



Coninvest
konyhatechnológia

Cukrászat

Minden a mosogatással kezdődött

30 évvel ezelőtt léptünk be az ipari konyhák világába, és bár akadnak gépek, amelyeket a cukrász mesterek is használnak, hamar megtanultuk, hogy ez a szakma egészen más, mint amit eddig tapasztaltunk. Pár évvel ezelőtt a német Meiko eszközmosogató gépeivel mutatkoztunk be először a szakma képviselőinek. Egyre több cukrász keresett meg minket üstök, rekeszek, tepsik és mindenféle eszközök elmosogatásának kihívásaival, mi pedig minden problémára tudtunk megoldást kínálni.

A mosogatáson túl már további olyan gépeket ajánlunk ügyfeleink számára, amelyek hosszú éveken át megbízhatóan, működnek, strapabíróak, és az üzlet ékköveiként tündökölnek. Ilyenek például a dán Varimixer Bear keverő-dagasztó-habverő gépei, amelyek tényleg olyan erősek, akár egy medve, vagy az Ifi gyönyörű vitrinjei, amelyekben a cukrászok a legszebben tudják megmutatni alkotásaikat. A cukrászdák enteriőrjének kialakításában is szívesen segítünk, bútorainkkal csodaszép üzleteket teremtettünk már. A jó design tart lázban minket, ehhez nyúlunk, mikor ügyfeleink elképzeléseit életre keltjük.

Büszkén támogatjuk ezt a varázslatos szakmát

Több alkalommal is fő szponzorai voltunk a Hungexpo által szervezett Sirha Desszert Versenynek a Goodwill csokoládé és alapanyag forgalmazóval közösen. Büszkéek vagyunk, hogy versenyboxainkkal nemzetközi színvonalra emeltük a versenyt, ahogy arra is, hogy minden évben igyekeztünk valami pluszt nyújtani a szakmának a verseny napjai alatt: volt, hogy a nyertesnek tanulmányi utat ajánlottunk fel a gelato fővárosába, Bolognába, egy másik évben egy Coupe du Monde francia mestercukrászt hívtunk meg bemutatót tartani a verseny helyszínén.

Jelen prospektusunkkal mindebből az elköteleződésből szeretnénk egy szeletet mutatni, cukrász referenciáinkon keresztül. Nézegessék, forgassák bátran! Kívánjuk, hogy a következő kiadványunkban már úgy találkozzunk üzletükkel, mint a legújabb Coninvest referencia.

