АЛТЭК

КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

ПРЕДЛАГАЕМ КОМПЛЕКС УСЛУГ ПО ОСНАЩЕНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЛЮБОГО УРОВНЯ И СЛОЖНОСТИ

*Товарный знак зарегистрирован в Государственном реестре товарных знаков и знаков обслуживания № 927050

ALTEKPRO.RU

КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

АЛТЭК

ПРЕДЛАГАЕМ КОМПЛЕКС УСЛУГ ПО ОСНАЩЕНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЛЮБОГО УРОВНЯ И СЛОЖНОСТИ

ПОСТАВКА ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ И ПОСУДЫ

Продукция более 600 известных торговых марок.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

Разработка технологического проекта и подбор оборудования с учетом заданных параметров помещения, норм СанПиНа и в соответствии с принципами НАССР.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Монтаж, настройка, диагностика, гарантийное и постгарантийное обслуживание, поставка запасных частей.

СОПУТСТВУЮЩИЕ УСЛУГИ

Логистические услуги, такелажные работы, производство нейтрального оборудования и барных стоек, автоматизация, дизайн, обучающие тренинги и мастер-классы для рестораторов и шеф-поваров.

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

АЛТЭК

БОЛЬШОЙ ОПЫТ И КВАЛИФИКАЦИЯ

Компания работает в сегменте HoReCa с 2008 года. В нашем штате более 150 высококвалифицированных специалистов с многолетним опытом работы.
Они регулярно проходят обучение, участвуют в семинарах и мастер-классах.

МЕЖДУНАРОДНОЕ ПАРТНЕРСТВО

Со многими производителями компания работает напрямую и является их официальным дилером и сервис-партнером, о чем свидетельствуют многочисленные сертификаты.

ШИРОКАЯ ГЕОГРАФИЯ И СФЕРА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Компания активно работает в регионах России и странах СНГ. Ежегодно мы оснащаем сотни предприятий общественного питания и торговли различного типа.

КОНКУРЕНТНЫЕ ЦЕНЫ

Прямые контракты с заводами, партнерские программы, специальные акции, гибкая система скидок — все это позволяет нам предлагать наиболее выгодные условия сотрудничества.

КОМПЛЕКСНЫЕ ПРОЕКТНЫЕ РЕШЕНИЯ

30+

В штате «Алтэк» работают профессиональные инженеры-технологи с более чем 30-летним опытом работы

Специалисты разрабатывают технологические решения (раздел ТХ) для предприятий общественного питания разного формата

«Алтэк» является членом СРО

ПРОИЗВОДСТВО НЕЙТРАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Мы обладаем собственным производством мебели из нержавеющей стали для предприятий общественного питания любого профиля.

Наши специалисты помогут подобрать изделия из высококачественного сырья, нужного размера и конфигурации по стандартным и идивидуальным размерам.

Изготавливаем разделочные столы, стеллажи, полки, тележки-шпильки, моечные ванны, а также цельные столешницы любой длины и формы.

ПРОДУКЦИЯ БОЛЕЕ 500 ИЗВЕСТНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

blendtec COMMERCIAL
SILKO
KRUPPS DISHWASHER MACHINES
coldline
MKN
XLT SmartSolutions
zanolli
MERRYCHEF A Welbilt Brand
robot coupe
THRILL INTERNATIONAL
SIRMAN
VALORIANI
METRO
san jamar smart. safe. sanitary.
ALTO-SHAAM
ata
Scotsman Ice Systems
prismafood
SIGMA Bakery Pastry Pizza equipment
Bartscher
B.PRO
enofrigo
MF
Josper
UNOX
la marzocco handmade in florence
Marana
nemco FOOD EQUIPMENT
PROXIMA Dr.coffee
moduline
GUPPONE
FIREX
ARKTO
ВЯЗЬМА
BSV-inox www.bsv.ru
tara
UGUR
POLAIR
Abat
HILGOLD
CAS

НАШИ КЛИЕНТЫ

BOBO
BIRCH
ВОКРУГ СВЕТА
.D
DUO
harvest.
WRF
italy & co.
NOVIKOV GROUP OF COMPANIES SINCE 1991
Горный Воздух
ДОДО ПИЦЦА
ПИЦЦА ФАБРИКА
SURF COFFEE
DOSTA ЕВСКИЙ
ФРАНКЛИНС БУРГЕР
ПХАЛИ ХИНКАЛИ
VOKZAL 1853
ZOTMAN PIZZA
FARШ
BONACAPONA
БРИТАНСКИЕ ПЕКАРНИ
ЦЕХ 85 ПЕКАРНЯ
ЛЮДИЛЮБЯТ
PIZZA 22 CM 22
буше
БУЛОЧНЫЕ Ф. ВОЛЬЧЕКА 1979
PERELMAN PEOPLE
SUBWAY
Marriott HOTELS · RESORTS · SUITES
COSMOS HOTEL GROUP
Holiday Inn
NOVOTEL HOTELS & RESORTS
park inn by Radisson
Radisson HOTELS & RESORTS
azimut HOTELS
ТОЧКА НА КАРТЕ СЕТЬ ОТЕЛЕЙ
МИР ТВОИХ ЭМОЦИЙ
X5Group
О'КЕЙ
азбука вкуса
МИРАТОРГ
globus
SPAR
лента
SELGROS cash & carry
СКА АРЕНА
СГК
СЕТЬ АЗС ГАЗПРОМНЕФТЬ
ЛУКОЙЛ
VIKING LINE
ВАД
Gutsait GROUP
UNITED CATERING GROUP UCG
НЛМК
НОРНИКЕЛЬ
ФОСАГРО
БАНК РОССИЯ
СБЕР
РОСАТОМ

НАШЕ ПОРТФОЛИО

РЕСТОРАНЫ

СТОЛОВЫЕ

ГОСТИНИЦЫ

ФАБРИКИ-КУХНИ

РИТЕЙЛ

БАРЫ И ПАБЫ

ФАСТ-ФУД

ПИЦЦЕРИИ

ПЕКАРНИ

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СКЛАДЫ

DUOBAND

РЕСТОРАННАЯ ГРУППА ПОД РУКОВОДСТВОМ ДМИТРИЯ БЛИНОВА И РЕНАТА МАЛИКОВА

ОСНОВАНА В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ В 2014 ГОДУ

Объединяет гастробары с авторской кухней DUO ASIA, TARTARBAR, DUO Gastrobar, бистро OGGI, флагманский HARVEST со специализацией на овощах, утонченный RECOLTE и ресторан современной французской кухни FRANTSUZA BISTROT.

