

SPOKOJNYCH I RADOSNYCH ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA  
ORAZ **POMYŚLNOŚCI I SUKCESÓW** W NOWYM ROKU 2011

Medal Europejski dla  
Centrum Techniki Kulinarnej DORAM

Tytuł i certyfikat  
Solidna Firma 2010 dla firmy Dora Metal

Tytuł i Certyfikat  
Przedsiębiorstwa Fair Play 2010  
dla firm Dora Metal oraz Kromet

Złoty Medal MTP  
Gastro Trendy / POLAGRA FOOD  
dla urządzeń i mebli z linii BAR line

Złoty Medal MTP  
Gastro Trendy / POLAGRA FOOD dla  
pieców konwekcyjnych

solidna  
firma 2010

PRZEDSIĘBIORSTWO  
FAIR PLAY

EP





## BAR line - nowa linia urządzeń do baru, pubu, klubu i kawiarni

We wrześniu tego roku w Centrum Techniki Kulinarnej DORAM w Warszawie, podczas dni otwartych, firma DORA METAL prezentowała nowatorską linię segmentów barowych BAR line, wśród których znalazły się urządzenia chłodnicze i mroźnice, meble oraz akcesoria uzupełniające, przeznaczone do wyposażenia barów, pubów, klubów i kawiarni.

BAR line to pierwsza tego typu kompleksowa oferta polskiego producenta, która jest porównywalna zarówno pod względem poziomu technologicznego, zastosowanych rozwiązań oraz wzornictwa, do najlepszych światowych produktów.



BAR line to idealna propozycja dla tych, którzy cenią styl i elegancję. Innowacyjny design, elegancka i nowoczesna linia z atrakcyjnym oświetleniem typu LED, zapewnią niepowtarzalny i ekskluzywny charakter barowemu wnętrzu, a zastosowane zaawansowane rozwiązania techniczne i dbałość o każdy szczegół zadowolą nawet najbardziej wymagających użytkowników. Szczególnym atutem jest system **Easy Service** - łatwy serwis, polegający na zastosowaniu rozwiązań konstrukcyjnych pozwalających na szybkie naprawy bez konieczności odsuwania czy demontowania urządzenia. Umożliwia to wysuwająca się maszynownia. System **Easy Service** to idealne rozwiązanie dla wszelkich urządzeń funkcjonujących w zabudowie.



zamów katalog  
[handlowy@dora-metal.pl](mailto:handlowy@dora-metal.pl)



Po raz kolejny WIELKI TARGOWY  
ZŁOTE MEDALE TARGÓW

Walory urządzeń BAR line docenione zostały również na Międzynarodowych Targach Poznańskich **GASTRO TRENDS** i nagrodzone **Złotym Medalem MTP**.



SPRAWDŹ NAS NA  
[www.dora-metal.pl](http://www.dora-metal.pl)



**P**od hasłem „czy Potrzebujesz więcej?” firma Kromet wprowadziła na rynek **piece konwekcyjno - parowe**. Ta linia pieców jest unowocześnieniem dotychczas produkowanych pieców konwekcyjnych. Piece konwekcyjno - parowe marki Kromet posiadają wszystkie niezbędne funkcje podstawowego pieca. Wyposażone są w sondę termiczną, elektroniczne sterowanie pozwalające na pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie w parze, duszenie, blanszowanie, rozmrażanie oraz regenerację.



**P**iece bez zbędnych funkcji są przydatne w małych i średnich obiektach gastronomicznych. To urządzenie jest idealnym uzupełnieniem nawet największych kuchni ze względu na jego funkcjonalność, ekonomię, a przede wszystkim ergonomiczne rozwiązania.



**zamów katalog  
handlowy@kromet.com.pl**



*...czy wiesz, że?*

Najstarsza działająca patelnia wyprodukowana przez firmę Kromet obchodzi swoje 32 urodziny i z powodzeniem sprawdza się w kuchni Pani Honoraty Skowrońskiej, właścicielki baru Karp w Walendowie



**SUKCES firm Grupy DORA METAL  
GASTRO TRENDSY 2010**

**N**owa linia pieców konwekcyjno - parowych zachwyciła jury swoimi unikalnymi rozwiązaniami technicznymi, intuicyjnym panelem sterowania, ale przede wszystkim swoją **prostotą oraz skutecznością pracy**.