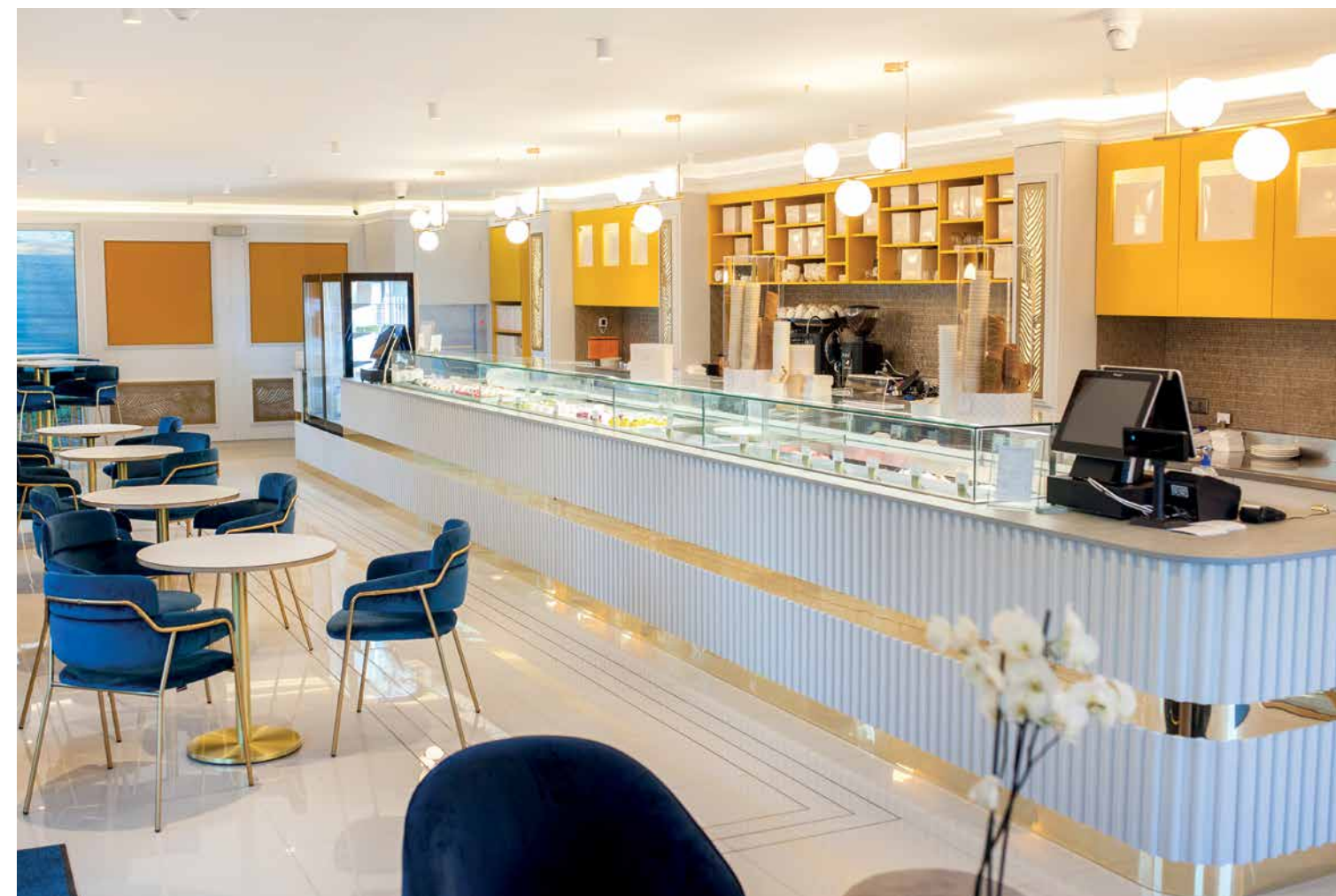
a Coninvest csapata

NOUR – Art of Desserts | – Budaörs

A NOUR – Art of Desserts desszertszalonn kialakításában a Coninvest szakértői is részt vettek.

„A tökéletes helyiséget kerestem a NOUR megnyitásához, és összetálokoztam a Coninvest egy kiadó épületével, emiatt vettem fel velük először a kapcsolatot. A cukrászda megnyitásához végül egy másik üzlethelyiséget választottam, de a jó kapcsolat köztünk megmaradt, különösen Mirjammal – nagyon felnézek rá, sokat köszönhetek neki. Ahogy az üzlethelyiség kapcsán megkerestem őket és megismertem a munkáikat, a szakmaiságuk és hozzáállásuk teljesen lenyűgözött. Mirjam profizmusa és higgadtsága megnyugtató volt, tudtam, hogy a NOUR projektje az ő kezükben tökéletes helyen lesz. Maximális bizalommal voltam feléjük.

A közös munka nagyon gördülékenyen zajlott, a végeredmény pedig abszolút túlmutat az igényeimen, sokkal többet kaptam, mint amit vártam. Azt mondhatom, hogy ha valaki úgy dönt, hogy a Coninvest-tel közösen valósítja meg terveit, akkor már az első találkozáskor azt fogja érezni, hogy jó kezekben van az üzlete” – mondta Kecskés Alexandra, a NOUR tulajdonosa.