DUO GASTROBAR тартарбар DUO asia oggi bistro

Что сделано: «Алтэк» занимался комплексным оснащением ресторанов HARVEST, RECOLTE, DUO ASIA, OGGI bistrot и FRANTSUZA BISTROT.
На открытых кухнях установлено оборудование: MKN, RATIONAL, SKYCOLD, SILKO, ALTO SHAAM.
Мы участвовали в реновации кухонь TARTARBAR и DUO Gastrobar.
Также «Алтэк» частично оснастил DUO GASTROBAR в Дубае.

harvest. recolte. FRANTSUZA BISTROT DUO GASTROBAR Dubai

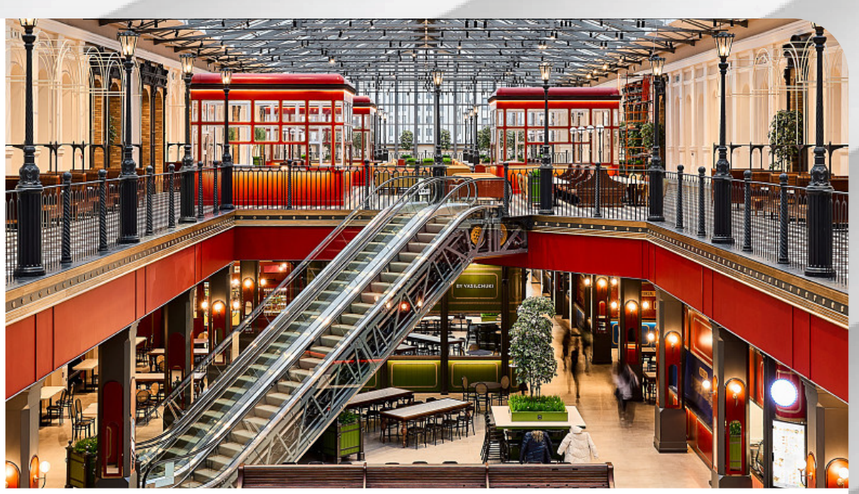
VOKZAL 1853

САМЫЙ БОЛЬШОЙ ФУДМОЛЛ В РОССИИ И ЕВРОПЕ

АДРЕС: САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, НАБ. ОБВОДНОГО КАНАЛА, 118
ДАТА ОТКРЫТИЯ: 21 НОЯБРЯ 2022 ГОДА

VOKZAL 1853 — уникальный совместный проект компании «Адамант» и совладельца ресторанного холдинга Restart Vasilchuk Brothers. В историческом здании Варшавского вокзала расположились более 90 ресторанных концепций, просторная зона фуд-корта, концертная площадка и малая сцена для event-мероприятий.

Что сделано: компания «Алтэк» выступила в качестве подрядчика VOKZAL 1853, оснастив бары и внутренние зоны фудмолла: помывочную, комнаты для персонала, холодильные камеры и зону хранения заготовок. Также мы оснащали большое количество корнеров и ресторанов фудмолла, таких как FAMILY BISTRO LET'S PLAY, GEORGIANI, MEAT GROUP BURGERS, YUJIN,«О, МОЙ БОУЛ», SAPORI D'ITALIA, PINZERIA by BONTEMPI, MUELLE.



SARTORIA LAMBERTI В RITZ-CARLTON

РЕСТОРАН-АТЕЛЬЕ ОТ УИЛЛИАМА ЛАМБЕРТИ

АДРЕС: МОСКВА, УЛ. ТВЕРСКАЯ, 3
ДАТА ОСНОВАНИЯ: НОЯБРЬ 2019

Ресторан при отеле Ritz-Carlton. Интерьер выполнен в стиле неаполитанских швейных мастерских. Внутри — мини-ателье, где вышивают в подарок гостям монограммы на платочках. Кругом — ткани, выкройки, костюмы и швейные машинки.

В центре внимания — открытая кухня. Кастомизированный тепловой индукционный остров — разработка премиального итальянского бренда HEKO. Вокруг него выстроены рабочие зоны со столами COLDLINE и TECNOSTEEL. В зал вынесены — пароконвектомат RATIONAL, угольная печь-мангал JOSPER, дровяная печь HAUSSLER.

Что сделано: проектированием и оборудованием фронт и бэк-кухни занималась команда «Алтэк». Специалисты проделали комплекс работ — от подбора и расстановки техники до монтажа и подключения аппаратов.

«ТОЧКА НА КАРТЕ»

