



®



# PROFIL FIRMY

RM Gastro.  
Pierwszorzędne kuchnie.  
Dla prawdziwych profesjonalistów.

**KLIENT**

**specjaliści**

**bezpieczeństwo**

**PARTNER  
HANDLOWY**

**szkolenia  
i narzędzia**

**dostawca  
usług**





- ✓ **Produkujemy profesjonalne urządzenia do gastronomii.**
- ✓ **Wykwalifikowani i doświadczeni specjaliści służą wsparciem od projektu do realizacji inwestycji.**
- ✓ **Dajemy naszym Partnerom handlowym i Klientom najlepsze technologie, tworzone z pasją, kompleksowe rozwiązania i doskonałe usługi.**
- ✓ **Jesteśmy odpowiedzialnym i rzetelnym partnerem w biznesie.**
- ✓ **Stawiamy na rozwój i podnoszenie kwalifikacji, aby być liderem w swojej branży i wiodącą marką na rynku.**

**Zapraszamy do współpracy!**





## ELEGANCJA I KOMFORT W PEŁNYM WYMIARZE

Urządzenia z katalogu RM to profesjonalne wyposażenie hoteli, restauracji, pizzerii, szpitalnych i szkolnych stołówek oraz innych większych obiektów gastronomicznych.

Produkty RM posiadają innowacyjne technologie i funkcje, wyjątkową wydajność, precyzyjne wykonanie oraz nowoczesny wygląd.

- » **RM Piece konwekcyjno - parowe**
- » **RM Multi**
- » **Linia RM 600**
- » **Linia RM 700**
- » **Linia RM 700 Drop-in**
- » **Linia RM 900**
- » **Linia RM 900 Drop-in**
- » **Linia RM 1100**
- » **RM Zmywalnia**
- » **RM Chłodnictwo**
- » **RM Schładzarko-zamrażarki szokowe**
- » **RM Pizza System**
- » **RM Urządzenia dynamiczne**
- » **RM Salamandry**
- » **RM Bary sałatkowe i bemary**
- » **RM System regałowy**



Katalog RM







## PROFESJONALIZM W DOBREJ CENIE

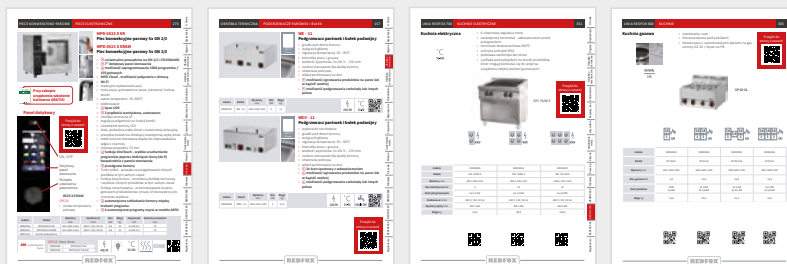
Urządzenia z katalogu REDFOX to wysokiej jakości, profesjonalne, funkcjonalne urządzenia dla hoteli, restauracji, pizzerii, fast foodów, barów i innych mniejszych obiektów gastronomicznych. Doskonale sprawdzą się również w stołówkach szkolnych i pracowniczych.

Produkty marki REDFOX są nowoczesne, praktyczne i niezawodne. Gwarantują doskonałą funkcjonalność, trwałość i jakość w przystępnej cenie.

- » **Dystrybucja i przechowywanie żywności**
- » **Higiena**
- » **Obróbka termiczna**
- » **Obróbka mechaniczna**
- » **Chłodnictwo**
- » **Ekspresy do kawy**
- » **Zmywalnia**
- » **Uzdatnianie wody**
- » **Pizzeria**
- » **Piece konwekcyjno-parowe / Schładzarko - zamrażarki szokowe**
- » **Kuchnie wolnostojące, taborety, kuchnia orientalna**
- » **Linia REDFOX 600**
- » **Linia REDFOX 700**
- » **Linia REDFOX 900**



Katalog REDFOX



## RM Gastro

### Dysponujemy

- salą ekspozycyjną o powierzchni ponad 1 000 m<sup>2</sup>
- studium kulinarnym do pokazów, szkoleń, warsztatów i testów
- programem lojalnościowym dla Partnerów handlowych
- nowoczesnymi technologiami, wspierającymi realizację zamówień

#### EKSPOZYCJA

Na powierzchni ponad 1 000 m<sup>2</sup> w naszej siedzibie w Ustroniu prezentujemy urządzenia z katalogów RM i REDFOX. Można je dokładnie obejrzeć, przetestować, porównać. Chcemy, żeby Klient miał pewność, że wybór którego dokonał jest przemyślany i trafny.

