

Coninvest

konyhatechnológia | szerviz | belsőépítészet

HELLÓ ÉSZAK-*Hírek* MAGYARORSZÁG

- ÚJ ÉTTERMEK
- CONINVEST REFERENCIÁK
- TERMÉK TIPPEK ÉS ÖTLETEK

AVALON RISTORANTE – MISKOLCTAPOLCA

KIVÁLÓ OLASZ ÍZEK CONINVEST KONYHÁN

A miskolctapolcai Avalon Resort & Spa***** étterme, az Avalon Ristorante a valódi olasz konyha elemeit vonultatja fel vendégeinek. Az itt készülő ételek – mint például az antipasti tálak vagy a nápolyi típusú pizzák - bátrak és kielégítőek, anélkül, hogy nehezek lennének, gazdagon textúráltak és teljes skálányi ízvilággal rendelkeznek. A hús imádókat az étterem steak kínálata csábítja magával: az egyenesen Japánból, Ausztráliából és az Egyesült Királyságból érkező steak különlegességek a legmagasabb kritériumok alapján az A5-ös kategóriának is megfelelnek. A Ristorante konyhája az eredeti olasz ételkultúrát követve egyfajta fordított crescendóval rendelkezik, a fogások az étkezés előrehaladtával egyszerűsödnek, miközben az utolsó harapásig - mint minden hiteles olasz étel - a legalapvetőbb, de legízletesebb összetevőre épülnek.

Az Avalon Ristorante konyháján a Coninvest szakértői teljeskörű felújítást végeztek. Az étterem régi

konyhájának teljes elbontása után egy teljesen új helyiségkiosztás és épületgépészeti rekonstrukció történt, emellett a komplett konyhatechnológia és a bár is megújult. Az étterem részére

számos konyhatechnológiai berendezést szállítottunk, többek között az AngeloPo Monolithe főzőszigetét, Iglu hűtött munkaasztalokat, Rational kombipárolókat és iVario multi-

funkcionális sütő-főző berendezéseket, Vianen ernyőket, illetve Meiko és Granuldisk mosogatógépeket is.



IL BAFFO – MISKOLC

FORMABONTÓ MUNKAHELYI ÉTTEREM PROFESSZIONÁLIS KIVITELBEN

A „dolce vita” életérzés megtestesülése a miskolci Il Baffo étterem. Az étterem megálmodása közben a nappali vendéglátás megreformálása került középpontba, mindez egy ambiciózus csapat munkájaként. Így született Miskolc első olyan reggeliző helyszíne, amely ételkínálatával tökéletes célpontja korai üzleticélú megbeszéléseknek, de sietős reggelek napindító helyszínévé is energiával tölti fel a munkahelyükre készülő vendégeket. Ebédidőben az étterem családi hangulata és az autentikus olasz ízek ragadnak magukkal. Az étterem kínálatában minőségi magyar és olasz alapanyagok kombinálódnak olyan fogásokban, amelyek egyszerre bátrak és kielégítőek.

A miskolci néhai Északterv irodaház teljes felújításakor került kialakításra ez

a teljesen egyedi munkahelyi étterem a megrendelő rendkívül magas elvárásai alapján, amelyben csak a legjobb technológiák és a legprofibb kivitelezés jöhetett szóba. Az Il Baffo étteremben a Coninvest szakértői többek között egyedi tervezésű és kivitelezésű tálalópultokat, álomszép, feketére lakkozott Marrone konyhaszigetet és egy szintén fekete, egyedi, rozsdamentes acél bárpultot is építettek, illetve szállítottak Rational kombipárolókat és iVario multifunkcionális sütő-főző berendezéseket, Vianen ernyőket, Meiko és Granuldisk mosogatógépeket, illetve AngeloPo hűtőket és hűtött munkaasztalokat is.



BORI MAMI – GYÖNGYÖS

EGYEDI FŐZŐSZIGET A CONINVEST SZAKÉRTŐINEK TERVEZÉSÉBEN

Egy hely, amely kulináris kapcsolatot létesít vendég és étterem között, meghitt, gondoskodó hangulatban, izgalmas gasztronómiai élményekkel nap mint nap. A Bori Mami tudatossága a szezonális helyi eredetű alapanyagok használatában is megtestesül. Fontosnak tartják, hogy helyi kézművesektől is vásároljanak, így támogatva a családi gazdaságok fenntarthatóságát. A többszörös díjnyertes étterem Gyöngyös szívében várja vendégeit.