СЕТЬ ЗАГОРОДНЫХ ОТЕЛЕЙ

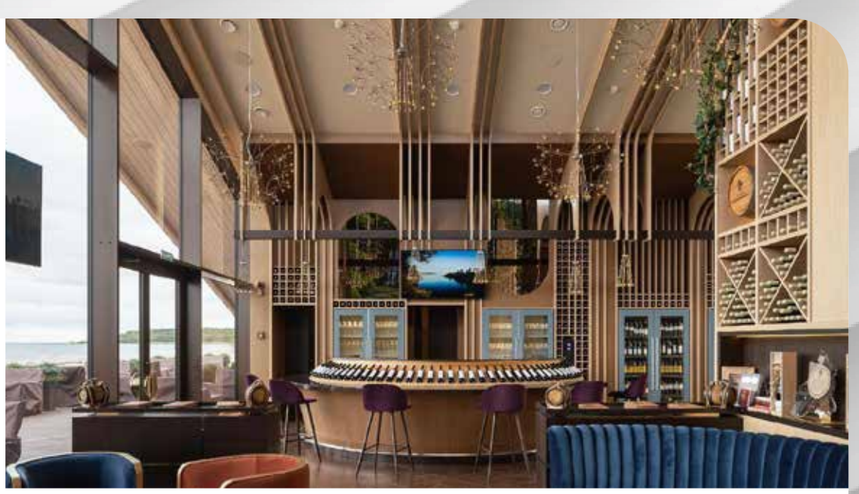
АДРЕС: ПРИОЗЕРСК, ЛОДЕЙНОЕ ПОЛЕ, ВИДЛИЦА, СОРТАВАЛА
ДАТА ОСНОВАНИЯ: 2017 ГОД

«Точка на карте» — сеть загородных отелей, которые располагаются в живописных местах Ленинградской области и республики Карелия. Идея проекта — комфортный и уединенный отдых на фоне нетронутой природы. Все гостиничные комплексы возведены с минимальным воздействием на экосистему и визуально органично вписаны в ландшафт.

Что сделано: Специалисты компании «Алтэк» занимались проектированием, оборудованием бара и бэк-кухни, монтажом техники в винотеке на территории отеля «Точка на карте. Приозерск».

Мы произвели комплексное оснащение кафе и прачечной в отеле «Точка на карте. Видлица». Специалисты компании спроектировали производственные цеха, сделали планы расстановки техники ии точек коммуникаций, привезли и установили оборудование.

При отеле «Точка на карте. Лодейное поле» работает ресторан, для которого «Алтэк» спроектировал производственные и административно-хозяйственные помещения, осуществил поставку и монтаж оборудования.



«ИГОРА ДРАЙВ»

УНИКАЛЬНЫЙ СПОРТИВНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС МИРОВОГО МАСШТАБА

АДРЕС: 54-Й КМ ПРИОЗЕРСКОГО ШОССЕ, ЛО,
НА ТЕРРИТОРИИ ВСЕСЕЗОННОГО КУРОРТА «ИГОРА»

Гоночный комплекс в курорте Игора в Приозерском районе Ленинградской области. Включает 10 профессиональных трасс для авто- и мотоспорта, тестов и испытаний. Площадь — 100 га. Вместимость — 50 тысяч человек. Длина кольцевой трассы — 4086 м.

«Игора Драйв» — это многофункциональная площадка с развитой инфраструктурой, где можно провести любой event. На территории располагается собственный ресторан, кейтеринговая служба, учебные залы, зал для пресс-конференций, vip-ложи.

Что сделано: «Алтэк» занимался проектированием и комплексным оснащением точек общественного питания, которые являются частью инфраструктуры комплекса. Специалистами проделан комплекс работ — от разработки технологических проектов (раздел ТХ) до подбора, поставки и монтажа кухонного оборудования на объектах. Плюс, в партнерстве с заводами мы инструктируем и обучаем персонал эксплуатации современной кухонной техники.

BIRCH

РЕСТОРАН ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ С АЗИАТСКИМ АКЦЕНТОМ

АДРЕС: САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. КИРОЧНАЯ, 3
ДАТА ОТКРЫТИЯ: ДЕКАБРЬ 2017

Лучший ресторан Петербурга по версии WhereToEat 2021. Проект принадлежит команде из 4-ех шеф-поваров во главе с Арсланом Бердиевым. Меню — авторские европейские блюда с азиатскими мотивами. «Алтэк» комплексно оснастил ресторан. Мы поставили полный комплект оборудования от пароконвектомата RATIONAL и холодильных шкафов COLDLINE до посудомоечных машин KRUPPS и ATA.

Продолжая тему Birch, в августе 2021 года открылся второй проект Бердиева — итальянская столовая **Osteria Betulla.** Компания «Алтэк» занималась проектированием и комплексным оснащением кухни заведения.

Арслан Бердиев
шеф-повар BIRCH, BETULLA

BIRCH betulla

FUTURIST

КУХНЯ БУДУЩЕГО ОТ АЛЕКСЕЯ АЛЕКСЕЕВА В КЛУБНОМ ДОМЕ ФУТУРИСТ

АДРЕС: САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. БАРОЧНАЯ, 6
ДАТА ОТКРЫТИЯ: 1 МАЯ 2023 ГОДА

Ресторан Futurist в клубном доме Футурист на Барочной – первый проект Алексея Алексеева, где он не только шеф, но и ресторатор. Новое пространство для творческих экспериментов, объединяющее архитектуру, современную живопись и комфортную авторскую гастрономию.

Что сделано: специалисты компании «Алтэк» разработали технологический проект кухонного пространства, а также комплексно оснастили ресторан. Мы поставили пароконвектомат MKN, тепловой остров SILKO, холодильное оборудование COLDLINE и многое другое.

Алексей Алексеев
шеф-повар и ресторатор

INNER

АВТОРСКИЙ РЕСТОРАН ШЕФ-ПОВАРА АЛЕКСЕЯ АЛЕКСЕЕВА

АДРЕС: САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, МАЛАЯ РАЗНОЧИННАЯ, 10
ДАТА ОСНОВАНИЯ: 16 МАРТА 2024 ГОДА

INNER — второй авторский проект Алексея Алексеева (Futurist) и по-совместительству самое долгожданное открытие 2024 года. Ресторан расположился на первом этаже элитного ЖК «Биография» на Петроградской стороне.

В основе меню — поиск неожиданных сочетаний. Алексей Алексеев призывает гостей прислушаться к своему внутреннему голосу и увидеть то, что скрыто. В меню шеф реализует идею того, как один малозначительный ингредиент может полностью изменить вкус знакомых блюд.

Заказать блюда можно будет как в формате a la carte, так и насладиться дегустационным сетом в формате chefs table с авторскими твистами и неожиданными сочетаниями.

Что сделано: разработка технологического проекта заведения с учетом имеющегося оборудования, частичное оснащение оборудованием, монтажные работы.

