

# I PROGETTI DI

# ITACO

ECCELLENZA ITALIANA NEI SERVIZI PER L'HO.RE.CA.

## ITACO E CHEF ACADEMY. LA QUALITÀ AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE

La **Chef Academy** di Tekna è una scuola accreditata presso la Regione Umbria che organizza corsi con rilascio di qualifica professionale, legalmente riconosciuta ai sensi della legge 845/78 per i profili di Cuoco, Aiuto Cuoco, Pasticcere, Pizzaiolo e Maitre.

Complessivamente la struttura può accogliere 140 studenti distribuiti su tre turni che svolgono un percorso formativo di circa quattro mesi; la scuola forma ogni anno oltre 400 persone, provenienti prevalentemente da tutta Italia e dall'estero, grazie ad una serie di accordi con prestigiose strutture educative ed agenzie internazionali.

Al termine del corso gli studenti vengono inseriti per 2 mesi nei migliori ristoranti e pasticcerie in tutto il territorio nazionale e nei principali paesi Europei (le strutture convenzionate

con il nostro centro sono oltre 1.000).

**La Chef Academy** si avvale del supporto di prestigiosi partner come: **Slow Food – Terre dell'Umbria Meridionale, AIS Umbria ed è anche sede regionale della Federazione Italiana Pasticceri, dell'Unione Cuochi Umbri e della Federazione Italiana Cuochi.**

La struttura può contare su tre nuovissime cucine ipertecnologiche dedicate a corsi di cucina e pasticceria, un laboratorio di pizzeria ed una elegante sala ristorante che può ospitare oltre 50 invitati ad eventi e sessioni di servizio finalizzate alla valutazione dei menu proposti dagli studenti; un'aula per le degustazioni e tre dedicate allo svolgimento dei seminari e lezioni teoriche, il tutto strutturato su una superficie di oltre mq.750.

La scuola da tempo si avvale della collaborazione dell'azienda ITACO,

che fornisce agli studenti dei kit individuali per i corsi di pasticceria e pizzeria ed alcune delle attrezzature utilizzate sia nei laboratori che nella sala ristorante. La puntualità nella consegna e la rapidità nel rispondere alle nostre esigenze sono ciò che caratterizza il rapporto con questa realtà giovane e dinamica del settore ho.re.ca., che ha saputo nel tempo soddisfare le nostre richieste.

[www.chefacademy.it](http://www.chefacademy.it)

**Per essere sempre aggiornati sulle iniziative e i corsi, Chef Academy è presente su Facebook all'indirizzo:**  
[www.facebook.com/chefAcademyitalyTerni](https://www.facebook.com/chefAcademyitalyTerni) per la pagina italiana;  
[www.facebook.com/chefAcademyitaly](https://www.facebook.com/chefAcademyitaly) per la pagina internazionale.



## COLGED: NON SEMPLICI LAVASTOVIGLIE

[www.colged.it](http://www.colged.it)

**P**roduciamo lavastoviglie per l'Ho.re.ca. da più di 40 anni seguendo con tenacia e costanza una filosofia che ci ha portato a realizzare negli anni prodotti innovativi ma sempre funzionali nel loro utilizzo: la filosofia "Useful Innovation".

Il succo di questa filosofia è evidente in prodotti con un contenuto altamente tecnologico che porta a prestazioni sempre più performanti, risparmi consistenti in energia e consumo di acqua e detersivi, rispetto per gli operatori e per l'ambiente coniugati con la semplicità del loro utilizzo.

I prodotti della gamma **TopTech** sommano caratteristiche costruttive funzionali a tecnologie all'avanguardia e rappresentano il vertice di questa filosofia. Una gamma completa che soddisfa ogni possibile utenza: dalla lavabicchieri per il bar, alle lavapiatti sottobanco e capot per i ristoranti fino alla traino per le grandi utenze. Per gli operatori più esigenti i prodotti TopTech possono essere abbinati al dispositivo ad osmosi inversa

WS140 che, con i detersivi dedicati **COLGED**, formano il pacchetto del "sistema integrato" il cui utilizzo garantisce stoviglie perfette e lucenti ed elimina la fase di asciugatura manuale da parte dell'utente.

Il mondo Ho.re.ca. è vario e le esigenze sono molteplici; per questo motivo **COLGED** oltre alla gamma top propone altre gamme con contenuti

tecnologici e funzionalità proporzionate alle richieste ed alle necessità della clientela sempre comunque con attenzione alle prestazioni ed all'affidabilità.

Possiamo parlarne con orgoglio e credibilità visto che **COLGED** fa parte del gruppo **Eurotec**: il maggiore produttore europeo di lavastoviglie per Ho.re.ca.

# COLGED

**ITW** FOOD EQUIPMENT GROUP



## VERMOBIL, ABSOLUTE MADE IN ITALY

[www.vermobil.it](http://www.vermobil.it)

**V**ERMOBIL Style offre una collezione completa e ricercata capace di adattarsi alle varie zone dell'ambiente da arredare, mantenendo un'unica linea guida. Tutto questo, unito ad una scrupolosa ricerca delle migliori materie prime, all'utilizzo di metalli zincati e verniciature in polveri poliestere che garantiscono l'inalterabilità dagli agenti atmosferici, consente di ottenere prodotti affidabili, sicuri e di semplice manutenzione. Questa precisa metodologia di lavoro consente a **VERMOBIL** un'estrema versatilità e flessibilità che ha portato all'azienda indiscutibili successi anche nell'arredamento per contract, arredando spazi all'aperto di hotel, bar, ristoranti e strutture ricettive in genere. Il design, punto di forza di **VERMOBIL**, è curato da un team di esperti all'interno dell'azienda, permettendo l'assoluta e costante garanzia di originalità ed esclusività.

