



RM GASTRO Prvotřídní kuchyně. Pro opravdové profesionály.

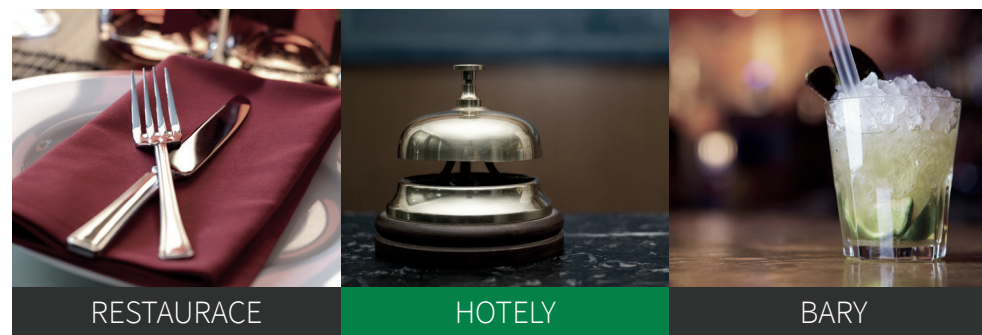
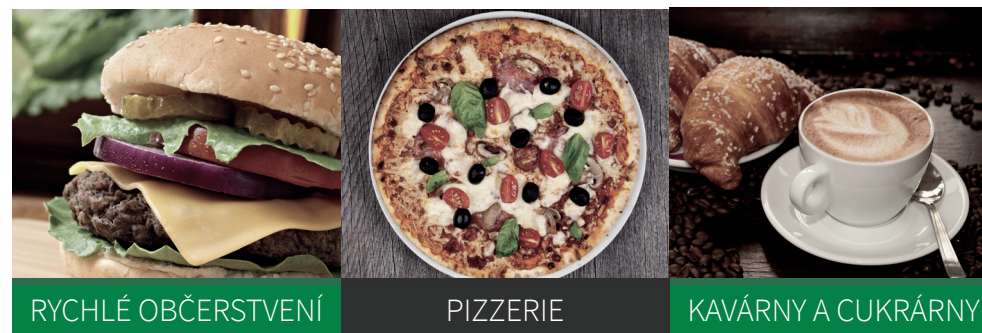


KDO JSME ...

Jsme přední evropský výrobce a dodavatel profesionálního gastronomického zařízení. S nadšením přinášíme zákazníkům **špičkové technologie, řešení na klíč a prvotřídní péči**, kterou zařizování profesionální kuchyně vyžaduje. Ke svým obchodním partnerům, spolupracovníkům i okolí se chováme s úctou a odpovědností.

Opíráme se o rozsáhlé **zkušenosti získané během 24 let** působení na trhu, o dovednosti našich zaměstnanců, o vlastní vývojové a výrobní zázemí, a hlavně o partnerský vztah s dodavateli, obchodními partnery i zákazníky. Jen díky tomu můžeme nabídnout prvotřídní technologie, precizní zpracování, kvalitní materiály a bezkonkurenční servis.

Na naše gastronomická zařízení se spoléhají kuchaři **ve všech typech kuchyňských provozů**. Od rychlého občerstvení, přes pizzerie, bary, kavárny, cukrárny, restaurace, hotely, závodní a školní jídelny, až po výrobní jídla. Každá kuchyně od nás je unikátem, naše vášeň pro detail a důraz na kvalitu je však spojuje.



... JSME RM GASTRO.

Společnost **RM Gastro** je ryze **českou firmou**, kterou společně založili Jan Richter a Ladislav Mrkvička. Z jedné malé pražské kanceláře jsou v současnosti **pobočky v České republice, Polsku a Slovenské republice**. Vlastní **výrobní závod ve Veselí nad Lužnicí**, který prošel v roce 2017 rekonstrukcí, má výrobní plochu 7 700 m². RM Gastro zaměstnává téměř 270 lidí a svá zařízení dodává do kuchyní více jak 50 zemí světa. K dnešnímu dni vyrostl sen zakladatelů do podoby firmy s ročním obrátem přesahující jednu miliardu korun.

