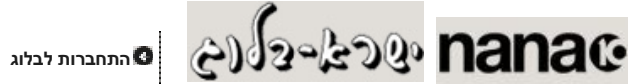


שם בבלוג זה בכל הבלוגים
בלוג/בלוגר



הוסף | הסר הקבועים שלי
רשימת הקבועים שלך ריקה



צרכנות:המלצה על מוצרים ושירותים

בלוג אני ממליצה על מוצרים ושירותים שונים, לרבות מוצרים החדשים שיוצאים לשוק, המלצה על מסעדות, על אירועים ועל נותני השירותים. המלצות מיוחדות בתחום גידול הילדים

10/2011

קראון פלזה בשיתוף פעולה עם יוניליוור מציגים תחרות השפים

רשת מלונות קראון פלזה ישראל בשיתוף פעולה ייחודי עם יוניליוור פודסולושיינס ישראל עורכת תחרות אליפות השפים לבחירת מנת הגורמה הכשרה המנצחת.

לאור הדרישה ההולכת וגוברת לאוכל גורמה כשר, זיהתה הרשת את הפוטנציאל בתחום זה ומטרת התחרות לבחור את 3 המנות המנצחות שישולבו בתפריטי מסעדות הגורמה הכשרות של מלונות הרשת: גספאצ'ו, קונפי ופאסיפיק, הקומה ה-11 ומסעדת סטאו ביסטרו

בתחרות אותה ינחה רון קופמן ישתתפו השפים וצוותי המטבח של מלונות הרשת.

צוות השופטים יכלול בין היתר דמויות ידועות מתחום הקולינאריה - תמי סירקיס- מחלוצותהספרות הקולינרית בישראל, פסקל פרץ רובין- שפית ועיתונאית בתחום המזון, אינה - הזוכה במקום הראשון ואלקנה ביטון - הזוכה במקום השני של תכנית הריאלטי "מאסטר שף".

רשת מלונות קראון פלאזה ישראל ויוניליוור פודסולושיינס ישראל יוצאות בשיתוף פעולה ייחודי תחת הכותרת תחרות "אליפות השפים". במסגרת התחרות יציגו השפים וצוותי המטבח של מלונות הרשת 3 מתכונים חדשים שלהם למנות - ראשונה, עיקרית וקינוח. בסיום התחרות ייבחרו 3 המנות המנצחות שישולבו בתפריטי מסעדות הגורמה הכשרות של מלונות הרשת: גספאצ'ו בהולידיי אין אשקלון, קונפי בקראון פלזה חיפה, פאסיפיק בקראון פלזה תל אביב, הקומה ה- בעזריאלי 11 ומסעדת סטאו ביסטרו בקראון פלזה ים המלח.

חבר השופטים המקצועי בתחרות כלל את רון יריב- מנכ"ל רשת מלונות קראון פלאזה ישאל, חיים אלקובי- מנכ"ל קראון פלאזה ירושלים, ניר אילני מנכ"ל יוניליוור פודסולושיינס ישראל ודמויות ידועות מתחום הקולינאריה - תמי סירקיס מחלוצות הספרות הקולינרית בישראל, פסקל פרץ רובין שפית ועיתונאית בתחום המזון, אינה קראבצקי הזוכה במקום הראשון ואלקנה ביטון הזוכה במקום השני של תכנית הריאלטי "מאסטר שף".

רון יריב, מנכ"ל רשת מלונות קראון פלזה ישראל: "התחום הקולינארי בבתי המלון מהווה נדבך מרכזי בחוויית כל אורח במהלך שהותו במלון. כחלק מתפיסת השרות לאורח של מלונות קראון פלזה ישראל מתמקדת הרשת רבות בהרכב המנות והתפריטים המוצעים לאורחי מלונות הרשת.



לאור הדרישה ההולכת וגוברת לאוכל גורמה כשר הרשת זיהתה את הפוטנציאל בתחום זה, והתחילה לפתח תפריטי גורמה כשרים המוצעים כיום במסגרת חמשת מסעדות הגורמה הכשרות ופורצות הדרך המובילות את הטרנד ברשת והן: **גספאצ'ו**, **קונפי**, **פאסיפיק**, **הקומה ה-11**, ו**מסעדת סאטו ביסטרו**.



הרשת בוחנת השקת מסעדות כשרות נוספות, ומטרת התחרות להראות שהשפים של **קראון פלזה ישראל** יכולים לעשות גורמה של כשרות עם השירות ברמה הגבוהה ביותר."



ניר אילני, מנכ"ל יוניליוור פודסולושיינס ישראל: "כמובילי השוק המקצועי שמנו לנו למטרה לתת ללקוחותינו השפים השראה בכל יום. אנו עושים זאת באמצעות מוצרים מעולים, ליווי והדרכה מקצועית. אנו שמחים להיות שותפים למהלך של הרשת אשר יביא לידי ביטוי את כל הידע המקצועי של השפים וצוותי המטבח. כשותפים של הרשת לאורך כל השנה נמשיך ללוות את הצוותים ונסייע להם להביא מידי יום ערך מוסף עבור לקוחותיהם."