✓ WIEDZA

✓ DOŚWIADCZENIE

✓ PERFEKCYJNA ZNAJOMOŚĆ  
URZĄDZEŃ I TECHNOLOGII

#### SZKOLENIA

W RM Gastro szkolenia są bardzo ważną częścią działalności. Każde szkolenie jest szyte na miarę potrzeb Klienta. Przedsprzedażowe pomagają w podjęciu właściwej decyzji o zakupie, posprzedażowe optymalizują pracę na początkowym etapie, aby w efekcie zmaksymalizować zastosowanie urządzenia w kuchni.

#### STUDIO KULINARNE

To miejsce, w którym spotykają się nasi eksperci kulinarni, Partnerzy handlowi, Restauratorzy, ale również młodzież, szukająca pomysłu na swoją drogę zawodową. Studio przystosowane jest do prowadzenia warsztatów kulinarnych i szkoleń. Można w nim zapoznać się z funkcjami profesjonalnego sprzętu gastronomicznego i od razu przetestować je, przygotowując nawet najbardziej wyszukaną potrawę. To tutaj rozwijamy pasję gotowania poprzez dotyk, smak i zapach.



✉ [info@rmgastro.pl](mailto:info@rmgastro.pl)

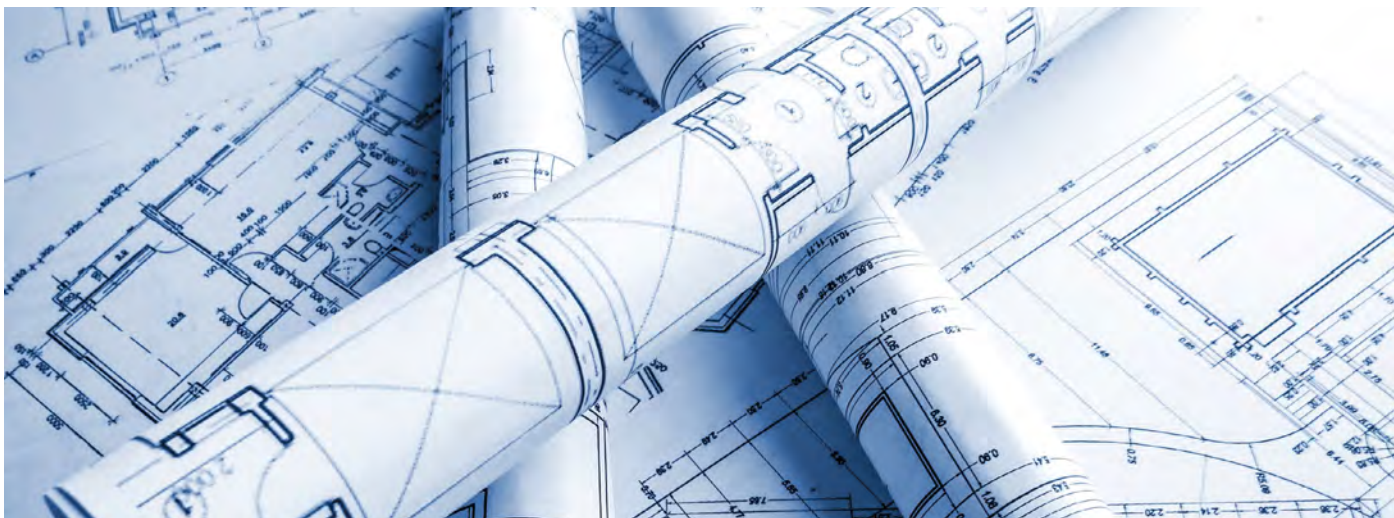
☎ +48 33 854 73 26



RM Gastro na YouTube



## RM Projekty



### JESTEŚMY ZESPOŁEM SPECJALIZUJĄCYM SIĘ W DZIEDZINIE PROJEKTOWANIA LOKALI GASTRONOMICZNYCH WRAZ Z CAŁYM ICH ZAPLECZEM.

Zbudowaliśmy zespół projektowy, aby wesprzeć Państwa w prowadzeniu różnorodnych inwestycji. Na podstawie zbieranych przez lata informacji i doświadczeń, projektujemy ergonomiczne i funkcjonalne kuchnie, spełniające oczekiwania Szefów kuchni i Restauratorów.