BOURGEOIS BOHEMIANS / БУРЖУА БОГЕМИАНС

ГАСТРОБАР ОТ ШЕФ-ПОВАРА АРТЕМА ГРЕБЕНЩИКОВА

АДРЕС: САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ВИЛЕНСКИЙ ПЕРЕУЛОК, 15
ДАТА ОТКРЫТИЯ: МАЙ 2018

«Буржуа Богемианс» или «Бобо» – это экспериментальная кухня, нетривиальные вкусовые сочетания и красивая подача. Блюда заказываются сетом. К каждому из них предлагаются актуальные терруарные вина.

Что сделано: Кухня – полуоткрытая, многие процессы приготовления «вынесены» в зал. RATIONAL – главный помощник на профессиональной кухне. За барной стойкой смонтирован весь рабочий остров – плиты TECNOINOX, ATA, холодильные столы HICOLD.

Артем Гребенщиков

шеф-повар BoBo

«ВОКРУГ СВЕТА»

ШЕФ-МАРКЕТ ОТ WHITE RABBIT FAMILY И NOVIKOV GROUP

АДРЕС: МОСКВА, УЛ. НИКОЛЬСКАЯ, 10
ДАТА ОТКРЫТИЯ: ФЕВРАЛЬ 2018

Самое масштабное в России гастрономическое пространство на площади в 2000 кв.м. Более 20 кафе и магазинов готовой еды, мастер-классы, гастрономические фестивали, концерты и маркеты.

Борис Зарьков
ресторатор

Аркадий Новиков
ресторатор

Владимир Мухин
шеф-повар ресторана «White Rabbit»

Что сделано: комплексное оснащение всех производственных цехов — поставка оборудования и монтаж. Отгружено 5 пароконвектоматов RATIONAL, тепловое оборудование ELECTROLUX, TECNOINOX, весь пул нейтрального оборудования, посудомоечные машины ATA.

WHITE RABBIT FAMILY

РЕСТОРАНЫЙ АЛЬЯНС БОРИСА ЗАРЬКОВА

ОСНОВАН В 2010 ГОДУ

Концепт-шеф и эталон вкуса WRF — один из самых выдающихся шеф-поваров Владимир Мухин. В ресторанный альянс входит 21 ресторан в Москве и 12 в Сочи. В октябре 14 числа 2021 года, рестораны White Rabbit, Selfie, Сахалин получили звезду гида Michelin.

Что сделано: «Алтэк» занимался проектированием и комплексным оснащением проектов WRF: московского ресторана черноморской кухни «Че? Харчо!»; двух филиалов ресторанов SHE, открытых в коллаборации с Ксенией Собчак; главного Chef's table страны — московский ресторан IKRA; «Горыныч» в Геленджике и в Сочи; японский дворик WA Garden (Ayu Sushi, Tajiri Go, Uchiwa).

SAGE

СОВМЕСТНЫЙ РЕСТОРАН ДМИТРИЯ БЛИНОВА И ВЛАДИМИРА ПЕРЕЛЬМАНА

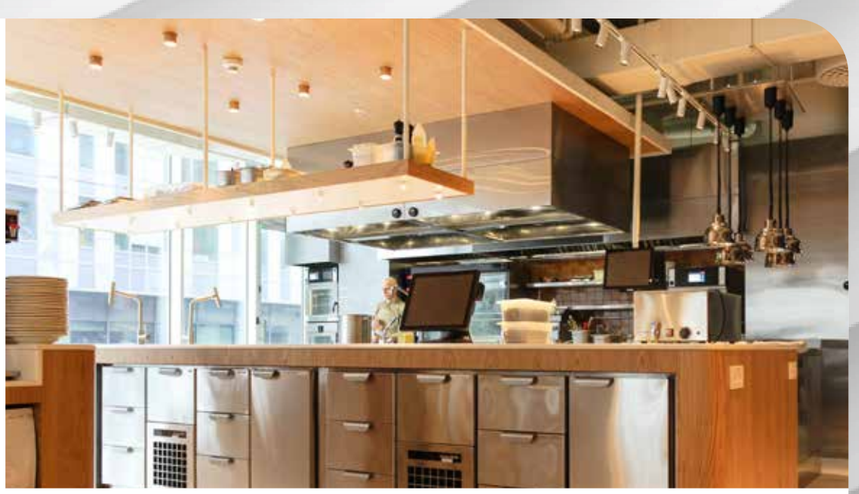
АДРЕС: МОСКВА, 1-АЯ ТВЕРСКАЯ-ЯМСКАЯ, 21
ДАТА ОТКРЫТИЯ: 13 ДЕКАБРЯ 2021 ГОДА

Симбиоз Москвы и Санкт-Петербурга — рестораторы Владимир Перельман (основатель, глава холдинга «Perelman people» и Дмитрий Блинов (бренд-шеф, совладелец успешных проектов в Санкт-Петербурге (Harvest, Duo, Duo Asia, Recolte) открыли ресторан авторской кухни с собственной ротиссери и пекарней.

Что сделано: Группа компаний «Алтэк» предоставила проект кухонного пространства, а также оснастила предприятие профессиональным оборудованием. Мы поставили тепловой остров MKN, ротационный гриль DOREGRILL, подовую печь MIWE и многое другое.

Владимир Перельман
Perelman people

Дмитрий Блинов
Duoband



ITALY&CO

СООБЩЕСТВО ЭКСПЕРТОВ В СФЕРЕ РЕСТОРАННОГО КОНСАЛТИНГА

ОСНОВАНО В 2010 ГОДУ

Сообщество основали петербургские концептмейкеры Михаил Соколов и Тимур Дмитриев. Компания развивает четыре направления: Italy & Consulting, Italy & Community, Italy & Concept, Italy & Collaboration.

JOLI Giusto Juan CANTINA ESPAÑOLA italy &co.

Что сделано: компания «Алтэк» поддерживает многолетние сотрудничество с Italy&co, поставляя качественное профессиональное оборудование для заведений, входящих в сообщество. Мы занимаемся комплексным оснащением новых проектов, таких как: Giusto, Joli, Juan, Jam.

