



Sempre – zawsze frontem do klienta

Sempre działa na rynku od 2010 roku. Jesteśmy prężnie rozwijającą się firmą z doświadczeniem w dziedzinie doradztwa technologicznego. Przez cały rok doradzamy naszym klientom, aktualizując informacje dotyczące najlepszego wykorzystania produktów, a także organizujemy liczne szkolenia i warsztaty, które są prowadzone przez technologów naszych lub firm partnerskich.



Przekraczając próg sklepu Sempre wkraczamy do słodkiego świata wypieków, w którym półki sklepowe pełne są cukrowych wyrobów czy akcesoriów do wykonywania ciast, ciasteczek, tortów, lodów i innych słodkich produktów. Każdy znajdzie coś ciekawego dla siebie.

Współpracujemy z wieloma doświadczonymi firmami – zarówno w Polsce, jak i za granicą.

Nasi partnerzy

Wśród naszych partnerów można znaleźć wiele znanych i cenionych marek, m.in.: Comprital, Dekor Pol, Dawn, Modacor, Barima, Lubeca, Ravifruit, Lavazza, Monin, a także **włoską firmę Pernigotti** (od ponad 150 lat produkującą komponenty do lodów), **której jesteśmy wyłącznym dystrybutorem w Polsce.**

Nowość!!! Lody Pernigotti AMOR



Krem z orzechów laskowych i kakao, przełożone Variegato czekoladowym, z dodatkiem rozdrobnionych orzechów laskowych i wafli. Produkt wolny od GMO.

Bo liczy się jakość

Szczególny nacisk kładziemy na jakość oferowanych produktów (w swojej ofercie mamy bardzo szeroki asortyment produktów dla cukierni, lodziarni i kawiarni), sprawny system logistyczny oraz korzystne ceny, co pozwala na stworzenie dobrych relacji z naszymi kontrahentami. Bierzymy udział w najważniejszych targach branżowych, takich jak: Expo Sweet, Horeca, Polagra Food, Euro Gastro.

Szkolenia z Sempre – zawsze na czasie

W siedzibie firmy regularnie organizowane są pokazy, warsztaty i szkolenia lodziarskie, a także cukiernicze z zakresu czekolady, wykorzystania marcepana, produkcji ciast, tortów i deserów. W budynku firmy **Sempre** znajduje się również **laboratorium lodowo-cukiernicze**. Dzięki temu podczas warsztatów można zgłębić tajniki produkcji lodów, ciast, deserów oraz sztukę dekoracji cukierniczych i wykonywania produktów z czekolady.

Nasi kontrahenci mogą uzyskać pełną wiedzę w zakresie receptur oraz doboru odpowiednich urządzeń do prowadzenia własnej działalności. Szkolenia są prowadzone przez naszych technologów i firmy partnerskie. Zgłaszają się do nas miłośnicy cukiernictwa, indywidualni kontrahenci, którzy dopiero mają pomysł na otwarcie własnej

lodziarni lub cukierni, a także firmy prosperujące na rynku cukierniczym od wielu lat. Przekazujemy pełną wiedzę i doradztwo produktowe oraz technologiczne. Jeśli kontrahent decyduje się na rozpoczęcie własnej działalności, otrzymuje pełne wsparcie i pomoc od naszych doradców technologicznych.

Prowadzone szkolenia dostarczają niezwykle rozległą wiedzę w zakresie nowości, jakie pojawiają się na rynku.



Szkolenia

Zapraszamy na indywidualne oraz grupowe szkolenia dotyczące produkcji lodów oraz cukiernictwa, dekoracji i czekolady.

Szkolenia prowadzone są przez doświadczonych technologów, obejmują zarówno część teoretyczną, jak i praktyczną.

Zakres szkoleń dotyczących produkcji lodów:

- produkcja lodów rzemieślniczych (gałkowych),
- produkcja lodów z automatu wg indywidualnych, oryginalnych receptur,
- produkcja mrożonego jogurtu,
- produkcja granity wg własnych receptur.

Zakres szkoleń z zakresu cukiernictwa i czekoladziarstwa:

- produkcja pralin formowanych, krojonych i truflii czekoladowych,
- aranżacja deserów, proste rozwiązania w organizacji bankietów,
- czekolada na gorąco,
- produkcja tortów i ciast,
- techniki pracy z czekoladą,
- techniki pracy z wysoko skoncentrowanymi pastami owocowo-smakowymi oraz naturalnymi pastami orzechowymi,
- sztuka pięknej dekoracji.

Nowość! Cukieteria.pl

Aby sprostać oczekiwaniom i potrzebom klientów, od stycznia 2015 roku rozszerzyliśmy swoją działalność i zapraszamy do sklepu internetowego Cukieteria.pl. Dzięki temu można w dogodny sposób zamówić wybrane produkty, nie wychodząc z domu.

Wygodne i bezpieczne zakupy na:

Cukieteria.pl
Źródło słodkości on-line

SEMPRE Group Sp. z o.o.

05-802 Pruszków, ul. Wiejska 13A

tel./fax 22 734 20 18, tel. kom. +48 519 020 041, +48 519 020 042

e-mail: sempre@sempreinfo.pl, www.sempreinfo.pl