



**ЦЕНТР ЗАРУБЕЖНЫХ
СТАЖИРОВОК**

WWW.C-Z-S.RU

630007, г. Новосибирск, Октябрьская магистраль, 4, оф.1310
тел./факс: (383) 223 00 03 (мн. канальн), E-mail: nsk@c-z-s.ru
115419, г. Москва, ул. Шаболовка, 34, стр. 6
тел./факс: (495) 601 96 38 (мн. канальн), E-mail: msk@c-z-s.ru

МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ SIAB-2014

ИТАЛИЯ (ВЕНЕЦИЯ, ТЕРМЫ МОНТЕГРОТТО, ПАДУЯ, ВЕРОНА) 23 мая – 29 мая 2014г. (7дн/6 нч)

Уважаемые коллеги!

Центр зарубежных стажировок формирует российскую делегацию для посещения крупнейшей выставки 2014г. по технологиям пекарной промышленности, которая пройдет в Вероне (Италия) с 25 по 29 мая.

SIAB – вторая по значимости международная выставка хлебопекарной промышленности, после IBA (Германия), успешно проводится 1 раз в 2 года. Выставка SIAB является отличной платформой для установления новых контактов и возможность проводить успешные переговоры, благодаря участию, как местных, так и иностранных производителей.



SIAB
**10th International
Techno-Bake
Exhibition**

На выставке будут представлены:

- ✓ известные фирмы-производители технологического оборудования для мукомольной, хлебопекарной, кондитерской, макаронной промышленности;
- ✓ фирмы-производители упаковочного оборудования;
- ✓ оборудование для производства пиццы, для ресторанов и баров;
- ✓ сырье, вспомогательное оборудование (тележки, противни, формы), хлеборезки, дробилки;
- ✓ оборудование для хранения и транспортировки муки, пищевых порошков, соли;
- ✓ миксеры, тестомешалки, взбивалки, формы, материалы;
- ✓ оборудование для тестирования и контроля качества, печи, хлебопекарное оборудование;
- ✓ автоматические линии и приспособления, контейнеры;
- ✓ оборудование для магазинов, пекарен, лабораторий, режущие машины и инструмент;
- ✓ кондиционеры, водоснабжение;
- ✓ холодильники и морозильники, оборудование глубокой заморозки;
- ✓ машины для производства макаронных изделий, мороженого, кондитерских изделий, шоколада, печенья, пиццы;
- ✓ готовая продукция и полуфабрикаты, оберточные машины и материалы;
- ✓ материалы и оборудование для чистки и мытья, и много другое.

Подробная информация представлена на сайте <http://www.siabweb.com>

Кроме этого Вам предоставляется возможность посетить лабораторию и магазин пекарни «Гальван». Известная династия пекарей специализируются на выпекании хлебобулочных и кондитерских изделий с 1919 года. Информация о пекарне на сайте: <http://www.panificiogalvan.it/laboratorio.htm>

УСЛОВИЯ ПОЕЗДКИ

Поддержка, оказываемая Центру итальянскими представительствами, позволяет предложить по весьма привлекательной цене **1840 €** наиболее полный пакет услуг:

- ✓ **проживание во всемирно известном курорте Монтегротто Терме в отеле 4* Sollievo Terme (доплата за одноместное проживание в 2-хместном номере – 349 €);**
- ✓ **питание – полупансион (завтраки и ужины каждый день);**
- ✓ **трансфер аэропорт-отель-аэропорт и транспорт по программе;**
- ✓ **аккредитация участников для работы на выставке SIAB;**
- ✓ **деловые мероприятия и посещения в рамках семинара;**
- ✓ **организованная доставка отель-выставка-отель 2 дня;**
- ✓ **предоставление переводчика для работы на выставке по программе на каждую группу 12-15 человек, предоставление переводчика на спец.визит;**
- ✓ **экскурсионная программа по Венеции, Вероне, Падуе.**

Авиaperелет регулярными рейсами Аэрофлота Москва-Венеция-Москва составляет ориентировочно **593 €** и оплачивается дополнительно. Выгодно, чтобы мы Вам подобрали авиaperелет из Вашего региона!

Оформление шенгенской визы в размере **120 €** и медицинской страховки в размере **7 €** оплачивается дополнительно.

Вы можете дополнительно продлить пребывание в термальном СПА отеле Италии до **1 июня на 4 дн./3 нч на базе завтраков/ужин. Стоимость при 2-местном проживании 440 €** (трансфер в аэропорт включен).

Имеется лицензия, выдаются сертификаты.

В случае Вашей заинтересованности просим высылать заявки до **5 марта 2014г.**

В Новосибирск по тел./факс (383) 2230003

В Москву по тел/факсу (495) 6019638

С наилучшими пожеланиями и надеждой на сотрудничество,

Директор

Ю.Г. КОЛЕСНИК
К.Т.Н.