Михаил Соколов
совладелец Italy&Co

Тимур Дмитриев
совладелец Italy&Co

WE LODGE

ЛОДЖ-ОТЕЛЬ В СТИЛЕ САФАРИ

АДРЕС: ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ, ДЕРЕВНЯ МЕДНЫЙ ЗАВОД, 1, СТРОЕНИЕ 1
ДАТА ОТКРЫТИЯ: 30 ОКТЯБРЯ 2021 ГОДА

WE Lodge — лодж-отель на берегу Медного озера в Ленинградской области. На территории расположено 16 номеров в стиле сафари. В отеле находится беседка на 12 человек в формате «Chef's table», куда приезжают шеф-повара на кулинарные гастроли. А также джин-бар «Roots» с панорамной просторной террасой и авторскими коктейлями от Ильи Астафьева (Gin Tonic Bar) и ресторан «HVOY» от бренд-шефа Антона Исакова и шеф-повара Игоря Казакова, который представил блюда лесной и фермерской кухни на живом огне.

Что сделано: Компания «Алтэк» занималась проектированием, комплексным оснащением, монтажом оборудования и пуско-наладочными работами для ресторана, бара, барбекю-террасы и заготовочной зоны.

Антон Исаков
бренд-шеф HVOY

.DREAMTEAM

РЕСТОРАННАЯ ГРУППА АЛЕКСЕЯ БУРОВА

РАБОТАЮТ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ, МОСКВЕ И ЕКАТЕРИНБУРГЕ
ДАТА ОСНОВАНИЯ: 2008 ГОД

За 14 лет работы запущено 11 заведений в Санкт-Петербурге, Москве и Екатеринбурге и собственная пивоварня. Основная идея — разнообразное пиво и фуд-пэринг к нему.

В ресторанную группу входят: «ТРАППИСТ», «ПИВНАЯ КАРТА», FORNO BRAVO, SMOKE BBQ, PAME, BLACKCHOPS и SELF EDGE JAPANESE.

Что сделано: комплексное оснащение и монтаж профессионального оборудования для ресторанов «ТРАППИСТ», «ПИВНАЯ КАРТА», SMOKE BBQ, BLACKCHOPS и SELF EDGE JAPANESE.

«Алтэк» является постоянным техническим партнером .DREAMTEAM и поддерживает команду при организации городских фестивалей и уличных фудмаркетов.

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ SMOKE BBQ БАР · ГРИЛЬ · КОПТИЛЬНЯ

ТРАППИСТ бельгийское кафе

Пивная карта

全部現実 SELF EDGE JAPANESE FISH & WINE

BLACKCHOPS Pub & Steakhouse

THE TOY

МАСШТАБНЫЙ РЕСТОРАН АЛЕКСАНДРА ВОРОБЬЕВА С АКЦЕНТАМИ НА СРЕДИЗЕМНОМОРСКУЮ И АЗИАТСКУЮ КУХНЮ

АДРЕС: МОСКВА, РОЧДЕЛЬСКАЯ УЛИЦА, 15, КОРПУС 44
ДАТА ОТКРЫТИЯ: 12 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

Кухней руководит шеф-повар Станислав Балаев. В меню – морепродукты в средиземноморском и азиатском исполнении: ежи, устрицы, вонголе, лангустины, гребешки. Для их выкладки в зале ресторане установлена витрина серии Premium.

Что сделано: корректировка технологического проекта, подбор кухонной техники, монтаж. Кухня укомплектована тепловой линейкой TECNOINOX, пароконвектоматом RATIONAL CombiMaster. Для шоковой заморозки используется шкаф COLDLINE на 10 уровней.

FOOD HALL В «PULKOVO VILLAGE OUTLET»

ФУД-ЗОНА НА ТЕРРИТОРИИ ШОППИНГ-ЦЕНТРА

АДРЕС: САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ПУЛКОВСКОЕ ШОССЕ, 60
ДАТА ОТКРЫТИЯ: ДЕКАБРЬ 2017

«Outlet Village Пулково» – первый торговый комплекс формата аутлет в Петербурге. Общая площадь – 22 тысячи кв.м. На территории работает Food Hall. Это полноценная ресторанная зона с единой посадкой на 100 мест и несколькими заведениями азиатской и европейской кухни – «Нихао», «Bona Capona» и «Пицца 22 см». Совокупная площадь – порядка 500 кв.м.

Что сделано: Поставка технологического оборудования для ресторанов «Нихао», «Bona Capona» и «22 см», монтаж туннельной посудомоечной машины ATA.

«СКА АРЕНА»

САМАЯ БОЛЬШАЯ В МИРЕ КРЫТАЯ ЛЕДОВАЯ АРЕНА

АДРЕС: САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ПРОСПЕКТ ЮРИЯ ГАГАРИНА, 8
ДАТА ОТКРЫТИЯ: 9 ДЕКАБРЯ 2023 ГОДА

«СКА Арена» стала самой большой крытой ледовой ареной в мире. Ее вместимость на матчах с шайбой 21,5 тысяч зрителей, а на концертах — 23 000.

Помимо хоккея, фигурного катания,шорт-трека и десятка мероприятий среди 20 видов спорта она будет принимать игры баскетбольных и волейбольных лиг. Ледовый дворец трансформируется в игровой или концертный за рекордные 3-4 часа.

Что сделано: «Алтэк» поставил и смонтировал более 4 000 единиц профессионального оборудования для всех зон общественного питания на новом стадионе:

- Главная кухня
- Кафетерий СМИ
- Столовая для персонала на 150 посадочных мест
- Буфет Малой Ледовой арены
- Точки фаст-фуда на 15, 45 и 50 посадочных мест
- Кафетерий
- Клубная ложа на 352 посадочных места
- 2-уровневый видовой ресторан
- VIP-ложи
- VVIP-ложи
- Бары видовой площадки

«ГОРНЫЙ ВОЗДУХ»

СПОРТИВНО-ТУРИСТИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

АДРЕС: ЮЖНО-САХАЛИНСК, УЛ. ГОРНОЛЫЖНАЯ, 3
ДАТА ОТКРЫТИЯ: 25 ФЕВРАЛЯ 2022 ГОДА

«Горный воздух» — один из самых динамично развивающихся горнолыжных курортов Дальнего Востока. На самом верху горы Большевик открылся «Ресторанный дворик» — гастропространство на более 400 посадочных мест. Общая площадь заведения — 1000 квадратных метров. На территории расположились фудкорт, бар «Горная ривьера», панорамный ресторан и терраса с видом на Южно-Сахалинск.

