



PROJEKTOWANIE



WYPOSAŻENIE



SERWIS

Ludzie od kuchni

Od 24 lat z pasją projektujemy i wyposażamy gastronomię



1000+

wykonanych
projektów
kuchni

100

serwisantów
w całej Polsce

1254

urządzeń i elementów
wyposażenia zamontowaliśmy
na Stadionie Narodowym

W 1981 r., jako pierwszoklasiści, usiedliśmy w jednej ławce. Dzisiaj, jako przyjaciele, wspólnie zarządzamy i razem z naszym zespołem rozwijamy Lorien Group. Wierzymy i wiemy, że razem można więcej i lepiej. Zapraszamy do współpracy.

Obszary działalności



Ania i Michał

DZIAŁ HANDLOWY



Asia, Ania i Mateusz

DZIAŁ PROJEKTOWY



Asia i Daniel

DZIAŁ OPERACYJNY

Produkty



/ WYPOSAŻENIE KUCHNI



/ MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ



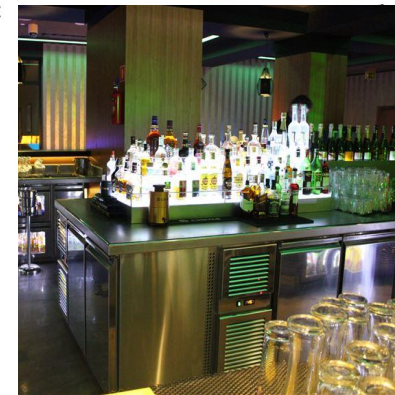
/ CHŁODNICTWO



/ BUFETY I LINIE WYDAWCZE



/ PIECE KONWEKCYJNO - PAROWE



/ BARY

Chłodnictwo

Skuteczne chłodnictwo jest podstawą dobrej jakości dania, które otrzymasz na talerzu. Nasze urządzenia chłodnicze gwarantują utrzymanie właściwych temperatur oraz wysokiej jakości przechowywanego produktu



E P O K A
Winnici Profity



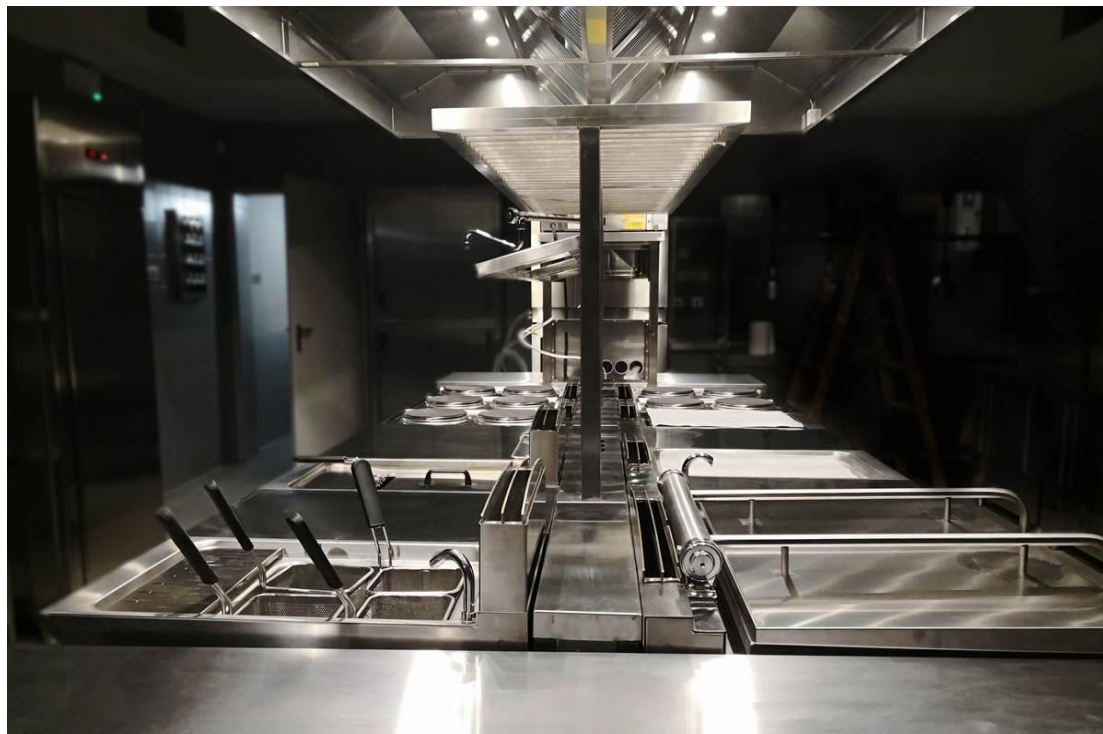
Meble ze stali nierdzewnej

Trwałość, odporność i wytrzymałość to cechy, dzięki którym oferowana przez Lorien stal nierdzewna i wykonane z niej meble są stałym elementem przy wyposażeniu gastronomii.



