

Основные мероприятия по подготовке мастер-класса, совершаемые дилером:

1. Согласовать окончательные сроки проведения мастер-класса с маркетологом ООО «ЭЛИНОКС» (контактные данные: e-mail market5@abat.ru, ICQ 637570714, Ишалёва Ирина Алексеевна).

2. Определиться с аудиторией мастер-класса:

- а) представители социальной сферы;
- б) представители столовых организаций и предприятий;
- в) представители кафе, ресторанов;
- г) представители государственных органов и органов местного самоуправления.

Рекомендуется пригласить не менее 25-30 представителей различных организаций. За неделю до проведения мастер-класса предоставить на завод информацию о качественном и количественном составе аудитории.

3. Определиться с тем, на каком оборудовании будет проведен мастер-класс:

- а) на уже приобретенном дилером оборудовании (любом);
- б) на вновь приобретаемом специально под мастер-класс на условиях отсрочки платежа сроком на 3 месяца (любом);
- в) на нижеперечисленном оборудовании, временно предоставленном и привезенном дилеру собственными силами завода:
 - пароконвектомат ПКА-6-1/1ПП2;
 - пароконвектомат ПКА-6-1/1ПМ2;
 - подставка под пароконвектомат ПК-6М;
 - аппарат шоковой заморозки ШОК-6-1/1;
 - льдогенератор ЛГ-37/15К-02;
 - котел пищеварочный опрокидываемый с миксером КПЭМ-60-ОМР;
 - конвекционная печь КЭП-6П;
 - конвекционная печь КЭП-6;
 - шкаф расстоечный тепловой ШРТ-12;
 - конвекционная печь КЭП-4П;
 - шкаф расстоечный тепловой ШРТ-8;
 - мини-пароконвектомат ПКА-6-1/2П;
 - конвекционная печь КПП-4-1/2Э;
 - шкаф расстоечный тепловой ШРТ-4-02;
 - печь для пиццы ПЭП-2;
 - подставка под печь для пиццы ПП-2;
 - картофелечистка МКК-150-01;
 - овощерезательная машина МКО-50;
 - тестомес спиральный ТМС-40НН-2Ц.

4. Согласовать меню и перечень продуктов с поваром-технологом завода. Контакты повара-технолога завода сообщаются дилеру маркетологом ООО «ЭЛИНОКС» после получения от дилера соответствующе оформленной заявки на проведение мастер-класса. Оплата продуктов для мастер-класса осуществляется дилером.

5. Подготовить зал для мастер-класса. Требования к помещению – наличие не менее 30 посадочных мест и соответствующих коммуникаций (водоснабжение, электричество). Установить изделие на подставку, подключить к коммуникациям, обеспечить наличие гастроемкостей и столовой утвари, в т.ч. посуды для раздачи готовых продуктов аудитории, подготовить стол для работы повара, обеспечить раздаточным материалом аудиторию, в т.ч. своими прайс-листами.

Форма заявки на проведение мастер-класса

Наименование организации	Желаемая дата проведения	Место проведения (город и адрес)	В рамках какого мероприятия планируется МК	На каком оборудовании необходим МК	Ответственное лицо (ФИО, должность, телефон)

ОБЯЗАТЕЛЬНО укажите в письме, на каких условиях планируется проведение мастер класса:

- 1) на условиях аренды оборудования у завода;
- 2) на условиях приобретения оборудования с отсрочкой платежа;
- 3) оборудование уже имеется в наличии у дилера.

После проведения мастер-класса мойка оборудования и инвентаря осуществляется силами дилера (а не повара-технолога завода). Изделия, предоставленные дилеру во временное пользование для проведения мастер-класса, возвращаются на завод в исходном состоянии. В ином случае дилер оплачивает либо ремонт изделий, либо их полную стоимость (при невозможности осуществления ремонта).