Что сделано: «Алтэк» занимался проектированием и оснащением профессиональным оборудованием ресторана, бара и фудкортов.

«ЮНОСТЬ»

СЕТЬ КАФЕ С СОБСТВЕННОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ФАБРИКОЙ

АДРЕС: МУРМАНСК И СЕВЕРОМОРСК
ДАТА ОСНОВАНИЯ: 1962 ГОД

Юность — сеть кафе и большое производство кондитерской и кулинарной продукции. Торговые точки кафе открыты по всему Мурманску и Североморску и в Мурманском Аэропорту. Сети принадлежат буфеты в Драматическом театре и в театре Кукол , а также столовая в областной больнице. С 2016 года Юность обеспечивает бортовое питание на самолетах и комплексное питание для сотрудников крупнейших предприятий города.

Что сделано: Компания Алтэк произвела комплексное оснащение производственной фабрики площадью более 3000 кв. м, кондитерского производства, кафе, столовых в госпитале и на заводе. Наши технологи предоставили проект с расстановкой оборудования для большинства точек сети.

«ДЖЕРМУК МОСКВА»

ПИЩЕВОЕ ПРОИЗВОДСТВО И СТОЛОВАЯ НА ТЕРРИТОРИИ ГОСТИНИЦЫ

АДРЕС: АРМЕНИЯ, ДЖЕРМУК
ДАТА ОТКРЫТИЯ: 2017 ГОД

С 2017 года гостиница «Джермук Москва» полностью переведена на обслуживание строителей карьерного хозяйства и геологов, осваивающих золоторудное месторождение. Здесь работают порядка 1000 сотрудников. Всех их необходимо обеспечивать полноценным трехразовым питанием.

Общая площадь объекта: 700 кв.м.
Площадь кухни: 250 кв.м. Количество посадочных мест: 200
Расчетная производительность кухни: 2000 порций в день.

Что сделано: Специалистами «Алтэк» был реализован полный комплекс оснащения пищевого производства «под ключ»: от проектирования цехов до ввода объекта в эксплуатацию с разработкой технологических карт блюд и обучением персонала.

АО «ГАЗСТРОЙПРОМ» (ГСП)

ВЕДУЩАЯ РОССИЙСКАЯ СТРОИТЕЛЬНАЯ КОМПАНИЯ

«ГСП» — генеральный подрядчик по строительству объектов ПАО «Газпром», головная компания многопрофильного холдинга, выполняющего полный комплекс работ в рамках проектов по добыче, переработке и транспортировке природного газа.

Основные виды деятельности: обустройство нефтегазоконденсатных месторождений, строительство компрессорных станций, магистральных трубопроводов, автодорог и мостовых сооружений.

Что сделано: «Алтэк» занимается поставками профессионального кухонного оборудования для корпоративных столовых, которые располагаются в вахтовых городках на газокомпрессорных станциях магистральных газопроводов «Газпрома».

АО «ВАД»

КОРПОРАТИВНЫЕ СТОЛОВЫЕ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЯ

АДРЕС: САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, КАЛИНИНГРАД, ВОЛОГДА, КАРЕЛИЯ
ДАТА ОСНОВАНИЯ: 1994 ГОД

Одно из крупнейших дорожно-строительных предприятий в Северо-Западном регионе, которое с 1994 года занимается проектированием, строительством, реконструкцией, ремонтом автомобильных дорог.

Что сделано: Проектирование и оснащение корпоративных столовых для сотрудников предприятия на базе производственно-технических комплексов в разных регионах РФ.

«ДОДО ПИЦЦА»

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЕТЬ ПИЦЦЕРИЙ ФЕДОРА ОВЧИННИКОВА

РАБОТАЮТ В 17 СТРАНАХ
ДАТА ОСНОВАНИЯ: 2011 ГОД

Российская сеть ресторанов быстрого питания, специализирующаяся на пицце. Сеть объединяет уже более 1000 заведений в 21 стране, включая Россию, США, Нигерию, ОАЭ, Великобританию и страны Европы.

Что сделано: Сотрудничество с 2012 года. Разработана специализированная матрица оборудования и инвентаря для оснащения пиццерий любого формата. Поставляем весь комплект оборудования включая пицца-печи ZANOLLI и XLT, тестомесы PRISMAFOOD и блендеры BLENDTEC.

«ПИЦЦАФАБРИКА»

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЕТЬ РЕСТОРАНОВ И КАФЕ С ДОСТАВКОЙ

РАБОТАЮТ В 30 ГОРОДАХ РФ
ДАТА ОСНОВАНИЯ: 2011 ГОД

Сеть семейных кафе и пиццерий с доставкой, предлагающая популярные блюда современной кухни: пицца, роллы, лапша WOK, бургеры и паста. Сеть объединяет более 50 точек в 30 городах.

Что сделано: Поставка оборудования для всех открывающихся под этим брендом кафе и ресторанов. Используются печи для пиццы ZANOLLI, прессы SIGMA, холодильная техника HICOLD, электромеханические машины BARTSCHER, SIRMAN.

«DOSTAEВСКИЙ»

ПЕТЕРБУРГСКАЯ СЕТЬ ДОСТАВКИ ЕДЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

РАБОТАЮТ В 5 ГОРОДАХ РФ

«Достаевский» – сервис по доставке готовых блюд собственного производства. Компания развивается за счет организации фабрик-кухонь полного цикла. Каждое производство работает круглосуточно. Цехами руководят опытные шеф-повара.