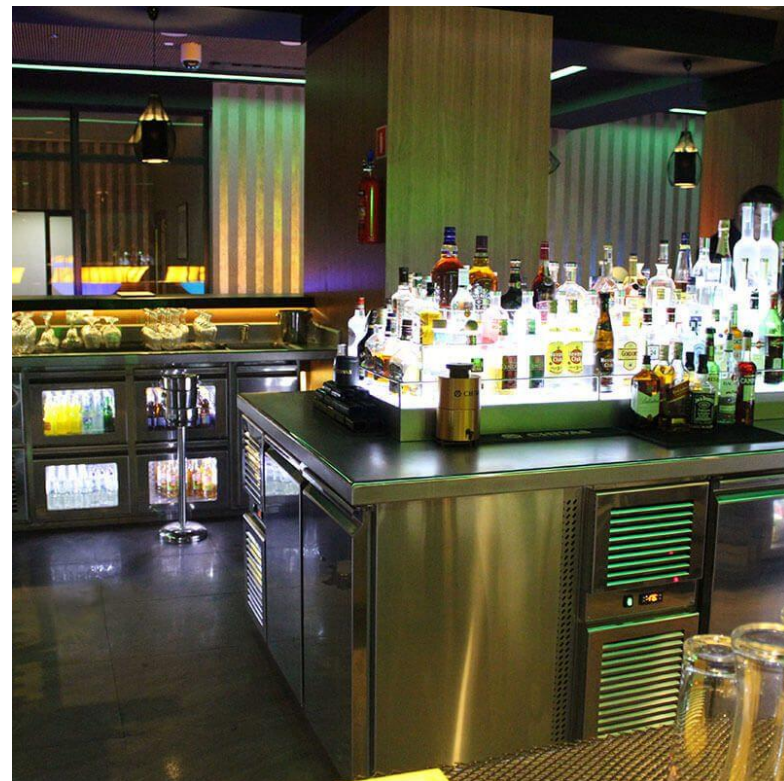
Wyposażenie kuchni

Niezależnie od tego czy planujesz wyposażyć kuchnię w hotelu, restauracji czy kantine niezwykle ważne jest jej właściwe zaprojektowanie, wyposażenie i funkcjonalność.



Bary

Bar to wyjątkowe miejsce, w którym nawiązana zostaje relacja z klientem. Bezpośredni kontakt z barmanem, który przy właściwie zaprojektowanym i wyposażonym barze potrafi przyrządzić idealne smoothies, aromatyczną kawę czy drinka, jest nieoceniony.