A Bori Mami konyhájának átépítésének igényével az étterem tulajdonosa kereste fel a Coninvestet. A helyszín megtekintésekor vetődött fel egy egyedi konyhasziget megtervezése az étterem számára az olasz Marrone gyártásában. A főzősziget megtervezése Aczél Pál Tamás és Dybisewsky István közös munkájaként történt, a megrendelő igényei szerinti finomítások után pedig gyártásra, végül méltó helyére került a Bori Mami egyedi Marrone főzőszigete.



KORZÓ – NYÍREGYHÁZA

MINŐSÉGI BÚTOROK MINDEN SARKON

A Korzó Bevásárlóközpont Nyíregyháza belvárosában 4 szinten, közel 50 üzlettel, 2 szintes 640 férőhelyes mélygarázzsal, színes programokkal, sokrétű árukínálatával és szolgáltatásokkal várja látogatóit. Két épülettömbjét többszintes üveghíd köti össze. Az épületegyüttesben 73 üzlethelyiség, a földszinten, az első és második emeleten divatüzletek, könyvesboltok, illatszer- és elektronikai üzletek találhatóak. Az élményt kávézók, éttermek, játszóház, kézműves galéria, táncterem és bábszínház teszi gazdagabbá. A bevásárlóközpont harmadik emeletén, az ételudvar mellett a közmű- és egyéb szolgáltatók ügyfélszolgálati irodái kapnak helyet.

A nyíregyházi Korzó belsőépítészeti

terveit Fazekas Viktória készítette. Az épület bútorainak és kiegészítőinek kiválasztásakor fontos szempont volt, hogy azok egyszerűen mozgathatóak és könnyen tisztíthatóak legyenek, illetve megjelenésükben a természetes színvilág, anyaghasználatukban elsősorban a fa jelenjen meg. A Coninvest szakértői többek között asztalokat, székeket, padokat, vázákat válogattak össze és szállítottak a Korzó számára.



SULYOM TÁJÉTEREM – SARUD

A LEGMODERNEBB KONYHATECHNOLÓGIA A TISZA-TÓ PARTJÁN

A Sulyom Tájéterem modern felfogású, igényes vidéki bisztró a Tisza-tó partján. A minőségi, friss alapanyagok használata itt alapvető, ahogyan a helyi termelőkkel való együttműködés is. Az étterem Sarud kis falujában szakít a hagyományos vidéki vendéglátóhelyekről kialakított képpel. A legmodernebb konyhatechnológiával dolgoznak, az étterem fogásait a legfelkészültebb személyzet készíti. Az étterem neve különleges szimbólum: a Tisza-tó jellegzetes növényének, a

sulyomnak az újrafelfedezésével egy régi-új hazai alapanyagot szeretnének becsempészni a hazai konyhaművészetbe. Az étterem csapata azért dolgozik, hogy a név hallatán ne négy szürös túska, hanem a mag belsejében növekvő szív és a Tisza-tó új étterme jusson eszébe a vendégeknek. Merész célok, csodás látványú és ízvilágú ételek, távol a rohanó világ zajától, a Sulyom Tájéteremben. A Coninvest szakértői a tervezést követően az étterem régi konyhájának teljes

elbontásával kezdték meg a munkálatokat. Az épület bővítését követően teljesen új helyiségkiosztás jöhetett létre. Az épületgépészet kiépítése mellett a komplett konyhatechnológia és az étterem bárja is megújult. A Sulyom Tájéterem számára a Coninvest többek között AngeloPo főzőberendezéseket, hűtőket és hűtött munkaasztalokat, MKN kombipárolót és Meiko mosogatógépeket is szállított.



