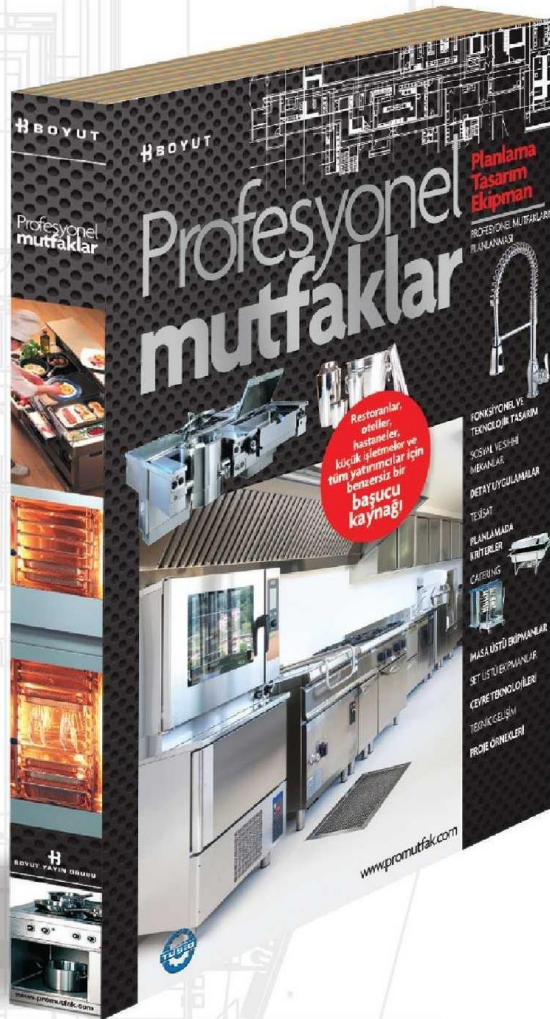
ve
ik

SEKTÖR

RESTORANLAR, OTELLER, HASTANELER,
KÜÇÜK İŞLETMELER VE TÜM YATIRIMCILAR İÇİN

BENZERSİZ BİR BAŞUCU KAYNAĞI

Ülkemizdeki endüstriyel mutfak alanında ihtiyaç duyulabilecek her türlü profesyonel bilgiyi bir araya getiren Profesyonel Mutfaklar kitabı, sektördeki büyük bir açığı kapatma hedefiyle hayata geçti. Uluslararası Gıda Hizmeti Danışmanları Derneği olan FCSI işbirliğiyle hazırlanan ve **Boyut Yayın Grubu** tarafından yayımlanan eser; ev dışı yiyecek ve içecek hizmetleri sunan tüm işletmeler için benzersiz bir kaynak niteliğinde.



Ülkemizdeki endüstriyel mutfak alanında ihtiyaç duyulabilecek her türlü profesyonel bilgiyi bir araya getiren Profesyonel Mutfaklar kitabı, sektördeki büyük bir açığı kapatma hedefiyle hayata geçti. Dünyanın önde gelen sektörel yayın grubu HUSS ve 46 ülkede 1300 üyesiyle dünyanın en önemli Uluslararası Gıda Hizmeti Danışmanları Derneği olan FCSI işbirliğiyle hazırlanan ve **Boyut Yayın Grubu** tarafından yayımlanan eser; otel, restoran, cafe, bar, hastane gibi ev dışı yiyecek ve içecek hizmetleri sunan tüm işletmeler için benzersiz bir kaynak niteliğinde...

A'dan Z'ye endüstriyel mutfak süreci

Restoranlar, oteller, hastaneler küçük işletmeler ve tüm yatırımcılar için benzersiz bir başucu kaynağı olan kitapta, endüstriyel mutfakla ilgili her bilgiye ulaşmak mümkün. Bir endüstriyel mutfakın genel tasarımı, depolama yöntemleri, hazırlık, proses, servis ve temizlik bölümlerinde olması gerekenler, aydınlatma ve havalandırma sistemleri, zeminler, duvarlar, kapılar, pencereler, armatürler, işletme planlamasında yaşanan temel sorunlar, sıcak-soğuk zincir, yardımcı ekipmanlar ve bu ekipmanların doğru şekilde montajları Profesyonel Mutfaklar kitabında ayrıntılı olarak işlenen konulardan yalnızca birkaçı. Türkiye'den ve dünyadan proje örnekleri de dahil olmak üzere bir endüstriyel mutfaka dair A'dan Z'ye her şeyin yer aldığı bu rehber niteliğindeki eser, aynı zamanda yıllık periyotlarla güncellenerek oluşturulacak yeni baskılarıyla, standartlar dahil tüm sektörel gelişmeleri de yakından takip etmeyi sağlayacak.

Yayın Adı Gastronomi
Referans No 38375909
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.04.2014
Etki Tarafsız
STxCM 198,61

Küpür Sayfa 2
Tiraj 16000
Sayfa 127

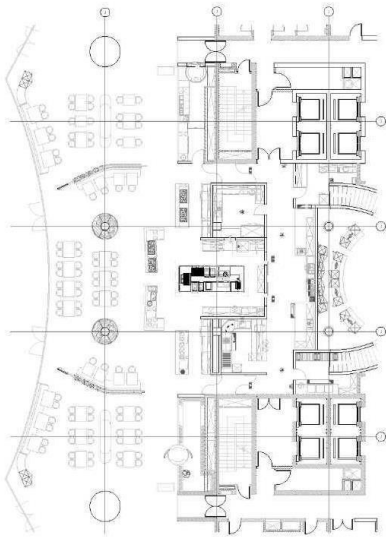
126-127 Profesyonel Mutfaklar_Layout 1 4/4/14 10:03 PM Page 127



Rehber niteliğindeki eser, yıllık periyotlarla güncellenerek oluşturulacak yeni baskılarıyla, standartlar dahil tüm sektörel gelişmeleri yakından takip etmeyi sağlayacak.

“Hedefimiz, meslekteki standartları yaygınlaştırmak”

Kitabın büfe işletmecilerinden 5 yıldızlı otel yöneticilerine kadar tüm karar vericilere ulaştırılacağına altını çizen **Boyut Yayın Grubu** Genel Yayın Yönetmeni **Bülent Özukan**, “Bu kitap, profesyonel mutfak barındıran işletmelerin yararlanacağı bir başvuru kaynağı olarak hazırlandı. Hedefimiz, meslekteki standartları yaygınlaştırmak, başarılı işletmelerin hizmet ve karlılık çıtalarını daha yükseğe taşımak” diyor. www.promutfak.com



Türkiye ve dünyadan orijinal restoran, otel ve kafe mutfak projeleri



Restoranlar, oteller, hastaneler küçük işletmeler ve tüm yatırımcılar için benzersiz bir başucu kaynağı olan kitapta, endüstriyel mutfaklara dair her bilgiye ulaşmak mümkün.

**DETAYLI BİLGİ VE
REZERVASYON İÇİN:**

Dilek ÖZKAN
 dilek.ozkan@boyut.com.tr
 Tel: 0212 413 33 66

Medine İŞBİLİR
 medine.isbilir@boyut.com.tr
 Gsm: 0530 314 91 58