POTĘŻNE KUCHNIE



Międzynarodowe Targi Poznańskie



HOTELE



KANTYNY



TOSHIBA



RESTAURACJE



SIECI HANDLOWE



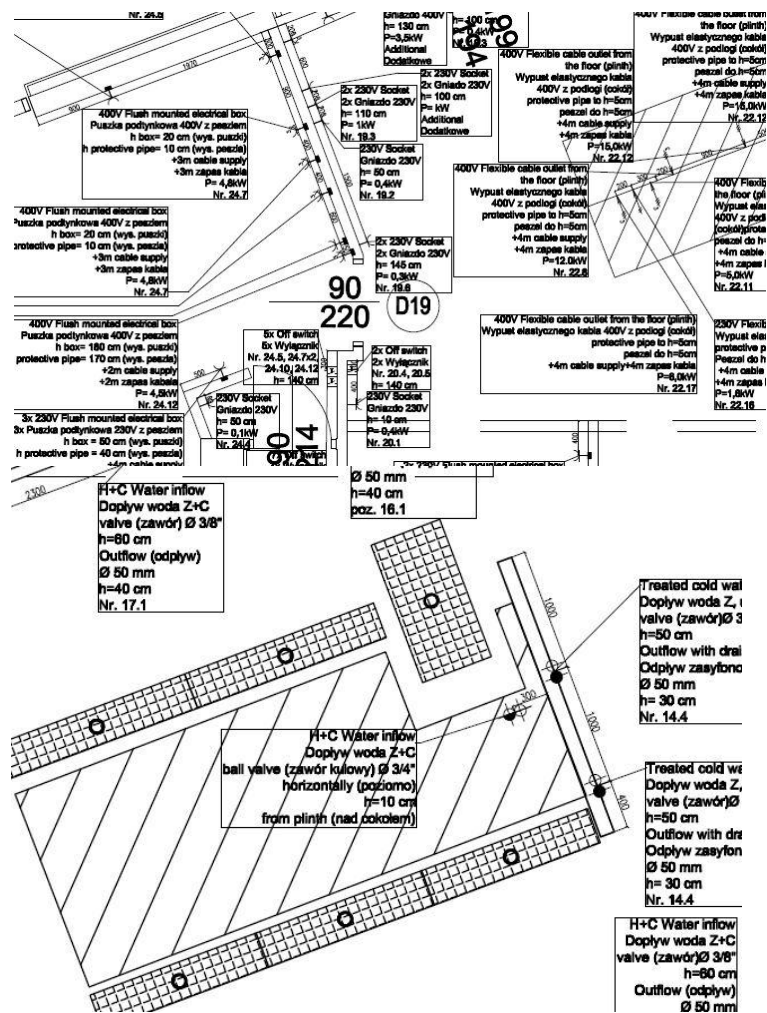
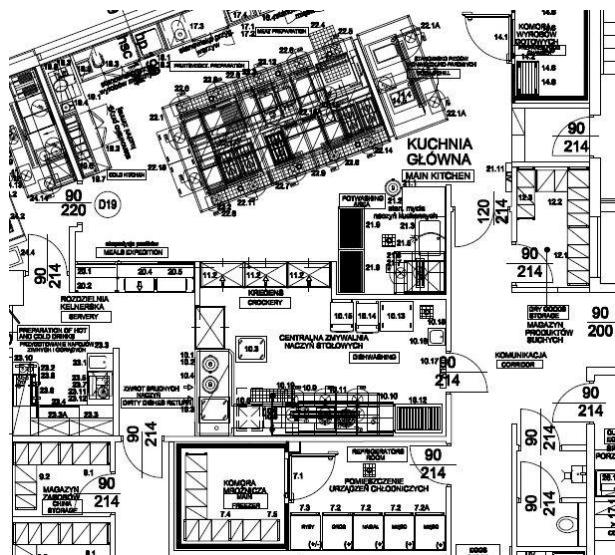
PROJEKTY SPECJALNE





PROJEKTOWANIE

- Kompletny projekt technologii
- Opinia sanepidu
- Koordynacja na budowie





Realizacje

Dlaczego klienci powierzają nam realizację projektów profesjonalnych kuchni gastronomicznych?

- Projektujemy kreatywnie

nasi projektanci pracowali w gastronomii, więc znają procesy z własnego doświadczenia, pracujemy na kuchniach, które zaprojektowaliśmy dzięki czemu doskonalimy swoje umiejętności

- Wyposażamy optymalnie

zawsze wg potrzeb starannie dobieramy rodzaj, liczbę i klasę sprzętu

- Szkolimy fachowo

nasi specjaliści i szef kuchni dzielą się wiedzą i doświadczeniem szkoląc załogę nowej restauracji

- Serwisujemy sprawnie

wiemy, że dobra opieka serwisowa urządzeń jest kluczem do długoterminowej współpracy przy kolejnych inwestycjach