**SPRAWDŹ NAS NA  
[www.kromet.com.pl](http://www.kromet.com.pl)**



**C**entrum Techniki Kulinarnej DORAM to jedyne takie miejsce w Polsce, a może i w Europie. Jego wyjątkowość wynika nie tylko z położenia, ale przede wszystkim ze staranności przygotowania do funkcji, jaką ma pełnić. Jest miejscem praktycznego zapoznania się z technologią kuchni, a także miejscem szkoleń, pokazów, spotkań, konkursów gastronomicznych oraz centrum prezentacji sprzętu dla restauracji, cukierni, barów i wszelkich dziedzin pokrewnych gastronomii. W odróżnieniu od miejsc służących głównie nauce gotowania, CTK DORAM daje możliwości praktycznego poznania wszelkich technik gotowania oraz zasad prawidłowego doboru sprzętu używanego w gastronomii, cukiernictwie, przetwórstwie żywności czy dziedzinach pokrewnych.



Powierzchnia ponad 700 m<sup>2</sup> profesjonalnie zagospodarowanej przestrzeni szkoleniowej zapewnia możliwość realizowania warsztatów kulinarnych na niespotykaną skalę. Dzięki temu, a także estetyce wykończenia zarówno sprzętu jak i wnętrza, odbywają się tu również realizacje planów zdjęciowych do programów telewizyjnych i filmów reklamowych.

**C**zęstymi klientami są także firmy eventowe oraz klienci nie związani z branżą gastronomiczną, którzy organizują w CTK kulinarnie spotkania firmowe służące integracji swoich pracowników. Gościli m.in.:

- Kłodzka Szkoła Przedsiębiorczości
- TVN S.A.
- Unilever Polska Sp. z o.o.
- SCM Sp. z o.o.
- Polsko - Niemiecka Izba Przemysłowo Handlowa
- Agencja Rozwoju Mazowsza S.A.
- Krajowe Centrum Edukacji Rolniczej
- Centrum Kształcenia Praktycznego
- Zespół Szkół im. Bohaterów Westerplatte z Garwolina
- Zespół Szkół nr 2 z Kłobucka
- OR&G Group Sp. z o.o.
- Zespół Szkół nr 2 im. Stanisława Staszica z Nowego Tomysła
- WSOTiH Gromada
- Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości
- Biuro Edukacji M.St. Warszawa

## W CTK odbyły się konkursy zarówno o zasięgu ogólnopolskim, jak i międzynarodowym, takie jak:



Wigilijne Dania Rybne 2009



Wielkanocne Przekąski w formule black box 2010



Europejski Konkurs Kelnersko-Sommelierski Coupe Georges Baptiste



Konkurs Młodych Mistrzów Sztuki Kulinarnej „Kuchnia mon amour”



Konkurs Unilever Primerba Cup 2010

# NAJWIĘKSZA w Polsce i dostępna przez cały rok EKSPOZYCJA URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH



Wszystkich zainteresowanych zapraszamy do Centrum Techniki Kulinarnej DORAM.

Grudzień jest miesiącem dni otwartych, w trakcie których pracownicy firmy będą prezentować, doradzać i proponować optymalne rozwiązania z zakresu technologii kuchennej i nie tylko.

**Warszawa, ul. Racjonalizacji 5**

Godziny otwarcia Centrum: 8<sup>30</sup>- 17<sup>00</sup>

tel. +48 22 847 65 86, e-mail: [ctk@dora-metal.pl](mailto:ctk@dora-metal.pl)

Uzupełnieniem tego ciekawego miejsca jest ekspozycja maszyn i urządzenia stosowanych w kuchni o powierzchni ponad 300 m<sup>2</sup>. Obiekt ten stwarza niepowtarzalną możliwość poznania technik kulinarnych i zasad organizacji zaplecza kuchennego.



## NOWA PRZESTRZEŃ MOŻLIWOŚCI... na najwyższym EUROPEJSKIM POZIOMIE !!!

### Medal Europejski dla warszawskiego Centrum Techniki Kulinarnej DORAM

Centrum Techniki Kulinarnej DORAM, zostało nagrodzone prestiżową nagrodą - MEDALEM EUROPEJSKIM dla Wyrobów i Usług XXI edycji. Jest to rekomendacja wystawiona na produktom i usługom wyróżnionym przez najważniejszą dla przedsiębiorców instytucję działającą przy Komisji Europejskiej - Europejski Komitet Ekonomiczno-Społeczny oraz przez Ministerstwo Spraw Zagranicznych (reprezentowane przez ministra ds. członkostwa w UE).