V RM Gastro **navrhujeme a vyrábíme s vášní pro detail a důrazem na kvalitu**. Naše produkty pochází z České republiky – ze samotného srdce Evropy. V zemi, která má dlouhodobou tradici vývoje a výroby technologií a techniky. V řemesle a tradici vidíme smysl, protože se jedná o ověřené a z generace na generaci předávané postupy a znalosti.



LADISLAV MRKVIČKA

JAN RICHTER

PROČ SI VYBRAT PŘÁVĚ RM GASTRO?

Produkty **obou našich značek RM a REDFOX** nabízí **funkční a atraktivní design**, který usnadní práci a údržbu a díky kterému bude kuchyně i po letech Vaší chloubou. Gastronomie je umění a umění si zaslouží odpovídající prostředí. O své zákazníky vždy **rádi a s nadšením pečujeme**. Máme silný a odborně zdatný **obchodní tým** a širokou **síť obchodních partnerů**, o které se můžete opřít. Nemusíte být odborníkem na všechny technologie, ale stačí, když se obrátíte na nás.

Naše výrobky, služby i náhradní díly dodáváme **rychle a včas**. Základní sortiment držíme vždy skladem. Kvůli kuchyni od nás se naplánované otevření Vaší restaurace rozhodně nezpozdí.

Jsme solidní, odpovědný a stabilní obchodní partner. Na trhu úspěšně působíme již více než **24 let** a věříme, že se na nás můžete spolehnout i v letech příštích.

V roce 2017 ocenila Francouzsko-česká obchodní komora (FČOK) čtyři české úspěšné firmy na francouzském trhu. **V kategorii „Úspěch českých malých a středních podniků (MSP) ve Francii“ obdrželo cenu RM Gastro**, kterou jsme získali za návrh a výrobu profesionálního gastronomického zařízení. Jedním z úkolů FČOK je právě podpora rozvoje obchodu mezi českým a francouzským trhem.



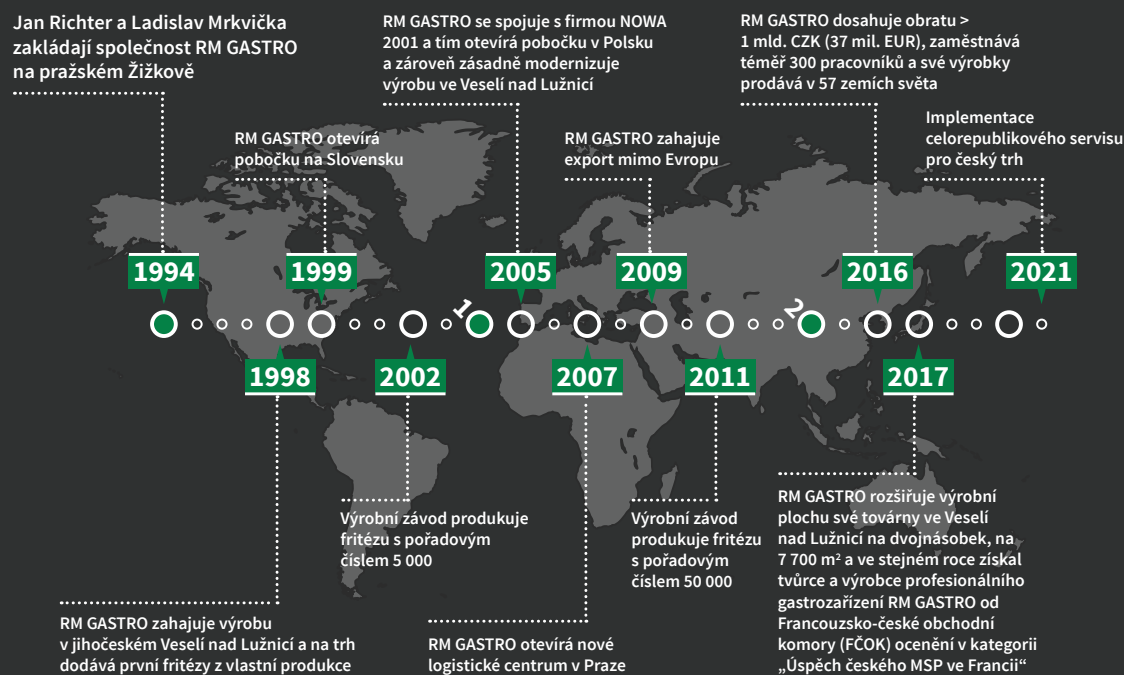
... NAŠE HISTORIE

Rudolf Heinz-Richter založil svou loutkářskou firmu již roku 1892. O tři desetiletí později začal Ladislav Mrkvička šít v Kralupech nad Vltavou boty. Obě firmy byly úspěšné a jejich rozvoj ukončilo až znárodnění po druhé světové válce.