Największy zadaszony park wodny w Europie



Stadion Narodowy w Warszawie

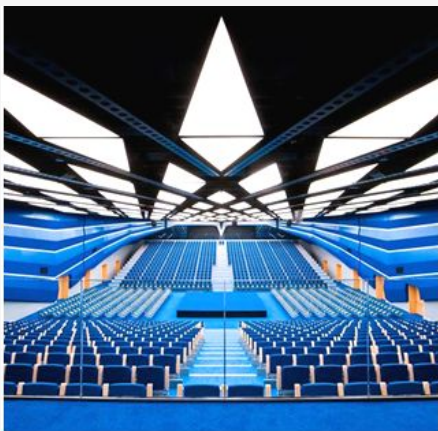


Arłamów - największy polski górski kurort



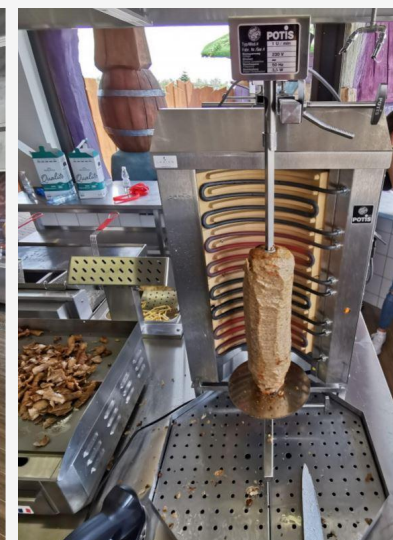


Centralna kuchnia w największym centrum targowym w Europie Środkowo-Wschodniej





Park rozrywki Plopsa Group





VIENNA HOUSE



Pracownia kulinarna Wojciecha Modesta Amaro nagrodzona gwiazdką Michelin



E P O K A

Maria Prochyra

Czołowa restauracja fine diningowa w Warszawie





H
Holiday Inn

Hotel Golebiewski

HOTEL BULWAR

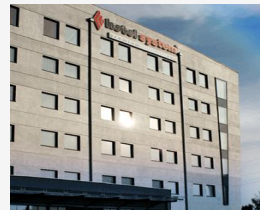
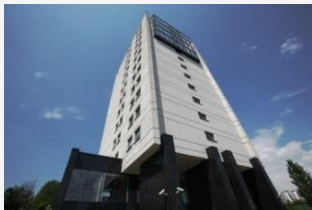
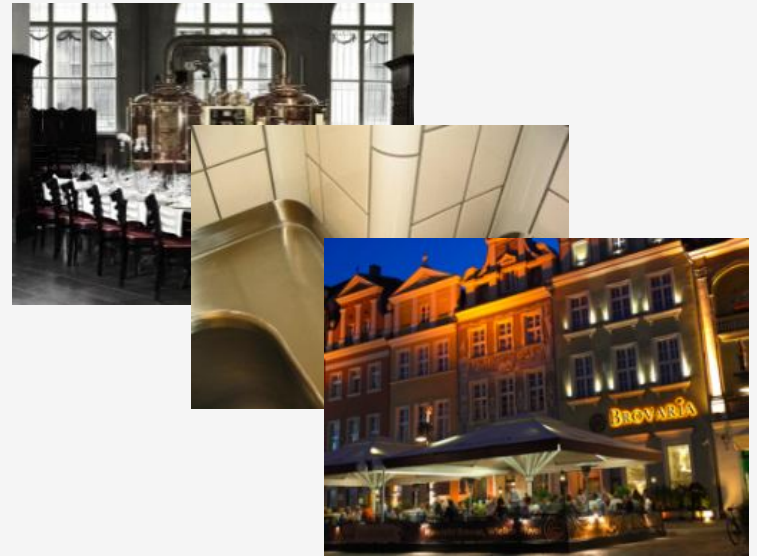
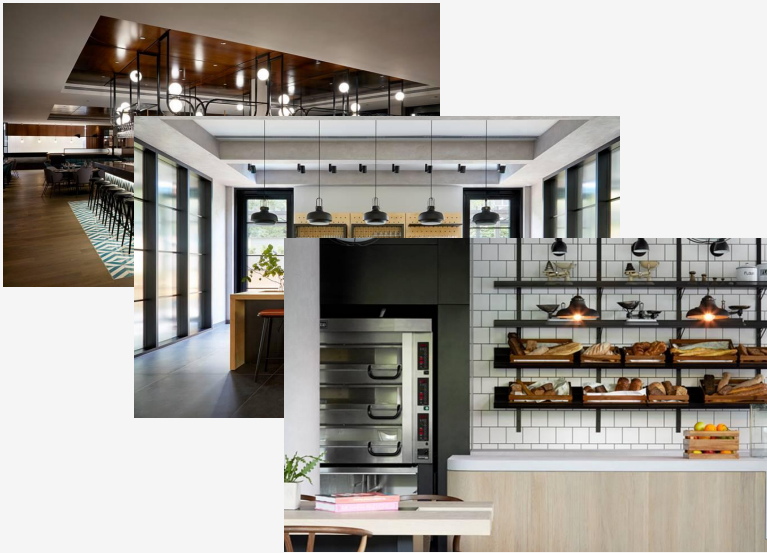


S
Sheraton
Warsaw
HOTEL

S
Sheraton
Poznan
HOTEL

S
Sheraton
Sopot
HOTEL
CONFERENCE CENTER & SPA







WARSZAWA

KRAKÓW

POZNAŃ

GDAŃSK

WROCLAW

**... i wiele
innych
lokalizacji**





WARSZAWA
BYDGOSZCZ

LUBLIN

... oraz

POZNAŃ
WROCLAW
GDAŃSK



Kantyny

Google



Projekt specjalny

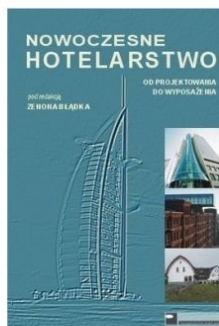


Projekt specjalny - sieci stacji paliw



Nagrody & edukacja

Nagrody



Edukacja

LORIEN jest współautorem książki zespołu Palladium „NOWOCZESNE HOTELARSTWO” 2011

kompedium wiedzy, na temat tworzenia nowoczesnej gastronomii w hotelach.



[kliknij aby obejrzeć film](#)

Ludzie od kuchni



Tomasz Ratajczak
Prezes Zarządu Komplementariusza
tel. +48 602 614 465
email: t.ratajczak@lorien.pl

Daniel Płachecki
Dyrektor Operacyjny
tel. +48 607 152 144
email: d.plachecki@lorien.pl