Dbamy o każdy szczegół, dzięki czemu nasze projekty spełniają obowiązujące wymogi i standardy. Klientom oferujemy wsparcie, dzieląc się naszymi pomysłami, rozwiązaniami i doświadczeniami przy projektowaniu technologicznym. Wybór najlepszej technologii, dopasowanej do profilu kuchni konsultujemy z naszym zespołem Ekspertów kulinarnych. Terminowość wykonywania zadań, to tylko jedna z wielu naszych zalet.

### DLACZEGO WARTO KORZYSTAĆ Z NASZYCH USŁUG?

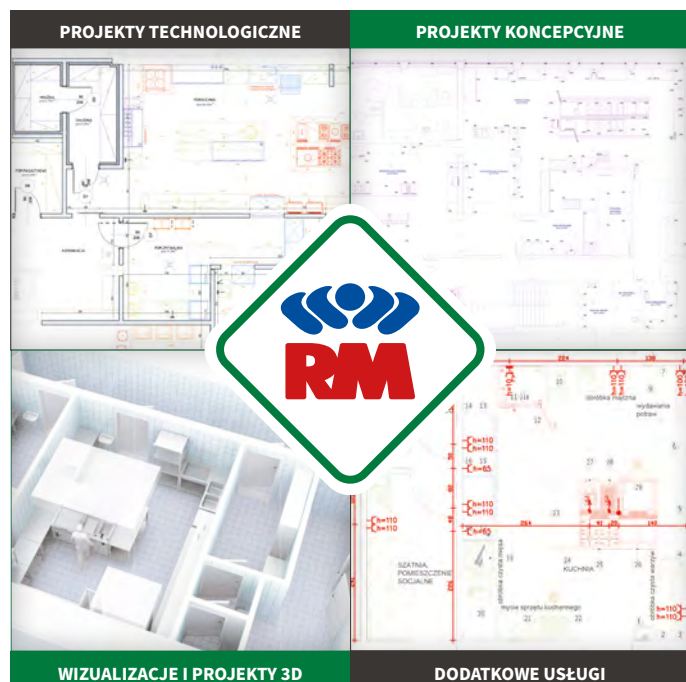
- Prezentujemy zawsze przemyślane rozwiązania i fachową opiekę, której wymagają inwestorzy.
- Jesteśmy wszechstronni w działaniach. Możemy wspólnie zaprojektować i wyposażyć każdą kuchnię i zaplecze gastronomiczne, począwszy od małego osiedlowego bistra, szkolnej stołówki, po szpitale i eleganckie pięciogwiazdkowe hotele.
- Oferujemy szeroki zakres usług takich jak projekty technologiczne, wizualizacje 3D oraz wszelkie dodatkowe usługi związane z projektowaniem.

✓ DOŚWIADCZENIE

✓ KOMPLEKSOWOŚĆ

✓ KREATYWNOŚĆ

✓ TERMINOWOŚĆ DZIAŁANIA



[www.rmgastro.pl/projekty](http://www.rmgastro.pl/projekty)

✉ [projekty@rmgastro.pl](mailto:projekty@rmgastro.pl)

☎ +48 33 333 64 29, +48 781 001 519

Na [www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl) znajdziesz potrzebne dokumenty do pobrania.





## RM Zespół Kulinaryny

Kucharze w RM Gastro to ludzie z pasją i chęcią ciągłego rozwoju. Dzięki doświadczeniu w kuchni i wynikającej z niego wiedzy sprzętowej, doskonale potrafią urządzić „serce” restauracji, perfekcyjnie dobierając urządzenia do potrzeb Klienta.



### Eksperti kulinarni

#### Krzysztof Gawlik

Wyjątkowy kucharz, posiadający prestiżowy tytuł MasterChef. Doradca kulinarny wielu znamienitych restauracji w Polsce i za granicą. Posiada szerokie doświadczenie w doborze menu, zarówno w restauracjach, jak i innych obiektach żywienia.

✉ [krzysztof.gawlik@rmgastro.pl](mailto:krzysztof.gawlik@rmgastro.pl)  
☎ +48 781 906 010



#### Tomasz Nowak

Z zawodu cukiernik, z zamiłowaniem oddany różnorodnej i bogatej kuchni śląskiej. Kucharz i doradca handlowy z wieloletnim doświadczeniem.

✉ [tomasz.nowak@rmgastro.pl](mailto:tomasz.nowak@rmgastro.pl)



#### Bartłomiej Kubica

Sympatyk kuchni włoskiej i staropolskiej. Jest zwolennikiem ekonomicznego prowadzenia kuchni, zarówno pod kątem wyposażenia, jak i produktów spożywczych.