# Najciekawsze realizacje - współpraca z partnerami handlowymi

Z przyjemnością prezentujemy Państwu nasze najciekawsze realizacje, które wspólnie z naszymi Partnerami Handlowymi zrealizowaliśmy w bieżącym roku, wyposażając kompleksowo kuchnię wraz z zapleczem w wysokiej klasy urządzenia i meble

gastronomiczne ze stali nierdzewnej Grupy Dora Metal. Zapewniając tym samym organizację warunków pracy na najwyższym poziomie i przy zachowaniu najwyższych standardów obowiązujących we współczesnej gastronomii.



**Restauracja Cesare Ristorante w Krakowie**, obiekt zrealizowany wspólnie z firmą **KRAK - GASTRO** z Krakowa



**Karczma Pod Borami w Korbielowie**, obiekt zrealizowany wspólnie z firmą **COMBI CO** z Gliwic



**BRE Bank Warszawa**, obiekt zrealizowany wspólnie z firmą **LORIEN FOODSERVICE** z Poznania



**Restauracja Apetito w Tychach**, obiekt zrealizowany wspólnie z firmą **GASTRO-INSTAL** z Warszawy



**Lunch Bar Euforia w Jeleniej Górze**, obiekt realizowany wspólnie z firmą **GASTRO LINE** z Jeleniej Góry



**Hotel Holiday inn w Bydgoszczy**, obiekt zrealizowany wspólnie z firmą **KALITTA** z Bydgoszczy



# Najciekawsze realizacje - współpraca z partnerami handlowymi



**Hotel Andel's w Łodzi**, obiekt zrealizowany wspólnie firmą **ACTIVUS** z Łodzi



**Restauracja Multifood STP Galeria Handlowa Pasaż Grunwaldzki Wrocław**, obiekt zrealizowany z firmą **SENSO GASTRO** z Wrocławia



**Zajazd Jurajski w Częstochowie**, obiekt zrealizowany wspólnie z firmą **GASTROMER** z Lasowic Małych



**Pracownia Technologiczna w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 w Jaworznie**, obiekt zrealizowany wspólnie z firmą **FSP GASTRO** z Siemianowic Śląskich



**Port Wojenny w Gdyni**, obiekt zrealizowany wspólnie z firmą **GAMA** z Koszalina



**Dom Zdrojowy w Jastarni**, obiekt zrealizowany wspólnie z firmą **GASTRO TECH** z Gdańska



WYDAWCA:  
DORA METAL Sp. z o.o. : ul. Chodzieska 27, 64-700 Czarnków  
tel. (67) 255 20 42, fax (67) 255 25 15, handlowy@dora-metal.pl, www.dora-metal.pl

KROMET Sp. z o.o. : ul. Pocztowa 30, 66-600 Krosno Odrzańskie,  
tel. (68) 383 53 24, fax (68) 383 54 58  
handlowy@kromet.com.pl, www.kromet.com.pl

Centrum Techniki Kulinarnej DORAM:  
ul. Racjonalizacji 5, 02-673 Warszawa  
tel. (22) 847 65 86  
ctk@dora-metal.pl  
www.ctk.doram.pl

Wszystkim Naszym Partnerom Handlowym serdecznie dziękujemy za zaufanie i współpracę w minionym roku, życząc dużo zdrowia, optymizmu i zapału do podejmowania kolejnych wyzwań oraz realizacji ambitnych planów i zamierzeń w Nowym 2011 Roku. Dołożymy wszelkich starań, aby to zaufanie, którym Państwo obdarzyli nasze firmy i produkty, nigdy nie zostało poddane w wątpliwość. Jesteśmy przekonani, iż wyroby naszej firmy mogą śmiało konkurować z podobnymi produktami renomowanych firm zachodnich i to nie tylko ceną, ale również nowatorskimi rozwiązaniami oraz precyzją i estetyką wykonania.

W imieniu Grupy DORA METAL

*Jan Polcyn*  
Prezes Zarządu



Grupa DORA METAL



**Kromet**  
Grupa DORA METAL