Café Gourmand | Budapest

Az 1996-ban alakult Goodwill cukrászati, édesipari és gasztronómiai termékeket és alapanyagokat importál és forgalmaz. Termékválasztékuk, amely három fő részből: csokoládé alapanyagokból és csokoládé dekorációkból, gyümölcs-termékekből, illetve csokoládé feldolgozásához szükséges eszközökből és gépekből áll, az évek során egyre csak bővült. Számos nyugat-európai gyártó magyarországi forgalmazójaként céljuk, hogy a legmagasabb minőségű kínálatot szolgáljanak a szakemberek számára.

Telephelyük 2012 óta Nagytarcsán található, amelyet a legkorszerűbb technikával építettek fel. A közel 1000 nm alapterületű, hűtött raktárak biztosítja készletük minőségét. Termékeik közül Cash & Carry üzleteikben – Budapesten

a Villányi úton, illetve a nagytarcsai telephely földszintjén – szabadon válogathat mindenki. Szintén a telephelyen, az emeleti részen került elhelyezésre Magyarország első Csokoládé Akadémiája, melynek célja a szakemberek professzionális képzése csokoládés és cukrászati területen, a legkiválóbb alapanyagok és konyhatechnológia felhasználásával. 2022 nyarának elején pedig a Villányi úton megnyitott a Café Gourmand csokoládé bolt és bemutató foglaltató, ahol a termékek kizárólag prémium alapanyagokból készülnek, melyeket a mellettük lévő Goodwill Cash&Carry üzletben meg is vásárolhatunk.



Pomo D'oro termelőegység | Budapest

Évek óta szépül és bővül a Pomo D'oro csapat gasztro-birodalma a budapesti Arany János utcában, a Via Italia 2021 nyarán egy újabb komoly egységgel bővült.

„Létrehoztunk egy cukrász, egy pék és házi gyúrt tészta készítő üzemet. Szenvedélyes kollégáink, Stelczer Zoltán sous chef és Simeoli Rosario chef kezdte el és a mai napig is fejlesztik a saját kovászos kenyereinket. Korábban az éttermi konyhában a kombi sütőkben nem tudtunk megfelelő eredményt elérni ezen a téren, de most már a jó minőségű dagasztóval, a profi etázkemencékkel, amik pontosan erre lettek kitalálva, már meg tudjuk valósítani ezt. Mi a saját egységeinknek szeretnénk előállítani egy olyan cizellált, letisztult, sztemderd, mindig jó minőséget kínáló termékpalettát, amelyen szerepel kenyér, grissini, házi sütemények, tészták, desszertek, fagylaltok, torták, és még sok minden más.

Ezek mellé jött a gyúrt tészta készítés fejlesztése, mely Gianni és az egész csapat számára mindig kardinális jelentőséggel bírt. Kiválasztottuk a Capitani céget, megrendeltük a két formázó-dagasztó-gyúró gépet, és ezek segítségével már az összes tésztát házilag tudjuk készíteni” – mesélte a projektről Kertész Mirjamnak Jáhner Attila.



IREKS – STAMAG Kft. | Komárom

Az IREKS elsőosztályú pékségi és cukrászati alapanyagokat gyárt, partnerei számára kreatív termékötleiteiről ismert. Több mint 90 országban sokrétű szolgáltatással áll a pékek és cukrászok mellett problémamegoldóként, tanácsadóként, ötletekkel és szakértelemmel, melyben 30 nemzet 500 szaktanácsadója van segítségükre. Az IREKS vonzó receptjeinek és kreatív termékötleiteinek alapját az elsőosztályú sütőipari alapanyagok, a legmagasabb minőségi követelményeknek megfelelő gabona és természetes nyersanyag alkotják. Ezekkel adják meg azt az alapot, amelyből bármely sütőüzem inspirálódhat, és amellyel alakíthatja saját profilját.