PIPACS ÉTTEREM – EGER

PIPACSMEZŐT IDÉZŐ BÚTOROK A CONINVESTTŐL

A Pipacs Étterem 2021 júniusában nyílt meg azzal a céllal, hogy saját termelésű alapanyagait ne kizárólagosan csak a fine dining éttermeken keresztül, hanem közvetlenül kínálják vendégeiknek. Az étterem konyhájára a birtokról érkeznek a Keleméri bárány, a szabad tartású csirke és a vadon termő gyümölcsök is. A termelői alapanyagok nemcsak a keleméri birtokról érkeznek, hanem a Mátrai Bivalyrezervátumból is, ahonnan Szalai Ferenc személyesen szállítja az étterem számára bivalytermékeit. A vadhúsok csak és kizárólag a környék vadjaiból kerülnek

a konyhájukra, a legjobb minőségű királyi szarvas bélszín beszállításáért Mag László, a Vadker Kft. tulajdonosa felel személyesen. Az étterem fogásainak összeállításáról Nagy Attila séf gondoskodik, akinek hitvallása, hogy azokat személyesen készítse el és szolgálja fel a vendégek számára, akiknek így lehetőségük adódik személyesen is szót váltani a séffel. Az ételekben főként a tradicionális magyar és a helyi konyha alapítói dominálnak, letisztult, kifinomult kivitelben. Az étterem nevéhez hűen az enteriőr egy pipacsmező látványát idézi. A világos

zöld és a pipacspiros árnyalatok a bútorok kiválasztásakor fontos szempont voltak. Ez alapján javasolt bútorokat az étterem belső terébe, illetve teraszára Bakos Tóth Gabriella, a Coninvest bútor üzletágának vezetője.



SALIRIS RESORT SPA & KONFERENCIA HOTEL – EGRSZALÓK

ZÖLD MOSOGATÁS ZÖLD SZÁLLODÁBAN

Az egerszalóki Saliris hotel neve egy összetett fantáziaszó, melynek jelentése „sószivárvány”. Az elnevezés több dologra is utal: egyrészt az Egerszalók jelképévé vált sódombra, másrészt a sokszínűsége, amelyet a resort nyújt vendégei számára. Magyarországon több olyan terület is található, amely magasabb rezgészámú, gyógyító energiákkal rendelkezik. Ezek között van Egerszalók is, az ide látogatók frissnek, energikusnak érzik magukat a látogatást követően. A Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége éves közgyűlésén kerültek átadásra környezetvédelmi pályázatuk

eredményeként a Zöld Szálloda 2021-2022 minősítések. A Lánchoz Tartozó Szállodák kategóriában a Saliris Resort Spa & Konferencia Hotel első helyezést ért el. A Coninvest a kategória nyertese számára 500.000 Ft értékű vásárlási utalványt ajánlott fel, melyet a Coninvest által képviselt Meiko és Granuldisk környezettudatos, energia- és víztakarékos mosogatógépeire fordíthat. Büszkén adtuk át a Saliris számára új Meiko mosogatógépüket, amely nagymértékben járul hozzá a mindennapos hatékony feladatvégzéshez, miközben csökkenti a felhasznált víz, vegyszer és energia

mennyiségét. A környezetbarát mosogatás újabb lépés egy zöldebb jövő felé.



TETŐ ÉTTEREM – GYÖNGYÖS-MÁTRA

CONINVEST KONYHA AZ ORSZÁG TETEJÉN

Fantasztikus mátrai ízek fantasztikus mátrai panorámával kiegészítve. A Tető Étterem a Kékesen olyan élményt kínál, amely minden érzékünkre hatással van. Egy barátokkal, családdal, a szereteteinkkel töltött hétvégi kirándulás megkoronázása egy itt elköltött ebéd. Az önkiszolgáló étterem házias kínálatában mindenki megtalálja a számára megfelelő ételt. A téli

időszakban a Tető Étterem szívet melengető forró csokival és forralt borral is várja vendégeit. Az ország tetején található Tető Étterem számára a Coninvest szakértői a tálaló rendszer mellett, Angelo Po főzőszigetet és kombi sütőt is szállítottak. Így biztosítjuk a Kékes tetején a zökkenőmentes, hatékony konyhai munkát nap mint nap.