✉ [bartlomiej.kubica@rmgastro.pl](mailto:bartlomiej.kubica@rmgastro.pl)  
☎ +48 669 302 070



#### Daniel Grabarczyk

Pracując wiele lat w Dublinie w dużych kompleksach gastronomicznych, doskonale rozumie, że niezawodność urządzeń to priorytet, kiedy kucharz przygotowuje wiele rodzajów dań dla kilkuset gości. Dlaczego RM Gastro? Bo łączy pasję z gwarancją niezawodności.

✉ [daniel.grabarczyk@rmgastro.pl](mailto:daniel.grabarczyk@rmgastro.pl)  
☎ +48 661 506 382



Team Kulinaryny RM Gastro  
na YouTube







## Szkolenia przed i posprzedażowe

z obsługi pieców konwekcyjno-parowych, schładzarko-zamrażarek szokowych RM



### Piotr Szaliński

Wyjątkowy kucharz, którego pasja do gotowania z dzieciństwa ewoluowała w pełnoprawną karierę kulinarną. Jest żywym potwierdzeniem tego, że nawet dodatkowa praca w osiedlowej restauracji, jest w stanie ukierunkować życie studenta, który w trakcie 3 lat awansuje na szefa kuchni. Piotr nieustannie szuka inspiracji i poznaje nowe trendy. Zainteresowanie kuchnią polską tradycyjną i nowoczesną, włoską oraz fusion pokazuje, że jest wszechstronnym kucharzem, gotowym eksperymentować z różnymi smakami i technikami. Chętnie doradzi i odpowie na wszelkie pytania dotyczące gotowania.

✉ piotr.szalinski@rmgastro.pl

☎ +48 781 906 010



### Dawid Domin

Posiadający tytuł mistrza, kucharz o wielkim sercu nie tylko do gotowania, ale i do ludzi. Zawsze dba o pozytywną atmosferę zawodowych spotkań. Dobrą radą i kulinarnym doświadczeniem służy podczas szkoleń posprzedażowych, ale również później, pozostając z użytkownikami urządzeń RM Gastro w przyjacielskich relacjach.

✉ dawid.domin@rmgastro.pl

☎ +48 669 709 070



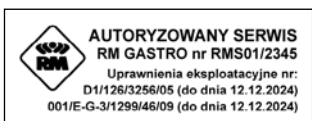




## RM Serwis

### Gwarancja 24 miesiące na wszystkie urządzenia z katalogu RM i REDFOX.

- » montaż urządzenia przez serwis autoryzowany lub certyfikowany, z ukończonym szkoleniem, dotyczącym obsługi i zasad eksploatacji oraz konserwacji urządzeń,
- » rejestracja urządzenia po montażu,
- » płatny przegląd urządzeń gazowych po roku eksploatacji,



### Autoryzowana i certyfikowana siatka Partnerów serwisowych na terenie całej Polski.

- » komfort i bezpieczeństwo
- » ciągłość pracy urządzeń
- » błyskawiczna reakcja serwisowa
- » naprawa i odbiór urządzenia bez kosztów
- » urządzenia zastępcze na czas naprawy
- » przeglądy gwarancyjne i pogwarancyjne

✉ [serwis@rmgastro.pl](mailto:serwis@rmgastro.pl)