לדברי **חיים אלקובי** "מטרת התחרות היא לאפשר לצוות השופטים ולקהל המשתתף את המתכונים האהובים ביותר מתוך כוונה לשלב את המנות הנבחרות בתפריטי מסעדות הגורמה הכשרות של מלונות הרשת. בנוסף, **קראון פלזה** בהיותה רשת בינלאומית מטמיעה כל הזמן חידושים קולינריים המתבססים על רזי המטבח הבינלאומי המיושם במלונות הרשת בכל העולם."

כיצד תיערך התחרות?

בתחרות ישתתפו 6 צוותים ממלונות **קראון פלזה סיטי סנטר, קראון פלזה ת"א על הים, קראון פלזה חיפה והולידאי אין אשקלון, קראון פלזה ירושלים, קראון פלזה ים המלח וקראון פלזה אילת**. כל צוות יכלול את שף המלון ו-3 אנשי צוות ועליו יהיה להכין בזמן אמת 3 מנות גורמה כשרות: מנה ראשונה, מנה עיקרית וקינוח. חבר השופטים יעניק ניקוד לצוותים לאורך כל שלבי הכנת המנות.

בנוסף, האורחים שייקחו חלק באירוע, יהיו שותפים אף הם לתהליך הבחירה ויזכו לטעום את שלוש המנות של כל אחד מששת הצוותים. כאשר עם סיום הטעימות יקבעו שלוש המנות המנצחות בתחרות.

אודות קראון פלזה ישראל

רשת **מלונות קראון פלזה ישראל**, שבבעלות שווה של **קבוצת אפריקה ישראל וקבוצת משקיעים פרטיים**, הינה נציגה של **IHG**, רשת המלונות הגדולה בעולם, הכוללת 4600 מלונות מתוכם כ- 386 מלונות קראון פלזה בעולם ו- 119 מלונות בהקמה. בנוסף, ייסדה הרשת את מועדון החברים **PRIORITY CLUB**, הגדול והמוביל בתחום התיירות והאירוח, המונה כ-58 מיליון חברים.

אודות יוניליוור פוד סולושיינס ישראל

יוניליוור פודסולושיינס ישראל, הינה חלק מחברת יוניליוור פודסולושיינס העולמית הפועלת ב- 74 מדינות ברחבי העולם. החברה פעולת בתעשיית המזון למעלה מ- 130 שנה. צוות החברה כולל אנשי מקצוע, ביניהם 2000 שפים, המביאים עמם ניסיון רב לצד ידע נרחב אודות טרנדים ומגמות עולמיות.

החברה מספקת פתרונות קולינאריים ומוצרים לשוק המקצועי. לחברה אלפי לקוחות, ביניהם בתי מלון, מסעדות, בתי קפה, קבלני מזון, אולמות אירועים ורשתות מזון ישראליות ובינלאומיות.

מוצרי החברה מיוצרים לפי סטנדרטים עולמיים ועוברים תהליך הבטחת איכות קפדני. בנוסף, צוות שפים - יועצים בעלי ניסיון רב בתחום ההסעדה והקונדיטוריה עומדים לרשות הלקוחות לפיתוח מגוון פתרונות יעיל של העסק והמטבח ולסיוע בשדרוג התפריט והתאמת המנות ללקוחות.

נכתב על ידי juli1974 , 25/10/2011 18:05

[הצג תגובות](#) [הוסף תגובה](#) [הוסף הפניה](#) [קישור ישיר](#) [שתף](#) [המלץ](#) [הצע ציטוט](#) [לקטע הקודם](#) [לקטע הבא](#) [בלוג המלא](#)

Like

Be the first of your friends to like this.

בנוסף אולי תאהב/י את:

[חדש ממשק צוריאלי יוגורט בטעם אגס](#) (הבלוג הזה)

[סדנת שמן אבוקדו ופורל לכבוד ראש השנה](#) (הבלוג הזה)

[מסעות השף: מגבעת עדה ועד לצרפת- שף רונן עזר הולך בדרך האוכל](#) (מגדלור אור עקיבא)

[מסעדת "לארא" הירושלמית](#) (יעל הולכת לאכול - כשר)

587

הבלוג משוייך לקטגוריות: [כלכלה וצרכנות](#)

© הזכויות לתכנים בעמוד זה שייכות לjuli1974 אלא אם ציין אחרת

האחריות לתכנים בעמוד זה חלה על juli1974 ועליו/ה בלבד

כל הזכויות שמורות © 2011 נענע 10 בע"מ