Az IREKS 2019-ben építette fel látogató- és oktatóközpontját, amelyet a legújabb, legmodernebb technológiával szereltek fel. A Coninvest ennek megvalósításához járult hozzá, szakértőink a központ fagylalt konyhájába válogattak össze berendezéseket. A jeges finomságok készítéséhez a Coninvest által szállított fagylalt fagyasztó és pasztörizáló, sokkoló, Turbomix keverő, lágyfagylalt gép is rendelkezésre áll, illetve a fagylalt konyhában helyet kapott az olasz Ifi két hűtővitrinje és mosogatógépek is.



Sophie Patisserie | Gödöllő

„A Sophie Patisserie francia süteményei mellé egy francia bájjal átítatott cukrászda belsőt álmodtam meg. Egy csepp Párizst Gödöllőre. A Coninvest budaörsi bemutatótermében pillantottam meg azt az asztalt, ami pontosan olyan volt, amelyet ide képzeltem. Nem is keresgéltem tovább, azonnal lecsaptam rá! Emellé segítettek aztán a Coninvest szakértői kiválasztani azokat a székeket, amiktől az az érzés tölt el minket, ha belépünk a Sophie Patisserie-be, mintha hirtelen Párizsba csöppentünk volna.

Számomra a cukrászda legszebb része a gyönyörű süteményes pult. A mögötte található fehér szekrény volt meg előbb, úgy gondoltam, ennél jobban semmi sem fejezi ki azt a francia bájt és eleganciát, amit képviselek. Ezt csodásan egészíti ki a fehér pult letisztultsága. A pult alatt található még egy hűtő, ez az elrendezés számomra nagyon különleges, még sehol máshol nem láttam ilyet” – mondta Lehudisz Szófia, a Sophie Patisserie megálmodója.



Kemenes Cukrászda | Budapest

A Kemenes Cukrászat 2011-es alapítása óta kis családi vállalkozásból mára egy több mint 60 főt foglalkoztató üzem-mé az ország egyik legkorszerűbb cukrászati gépeivel felszerelt sütődéjévé vált, süteményeiket pedig hat saját tulajdonú kisteherautójuk szállítja ki az ország több értékesítési pontjára. Az első Kemenes értékesítési pont 2012-ben mutatkozott be, valamennyi süteményük egy helyen itt vált elérhetővé a nagyközönség számára, 2015-ben pedig Biatorbágyon megnyílt a Kemenes Cukrászda és Bisztró. Jelenleg több mint százharminc féle terméket kínálnak vásárlóiknak és partnereiknek, édes és sós változatban, saját receptúra alapján, kiváló minőségű természetes alapanyagokból.

Biatorbágy mellett Monoron, Budapesten a Vámház körúton, az Attila úton, Madárhegyen, „a Camponában”, a Baross téri aluljáróban, a Fény utcában és Zuglóban várják a Kemenes Cukrászdák vendégeiket. Szakértőinket kimondottan az üzletek berendezése miatt keresték fel, mi pedig szívesen segítünk kiválasztani számukra azokat a bútorokat, amiknél a vendégek a cukrászda finomságait elfogyaszthatják.



Matcha Tsuki | Budapest

Matcha. Egyre több helyen olvassuk a nevét, találkozunk zöld színével és jellegzetes, egyedi ízével. De mi is ez pontosan? Az eredetileg Kínából származó, Japánban elterjedt teafélét a legmagasabb antioxidáns tartalmú növénynek tartják. Ez az egyetlen teafajta, amelynek az egész levelét elfogyasztjuk, púderszerű, finom porrá őrölt formában. Értékes tápanyagait azzal őrzi meg méginkább, hogy szüretelése előtt 2-4 héttel beárnyékolják. A matchát hideg és meleg italokban, tortákban, hagyományos és „mentes” süteményekben is megtaláljuk a Matcha Tsuki kínálatában, nyáron pedig fagyalt formájában is megkóstolhatjuk.

Az első, Kálvin téri Matcha Tsuki hosszas tervezés után, 2020 októberében nyílt meg, második üzletüket pedig 2021 júniusában az Allee Bevásárlóközpontban nyitották meg. Mindkét helyszínen a kivitelezés során a legfontosabb szempont a japán matcha bárók autentikus hangulatának viszatükrözése volt. A Coninvest szakértői is ehhez igazodva választották ki a Matcha Tsuki bárók és kávézók bútorait.