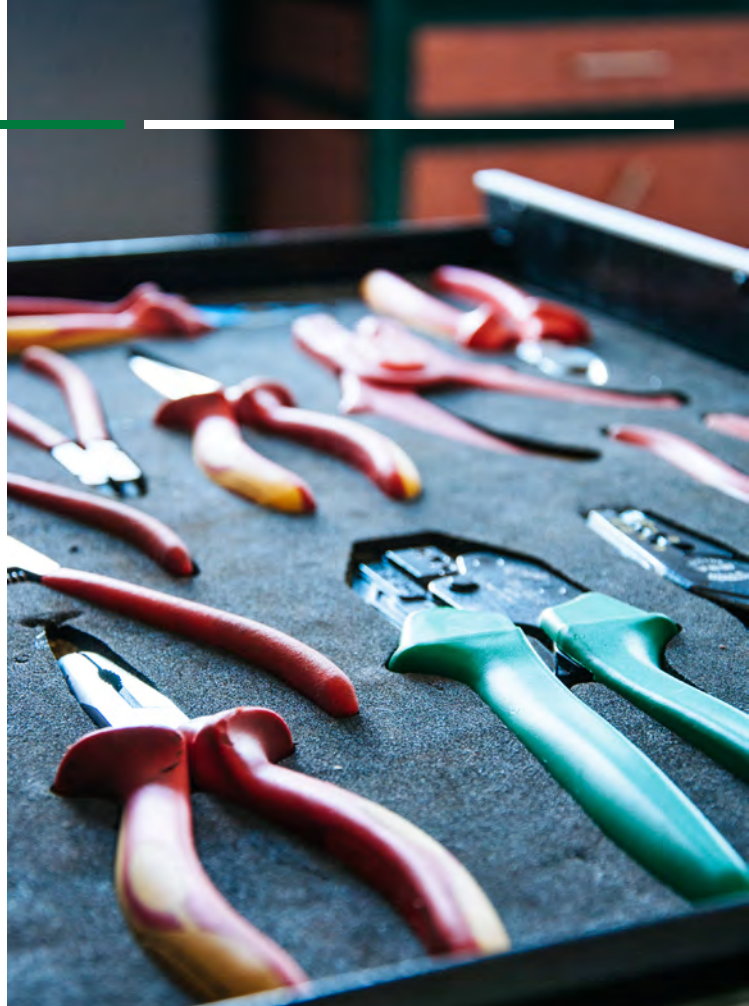
☎ pomoc techniczna: +48 33 333 64 37



Serwis RM Gastro  
na YouTube



Na [www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl) znajdziesz potrzebne dokumenty do pobrania.





RM GASTRO

# Serwis



RM GASTRO Polska Sp. z o.o.  
ul. Sportowa 15a, 43-450 Ustron  
☎ 33 854 73 26

- Zostań Partnerem serwisowym RM Gastro.
- Uzyskaj certyfikat serwisowy.
- Bądź częścią największej sieci serwisowej na terenie Polski.



## CERTYFIKAT SERWISOWY

Certyfikat nr **RMS1/123456**

Pan

**Jan Kowalski**

z firmy

**Profesjonalne Kuchnie S.A.**

jest autoryzowanym Partnerem serwisowym firmy RM Gastro Polska Sp. z o.o.  
w zakresie obsługi serwisowej urządzeń marki RM i REDFOX



RM Gastro Polska Sp. z o.o. • ul. Sportowa 15a • 43-450 Ustron

*Andrzej Jarczyk*  
kierownik serwisu  
RM Gastro

*Dariusz Kolszczyk*  
koordynator ds. inwestycji i sieci  
serwisowej RM Gastro

## RM Marketing

### RM Gastro - Pierwszorzędne kuchnie. Dla prawdziwych profesjonalistów.

To nie tylko hasło, to obietnica, którą dzięki najwyższej jakości urządzeniom, profesjonalnym usługom i wykwalifikowanym specjalistom, jesteśmy w stanie spełnić.



- ✓ Pomagamy w uzyskaniu funduszy z programów rządowych.
- ✓ Jesteśmy współorganizatorem konkursów i imprez kulinarnych. Aktywnie uczestniczymy w targach i innych wydarzeniach branżowych.
- ✓ Gwarantujemy niezawodność i bezpieczeństwo współpracy w oparciu o partnerskie relacje.
- ✓ Dbamy o to, aby nasze katalogi, oferty promocyjne były atrakcyjne handlowo.
- ✓ Nasze broszury z urządzeniami są doskonałym narzędziem do sprzedaży, ułatwiają wybór odpowiedniego sprzętu, zgodnie z potrzebami Klienta.
- ✓ Wspieramy marketingowo naszych Partnerów. Udostępniamy nasze materiały promocyjne, zdjęcia, dokumenty, gadżety i foldery produktowe do biur, sal ekspozycyjnych, stanowisk targowych, samochodów firmowych.
- ✓ Jesteśmy aktywni na Facebooku i YouTube.
- ✓ Inni obiecują, my działamy!



[www.rmgastron.pl](http://www.rmgastron.pl)



[youtube.com/RMGASTROPolska](https://youtube.com/RMGASTROPolska)



[facebook.com/RMgastronPL](https://facebook.com/RMgastronPL)





**EKSPOZYCJA**



**SZKOLENIA SERWISOWE**



**STUDIO KULINARNE**

RM Gastro Polska Sp. z o.o.  
ul. Sportowa 15a  
43-450 Ustroń  
Polska

dział handlowy

✉ info@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26 wew. 1

dział projektowy

✉ projekty@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26

serwis

✉ serwis@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26 wew. 2

księgowość

✉ ksiegowosc@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26 wew. 3

marketing

✉ marketing@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26 wew. 4

logistyka

✉ logistyka@rmgastro.pl

wsparcie

✉ niezgodnosci@rmgastro.pl

🌐 [www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)