CONINVEST KEDVENCEK

BERENDEZÉSEK, AMELYEKET SZÍVESEN AJÁNLUNK

BERKEL SZELETELŐGÉPEK

Az utóbbi időben arra lettünk figyelmesek, hogy egyre jobban vágyott látványelem a Berkel sonkaszeletelő. Több mint 120 év elteltével, a Berkel név még mindig a tökéletességet, a megbízhatóságot, az innovációt és a tartósságot jelképezi. A formák eleganciája, a mozgás harmóniája, a penge élessége és az a bizonyos Berkel piros: valóban egyedi jellemzők. Külön erre a termékkörre specializálódott webshopunk is.



MEIKO M-ICLEAN MOSOGATÓGÉPEK

A Coninvest több mint 2 évtizede forgalmazza az egyik piacvezető német ipari mosogatógépeket gyártó cég, a Meiko termékeit. A reptéri vagy kórházi mosogató rendszerektől egészen a kicsi, pultba építhető pohármosogatókig minden megtalálható a gyár termékpalettáján, magas és megbízható német minőségben. A Meiko M-iClean mosogatógépeket a mosogatási technológia iránti feltétlen hozzáértés, hatékonyság, környezettudatosság és magas színvonalú ipari formatervezés ihlette.



ANGELOPO MONOLITHE FŐZŐSZIGET

A 2022-ben századik születésnapját ünneplő olasz gyártó, az AngeloPo gyönyörű főzőszigete a Monolithe. A Monolithe magába foglalja a gyártó minden eddigi tapasztalatát. A séfek igényeinek teljes körű kielégítésére tervezték. Tökéletes megoldás mindazok számára, akik a hatékony teljesítményt megfelelő higiéniával és stílussal szeretnék kombinálni. A Monolithe személyiséget ad a konyhának.



MARRONE FŐZŐSZIGETEK

Az étel kultúra és tradíció, művészet; azoknak, akik elhivatottak e művészeti forma mellett, az olasz Marrone teljes mértékben egyedi kialakítású főzőszigeteket kínál, a séf stílusa, ötletei, technikai köré felépítve. Kulináris elképzelések megvalósulásának helyszíne és eszköze, minőségi és megbízható kivitelezésben.



MINŐSÉGI BELTÉRI ÉS KÜLTÉRI DESIGN BÚTOROK

A Coninvest nemcsak a konyhatechnológia, de a bútorok világában is a minőségi design elhivatott terjesztője. Konyhatechnológia ágazatunkban mindig is kiemelt figyelmet fordítottunk arra, hogy ismerjük a legújabb technológiai újításokat, hogy a lehető legprofesszionálisabb konyhákat tudjuk létrehozni. A minőségi, emberekre szabott design elsődleges szempont. Belsőépítészeti megoldásaink ugyanezt a szemléletmódot tükrözik: bútorainkat a figyelmes tervezés és az esztétikus megjelenés párosa jellemzi. Olyan gyártókkal együttműködve, mint például az olasz Pedrali, szállítunk minőségi design bútorokat megrendelőink számára, beltérre és kültérre egyaránt.



JOSPER SÜTŐK ÉS FASZENEK

1969 - az év, mikor Julia és Josep Armanqué a barcelonai Pineda de Mar-ban elkészítette első grilljét és megszületett a Josper. Hagyományok vegyítve az innovatív megoldásokkal. A Josper ikonikussá vált kemencéi óriási sikereket értek el, a legismertebb márkává tették kategóriájában. Az elmúlt években megjelentek a nyitott égésterű grillek is a márka kínálatában, hogy még gazdagabb ízélményben lehessen része a füstös íz rajongóinak.

A Josper nemcsak csodálatos sütőkkel varázsolja el a grill szerelmeseit, azokhoz minőségi faszén csomagokat is kínál. A Josper faszén termékei nem csak minőségben, de ökológiai szempontból is biztonságosak. A PEFC és REACH által certifikált termékek tiszta és legális forrásból, fenntartható gazdálkodásból származnak.



Coninvest
konyhatechnológia | szerviz | belsőépítész

H-2040 Budaörs, Budapesti út 127.
+36 23 501 310,
+36 23 500 918

info@coninvest.hu
www.coninvest.hu
www.facebook.com/coninvest