Круглосуточная доставка еды в пяти городах России: Санкт-Петербург, Москва, Сочи, Краснодар и Новосибирск. В любое время дня и ночи, обратившись в компанию, можно попробовать блюда разных кухонь: японские суши, осетинские пироги, средиземноморские свежие салаты, американские бургеры, восточную шаверму, китайский вок и десерты.

Что сделано: «Алтэк» начинал сотрудничество с поставок конвейерных печей XLT для пиццы. Сегодня мы проектируем и комплексно оснащаем новые производства «Достаевского» современным пищевым оборудованием.

«ТАНУКИ»

СЕТЬ ЯПОНСКИХ РЕСТОРАНОВ

АДРЕС: МОСКВА
ДАТА ОСНОВАНИЯ: 2004 ГОД

Японский ресторан и суши-бар насчитывает более 50 заведений в Москве. В меню представлены не только суши и роллы, но и огромное количество традиционных закусок, супов, горячих блюд и десертов.

Что сделали: Для заведений по всей Москве «Алтэк» поставляет рисоварки TIGER HOSHIZAKI. Наша команда с 2022 года производит комплексное оснащение новых точек сети. Поставляем тепловое оборудование UNOX, ZANOLLI, TECNOINOX, холодильное HICOLD, LIEBHERR, нейтральное RESTOART и др.

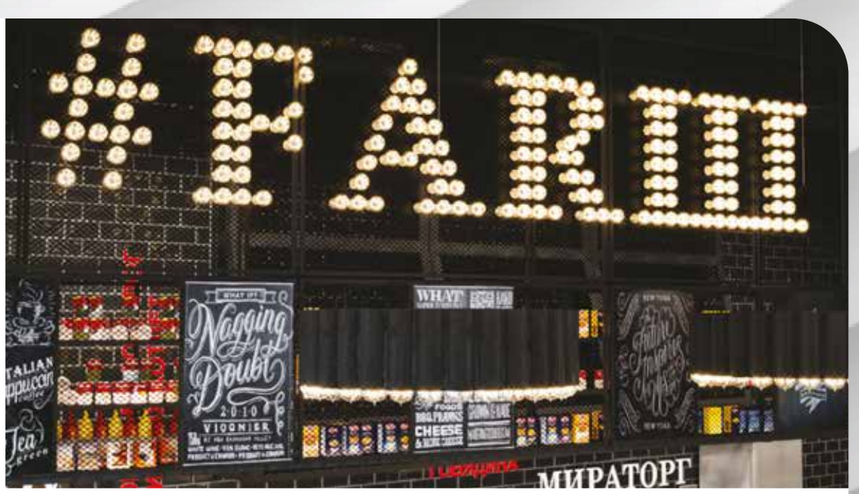
#FARШ

СЕТЕВАЯ БУРГЕРНАЯ ОТ NOVIKOV GROUP

РАБОТАЮТ В 6 ГОРОДАХ РФ
ДАТА ОСНОВАНИЯ: 2015 ГОД

«ФАРШ» — совместный проект Novikov Group и агрохолдинга «Мираторг», который запустился в 2015 году. Основа меню — бургеры с котлетами из брянской мраморной говядины.

Что сделано: «Алтэк» начинал сотрудничество с сетью с единичных поставок оборудования для бургерных. Сегодня специалисты проектируют производственные зоны кухонь в разных кафе сети, делают проекты фабрик-кухонь «ФАРШ» в Москве, Петербурге, Краснодаре, а также подбирают и доставляют профессиональное кухонное оборудование для заведений бренда.



ФАБРИКА-КУХНЯ

ДЛЯ ИЗВЕСТНОЙ РИТЕЙЛ-СЕТИ

АДРЕС: МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, 32 КМ ОТ МКАД
ДАТА ОТКРЫТИЯ: ДЕКАБРЬ 2021 ГОДА

Фабрика-кухня занимает тысячу квадратных метров площади. Здесь делают первые и вторые блюда, полуфабрикаты и хлебобулочные изделия. Цеха распределены, чтобы соблюдать поточность — от сырья до упаковки. В одной зоне моют, затем разделывают и нарезают, потом подвергают различной термической обработке, охлаждают и упаковывают.

Что сделано: Комплексное оснащение фабрики-кухни профессиональным оборудованием. Поставили необходимую технику для каждого этапа производства от первичной обработки до упаковки.

Были отгружены: пароконвектоматы RATIONAL, котлы FIREX, вакуумные упаковщики HENKELMAN и HENKOVAC, туннельная посудомоечная машина PLATINUM и многое другое.

«ЛЕНТА»

КРУПНЕЙШАЯ СЕТЬ ГИПЕРМАРКЕТОВ В РФ

РАСПОЛАГАЕТСЯ В БОЛЕЕ ЧЕМ 200 НАСЕЛЕННЫХ ПУНКТОВ РФ
ДАТА ОСНОВАНИЯ: 1993 ГОД

«Лента» – одна из крупнейших сетей розничной торговли, основанная в 1993 году. В 2021 году открылся первый складской комплекс на 70 000 кв.м в Московской области.

Что сделано: С 2018 году компания участвует в тендерах на закупку профессионального кухонного оборудования для кулинарных производств на базе торговых точек. Осуществляем технологическое проектирование и подбор необходимой техники с учетом планируемых объемов выпуска готовых изделий.

В качестве технической основы для пекарских цехов поставляем ротационные, подовые печи и расстоечные камеры MIWE, планетарные миксеры BEAR VARIMIXER, вакуумные упаковщики HUALIAN MACHINERY и HENKELMAN. Сервис-инженеры «Алтэк» занимаются монтажом и подключением аппаратов.

Комания «Алтэк» занималась комплексным оснащением фабрики-кухни, расположенной на территории складского комплекса в Подмосковье.