Cream Donuts and Shakes | Budapest

Pihe-puha kézműves fánkok és krémes shake-ek lelőhelye az Astoriánál megnyílt Cream Donuts and Shakes. A nyitást aprólékos, minden részletre kiterjedő tervezés előzte meg: egy 14 hónapon át tartó tesztelési fázis, amelynek során tökéletesítették az eredeti amerikai receptet és ízeket, amikre tulajdonos, Alex Hemingway kiskamasz gyermekei vágytak. Minden egyes sütemény ezen receptek alapján kézzel készül minden elemében, a legutolsó díszítőelemig. Egy igazi amerikai fánknak tökéletesebb társa pedig nem is lehetne más, mint egy isteni creamshake, amely a milkshake egy különleges változata, a tetejére pedig bármilyen édes dolog kerülhet – akár egy fánk is.

A színes mázas finomságok mindenkit visszarepítenek az időben, porcukorral meghintett gyermeki álmokba, és széles mosolyt varázsolnak az arcunkra. A fánkok és a shake-ek elkészítéséhez a Coninvest által szállított konyhatechnológiai eszközök állnak az üzlet dolgozóinak rendelkezésére, illetve szakértőink segítettek kiválasztani azokat a bútorokat, amelyek teljessé teszik az üzlet hangulatát és az édes élményeket.



Minőségi berendezések, design és cukrászat

Meiko M-iClean és Meiko FV 130.2

A M-iClean a gépek új generációjának összetéveszthetetlen arculata, amely arra lett kifejlesztve, hogy valamennyi érzékszervünket magával ragadja és amelyet a mosogatási technológia iránti feltétlen hozzáértés, hatékonyság, környezettudatosság és magas színvonalú ipari formatervezés ihletett. Az FV 130.2 eszközmosogató gép cukrászdák, pékségek és üzemek nagy kedvence. Lényegesen kevesebb vizet, energiát és mosogatószert használnak, könnyen tisztán tartható megjelenéssel büszkélkedhet, amelyet a tartós anyagok fokozott használata – több rozsdamentes acél és kevesebb műanyag alkatrész biztosít. Energiahatékony hővisszanyerés és maximális higiénia, magától értetődő, ergonomikus, zöld működés.



Varimixer keverő-dagasztógépek

Professzionális keverő-dagasztógépek pékségeknek, konyháknek, bármilyen léptékű termékelőállításához. A Varimixer gépekben 100 év tapasztalata, a kiváló dán tervezés, a minőségi anyaghasználat egyesül. Ergonomikus designjuk hosszas tanulmányozások, megfigyelések útján született, így téve lehetővé a könnyű és biztonságos használatot. A könnyen tisztítható alkatrészek segítenek, hogy a lehető legmagasabb szintű higiéniát biztosítsuk a konyhában. Megbízható, erős gépek, amelyek hosszú évekig biztos segítők a konyhában.



Iceteam 1927 fagylalt berendezések MasterChef

Fagylalt pasztörizálók és fagyasztók, kombinált berendezések, lágy fagylalt berendezések, sokkoló, krémfőzők – az Iceteam 1927 rendelkezésünkre bocsát minden olyan berendezést, amely a tökéletes fagylalt elkészítéséhez szükséges lehet, olyan neves gyártóktól, mint a Cattabriga, a Coldelite, a Promag vagy az Ott Freezer.

A MasterChef az első multifunkcionális gép fagylalt és cukrász krémek, valamint gasztrónómiai alapanyagok készítéséhez. A legkifinomultabb receptek elkészítését lehetővé teszi, nagyon egyszerűen, rövid idő alatt. Különleges fűtő- és hűtőrendszere kis- és nagymennyiségű alapanyagokkal is dolgozni tud.