**MOGAN:** Le sedie e le poltrone di questa collezione rappresentano un elemento classico nell'arredamento. Grazie alla forza dei colori riescono a trasformare e personalizzare ogni

ambiente. Visivamente leggera, grazie ai profili regolari, che ne slanciano la linea, si adattano a tutti gli ambienti, compresi quelli più contemporanei. Disponibile anche con schienale in legno.

**QUATRIS:** Robusto, stabile, dal design lineare; grazie ad una rivoluzionaria progettazione riesce da solo a trovare l'appoggio su qualsiasi tipo di pavimento. Il piano al quale sono saldate le quattro gambe è realizzato con una lamiera particolare, auto-livellante, che consente al tavolo di trovare automaticamente l'appoggio sulle quattro gambe eliminando il fastidioso problema del dondolio.

**SEASIDE:** Collezione che nasce per creare spazi di tendenza in cui il modo di vivere diventa uno stile di vita. Una lavorazione attenta alle nuove esigenze di mercato, per arredare con professionalità e qualità sia gli ambienti esterni che interni.

**TWIST:** Tracce di passato che si fondono con il presente, reinterpretate in chiave attuale per una seduta che accoglie ogni desiderio di comfort.

**ALICE:** progettata per piccoli spazi,

versatile ed estremamente essenziale, rispecchia a pieno l'esigenza dell'arredo. È da qui che nasce la collezione Alice, le cui forme semplici ed essenziali sono il simbolo della continua ricerca della qualità e del piacere di vivere il mondo del giardino. Le sue linee semplici ed essenziali creano una sintonia unica tra il mondo dell'arredo e il piacere di vivere il verde. La collezione Alice è arricchita da elementi d'arredo come le panche con e senza braccioli ed i salotti bassi disponibili in tutte le colorazioni.

**MIMMO:** Pratica nell'uso, unisce alla leggerezza delle linee un design che rievoca il fascino di epoche lontane. La cura nella lavorazione del ferro caratterizza la collezione MIMMO grazie al sottile rimando allo stile liberty visibile sia nei motivi degli schienali che nella struttura della base, disponibile sia tonda che quadrata ed adattabile a qualsiasi spazio sia interno che esterno.

vermobil



## IL FORNO LAINOX "NABOO"

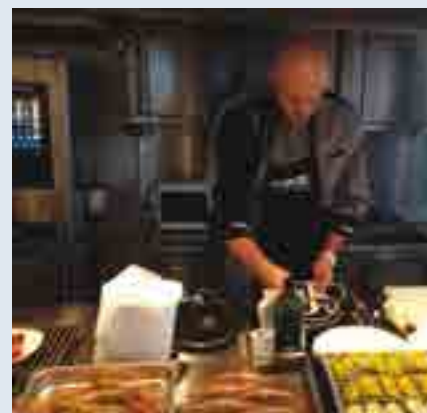
**Naboo** è il nuovo forno progettato per offrire tutta la tecnologia che serve per cucinare qualsiasi tipo di alimento, pensando nel contempo al massimo della semplicità di utilizzo: con la filosofia "one touch" basterà sfiorare con un dito un'icona per portare in tavola piatti eccellenti. Si otterranno così, fin dal primo giorno, reali risparmi in grado di far aumentare i profitti su ogni piatto.

Il sistema offre la possibilità di personalizzare le ricette inserendo soltanto quello che serve e si prepara abitualmente. Questa totale personalizzazione del display comporta la possibilità per l'utente di avere i programmi preferiti evidenziati per avviare la cottura "one touch".

La caratteristica unica che distingue Naboo dagli altri forni professionali si chiama Cloud. Il Cloud dispone di tutti i contenuti per arrivare al piatto finito perché all'interno del sistema è presente il know how ovvero le ricette, il processo, il sistema di preparazione, il programma di cottura e la presentazione di ogni singolo piatto.

# LAINOX

[www.lainox.it](http://www.lainox.it)



## I NOSTRI EVENTI

### PRESENTAZIONE DEL NUOVO FORNO LAINOX "NABOO" CON DEGUSTAZIONE

Evento riservato al mondo della ristorazione, gastronomia professionale e del catering per presentare l'esclusiva tecnologia del forno Naboo Lainox, azienda leader a livello mondiale nella produzione di forni.

**MARTEDÌ 5 MAGGIO 2015** Presso Sala Cooking  
Cancelloni Food Service Spa - Str. L. Ariosto 41, 06063 Magione (PG)  
**Evento a cura di:** Chef Erich Branchini


**ITACO**  
 S.p.A. - Sede e Direzione Generale  
 06063 Magione (PG)  
 Tel. +39 075 44725-4  
 Fax +39 075 44725-5  
 info@itaco-lainox.it  
 www.itaco-lainox.it  
 Divisione MERIDIANO s.r.l.

Orari di apertura  
 Lun-Ven dalle 9 alle 18  
 Sab mattina su appuntamento

INGRESSO SIA

 ITACO

 @ITACO\_Meridiano


**VISITA IL NOSTRO SHOWROOM**