«АЗБУКА ВКУСА»

СЕТЬ СУПЕРМАРКЕТОВ С КАФЕ И КУЛИНАРИЕЙ

ДАТА ОСНОВАНИЯ: 1997 ГОД

«Азбука вкуса» — российская частная розничная сеть действующая в Москве, Московской области и Санкт-Петербурге. Сеть объединяет 105 супермаркетов «Азбука вкуса», 60 минимаркетов «Азбука daily», 3 специализированных винных магазина «Энотека», 5 семейных гипермаркетов «АВ маркет», интернет-магазин av.ru, городское кафе «АВ Гранд-кафе».

Что сделано: Компания «Алтэк» занимается техническим оснащением бистро, кафетериев и отделов кулинарии в магазинах «Азбука вкуса». Наши специалисты подбирают и поставляют полный комплект технологического оборудования, на котором говорят повара в зале — от соковыжималок ROBOT COUPE до пароконвектомата RATIONAL.

«ЦЕХ85»

СЕТЬ ПЕКАРЕН-КОНДИТЕРСКИХ

100 ПЕКАРЕН В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ
ДАТА ОСНОВАНИЯ: 2016 ГОД

Пекарни бренда предлагают разнообразную выпечку собственного производства, из натуральных ингредиентов, без искусственных добавок. Заведения сети обладают мини кафе средней площадью 70–80 кв.м. Здесь продается свежий хлеб, булочки, пироги, кексы, торты и фирменные цехобоны. Кроме сладостей в кондитерской есть сытные пироги и комплексные обеды.

«ЦЕХ85» входит в сеть «ЦЕХ 85 family», которая объединяет несколько проектов, включая ферму «Медовое», лавки-гастрономы, булочные «Сёстры», блинные «Батенька»и сыроварню Fromagerie d'origine. Основатель сети — совладелец ювелирных магазинов «585. Золотой» — Алексей Феликсов.

Что сделано: с 2019 года «Алтэк» занимается комплексным оснащением кондитерских-пекарен «ЦЕХ 85». Поставляется весь пул технологического и торгового оборудования: от конвекционных печей UNOX до витрин BSV-INOX.

«БРИТАНСКИЕ ПЕКАРНИ»

ОДНА ИЗ СТАРЕЙШИХ СЕТЕЙ ПЕКАРЕН В ПЕТЕРБУРГЕ

ДАТА ОСНОВАНИЯ: 1997 ГОД

Кафе-кондитерские «Британские пекарни» предлагают широкий ассортимент продукции: торты, пирожные, печенья, выпечку, ремесленный хлеб, блюда от шефа, сэндвичи, кофе и английский чай.

Что сделано: Мы работаем с British Bakery с 2019 года, оснащая кафе бренда разного формата, — с полноценным залом для гостей и корнеры на фудкортах в торговых центрах. Для заведений поставляем полный комплект пекарского, холодильного, электромеханического, торгового и нейтрального оборудования.

«ЛЮДИ ЛЮБЯТ»

ДЕМОКРАТИЧНАЯ СЕТЬ ПЕКАРЕН

АДРЕС: САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
ДАТА ОСНОВАНИЯ: 2016 ГОД

Сеть пекарен с собственным производством в Сестрорецке, широким ассортиментом хлебо-булочных и кондитерских изделий, а также блюд классической кухни в формате take away. Сеть насчитывает более 70 пекарен в Санкт-Петербурге и Ленинградской области.

Всю продукцию производят вручную из натуральных ингредиентов по авторским рецептам. В ассортименте: 20 видов хлеба, в том числе, бездрожжевый на био-закваске, 30 видов сдобы, торты, пирожные. К выпечке предлагают кофе из зерен свежей обжарки.

Что сделано: «Алтэк» занимается поставками и установкой торгового и технологического оборудования для сети пекарен.

«БУЛОЧНЫЕ Ф.ВОЛЬЧЕКА»

СЕТЬ ФИРМЕННЫХ МАГАЗИНОВ С СОБСТВЕННЫХ ПРОИЗВОДСТВОМ

АДРЕС: САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
ДАТА ОСНОВАНИЯ: 2013 ГОД

Крупнейшая сеть фирменных магазинов на петербургском рынке, основанная Филиппом Вольчеком и его партнерами в 2013 году. В управлении около 120 заведений, а также кофейни «Кофеварим», молочные магазины «Лавка Фокина» и продажа мороженого. 97% продукции производится на собственном заводе.

В булочных большой ассортимент хлеба собственного производства, слоек, выпечки, различных тортов, пирожных и десертов.

Что сделано: «Алтэк» с 2019 года сотрудничает с сетью пекарен, поставляя конвекционные печи UNOX, холодильные витрины и морозильные шкафы MXM, а также пекарский инвентарь.

«БУШЕ»

ПЕТЕРБУРГСКАЯ СЕТЬ КАФЕ С СОБСТВЕННОЙ ВЫПЕЧКОЙ

РАБОТАЮТ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ И МОСКВЕ
ДАТА ОСНОВАНИЯ: 1999 ГОД

«Буше» — сеть кафе-кондитерских с завтраками, обедами и собственной выпечкой.

Сеть включает 60 локаций в Санкт-Петербурге, 18 пекарен-кондитерских у дома «Теплого хлеба и под одеяло», кофейную лабораторию с винным баром КофеLab, сеть раменных Chou Do, 6 кафе в Москве и даже пельменная Oleg’s в Амстердаме.

Что сделано: «Алтэк» уже несколько лет сотрудничает с сетью «Буше» — поставляем оборудование и комплексно оснащаем некоторые локации. Специалисты компании разрабатывали технологические решения (раздел ТХ) для флагманских московских заведений и поставляли для них пекарское и торговое оборудование.

Для «Теплого хлеба» отгрузили холодильные и кондитерские витрины, холодильные шкафы и нейтральное оборудование. Также «Алтэк» оснастил «под ключ» раменную «Chou Do»

@altekpro_ru

@altek_pro

АЛТЭК

ГРУППА КОМПАНИЙ
WWW.GKALTEK.RU

+7 812 703 11 77	САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
+7 499 704 11 77	МОСКВА
+7 981 210 01 15	СЕВАСТОПОЛЬ
8 800 333 95 77	ПО ВСЕЙ РОССИИ