Angelo Po sokkoló és fagylalt hűtő

A tárolás a biztonságos, egészséges, magas minőségű ételek előállításának fő összetevője. Az Angelo Po hűtőszekrények széles kínálat minden igényt kielégít, nem mindennapi környezeti és munkakörülmények között is garantálja a megbízhatóságot és a kiváló teljesítményt.

Az Angelo Po berendezései a Cook&Chill módszerrel az étel előkészítése, tárolása és szervírozása közben is a lehető legmagasabb higiéniai körülmények biztosítását szolgálja. A főzési fázis végén az ételek sokkolásával őrzik meg azok ízét, állagát, megjelenését. A Cook&Chill módszerrel az ételek minősége hosszú időn át megtartható, amely a higiénia és a produktivitás szempontjából is jelentős.



Angelo Po Empire

Az Angelo Po álló süteményes vitrinje, az Empire magával ragadja a benne lévő süteményeket csodáló vendégeket. Erős, elegáns, modern vonalai, a gondos és racionális tervezés, a kifinomult, kidolgozott részletek esztétikai tökéletességet biztosítanak. Stílus és funkció egyesítésével cukrászdák és fagyaltot kínáló üzletek termékeinek bemutatásához is ideális. Minden technikai rész az alsó felében rejtettek el, a felső szekció így minden irányból lehetővé teszi a termékek megmutatását.



Ifi fagyalt vitrinek | Cloud és Cubika

A Cloud vitrinben a fagyalt az üzlet abszolút sztárjává válik: a finomságok lágyágát, csábító színét, díszítését különleges megvilágításba helyezi. Az egyedi kialakítás kivételes láthatóságot biztosít, és bármilyen szemszögből nézzük is, úgy tűnik, mintha a fagyalt egy puha, könnyű felhőn ülvé lebegne.

Klasszikus design karakteres megjelenéssel és egyéniséggel: a Cubika fagyalt vitrinben a tökéletes terméktartás egyedi, magával ragadó kialakítással párosul. Az erős, szögletes formavilág, a nagyméretű bemutató felület, a könnyű beláthatóság, a LED világítás mind olyan vizuális keretet adnak, amelyek fokozzák a fagyaltok megjelenését.



Ifi süteményes vitrinek | Delice és Lilium

Meglepetések minden téren. A Delice vitrin kiemeli az egyedi, stílusosan alkotott sütemények szépségét és részleteit. A testreszabhatóság – legyen szó akár funkcionalitásról, akár megjelenésről – számos lehetőségének köszönhetően a termékeket a lehető legjobb formájukban tudjuk megőrizni és megmutatni.

A művészi megvalósítás a cukrásmesterek dolga, minden más pedig a Lilium vitriné. Az átláthatóság, az elegancia, a tartósításra vonatkozó kiváló teljesítmény a Liliumot a sütemények, hűtött finomságok ideális vitrinjévé teszi. A nagyméretű terméktároló felület, a beépített LED világítás és az R290 hűtőközeg biztosítja igényeink kielégítését és a fenntarthatóságot is.



„Ha röviden kéne jellemeznem a közös munkát a Coninvesttel, négy szóba tudnám belesűríteni: megbízhatóság, kreativitás, pontosság, lojalitás.”

Pataki Ádám



„Amikor az ügyfélközpontúság találkozik a profizmussal és minőséggel...Coninvest.”

Wolf Tamás



„Tökéletes desszertek csak a legjobb eszközökkel születhetnek. Szívesen dolgozom a Coninvest termékeivel, mert a segítségükkel a végeredmény épp olyan lesz, mint ahogy elképzeltem.”

Menyhárt Attila





Coninvest
konyhatechnológia

H-2038 Sósút, Kandó Kálmán utca 9.
tel.: +36 23 501 310
e-mail: info@coninvest.hu
www.coninvest.hu
www.facebook.com/coninvest

Coninvest
belsőépítészet

Coninvest
retail & cafe

Coninvest
szakszervíz