Tradice však byla vzkříšena. Roku **1994** se sešli potomci obou podnikatelských rodů, Jan Richter a Ladislav Mrkvička, a **založili RM Gastro**. Vášeň loutkářů pro detail a poctivý fortel obuvníků se spojil a dal vzniknout výjimečným produktům, které pomáhají modernizovat českou gastronomii.

Zákazníci to již tenkrát dokázali ocenit, a i díky jejich přízni RM Gastro otevírá **novou výrobu ve Veselí nad Lužnicí v roce 1998**. O rok později otevírá obchodní pobočku na Slovensku a za dalších šest let v Polsku.

Rok **2017** byl pro RM Gastro významným. **Výrobní závod** ve Veselí nad Lužnicí **prošel rozsáhlou rekonstrukcí** prostor, včetně rozšíření výrobní plochy.



CO VÁM NABÍZÍME...

Nabízíme **ucelené portfolio** produktů, služeb a profesionálních řešení pro všechny typy kuchyňských provozů. Můžete se spolehnout na naši pomoc při **návrhu, projektování, instalaci i servisu a pravidelných revizích** Vaší kuchyně. Věnujte své úsilí tomu, co je pro Vaše podnikání opravdu důležité. Starost o technologie můžete s klidným svědomím přenechat nám. Budou v rukou profesionálů.

PRODUKTY A TECHNOLOGIE

- linky 600, 700 a 900
- varná centra drop-in
- konvektomaty a šokery
- myčky a zařízení pro mytí nádobí
- chlazení a výrobníky ledu
- zařízení pro pizzerie
- malá stolní zařízení
- kávovary a barová zařízení
- roboty a přístroje pro přípravu masa a zeleniny
- vitríny, vodní lázně a další příslušenství

ZÁKAZNICKÉ SLUŽBY A ŘEŠENÍ

- poradenství a návrh uceleného konceptu gastronomického provozu
- projektování kuchyňských provozů
- pomoc při výběru optimální technologie
- dodávka a odborná instalace
- záruční a pozáruční servis
- pravidelné revize
- rozšiřování stávajících gastronomických provozů

NAŠE ZNAČKY...

RM

Naše **špičkové moderní produkty** pro hotely, restaurace nebo pizzerie, závodní a školní jídelny i další velké profesionální stravovací provozy prodáváme pod značkou RM. Základními přednostmi produktů a technologií RM je jejich **inovativnost, pokročilá funkcionality, špičkový výkon a výjimečný design**, který dokonale splňuje požadavky i pro koncept otevřené kuchyně. Garantují vysokou výdrž, špičkovou kvalitu a jedinečnou spolehlivost. Společně s produktem získává každý zákazník celou řadu doprovodných **služeb**, které ocení i ten nejnáročnější klient.

REDFOX

Značka REDFOX reprezentuje vysoce funkční zařízení, které na trhu nabízí **moderní, praktické a spolehlivé řešení**. Její produkty najdou uplatnění v různých typech gastronomických provozů. Můžete jimi vybavit jak malá bistra a rychlá občerstvení, ale také provozy restaurací, závodních a školeních jídelen nebo ubytovacích zařízení. Důraz je kladen na **užitnou hodnotu, náležitou funkcionality, dlouhodobou trvanlivost a snadné používání**. Získáte evropskou kvalitu za cenu, která je pro Vás příjemnou přidanou hodnotou.



KDE JSME...

OBCHODNÍ POBOČKY:

PRAHA (CZ)

USTROŇ (PL)

NOVÉ MESTO NAD VÁHOM (SK)

VÝROBNÍ ZÁVOD A EXPORT:

VESELÍ NAD LUŽNICÍ (CZ)

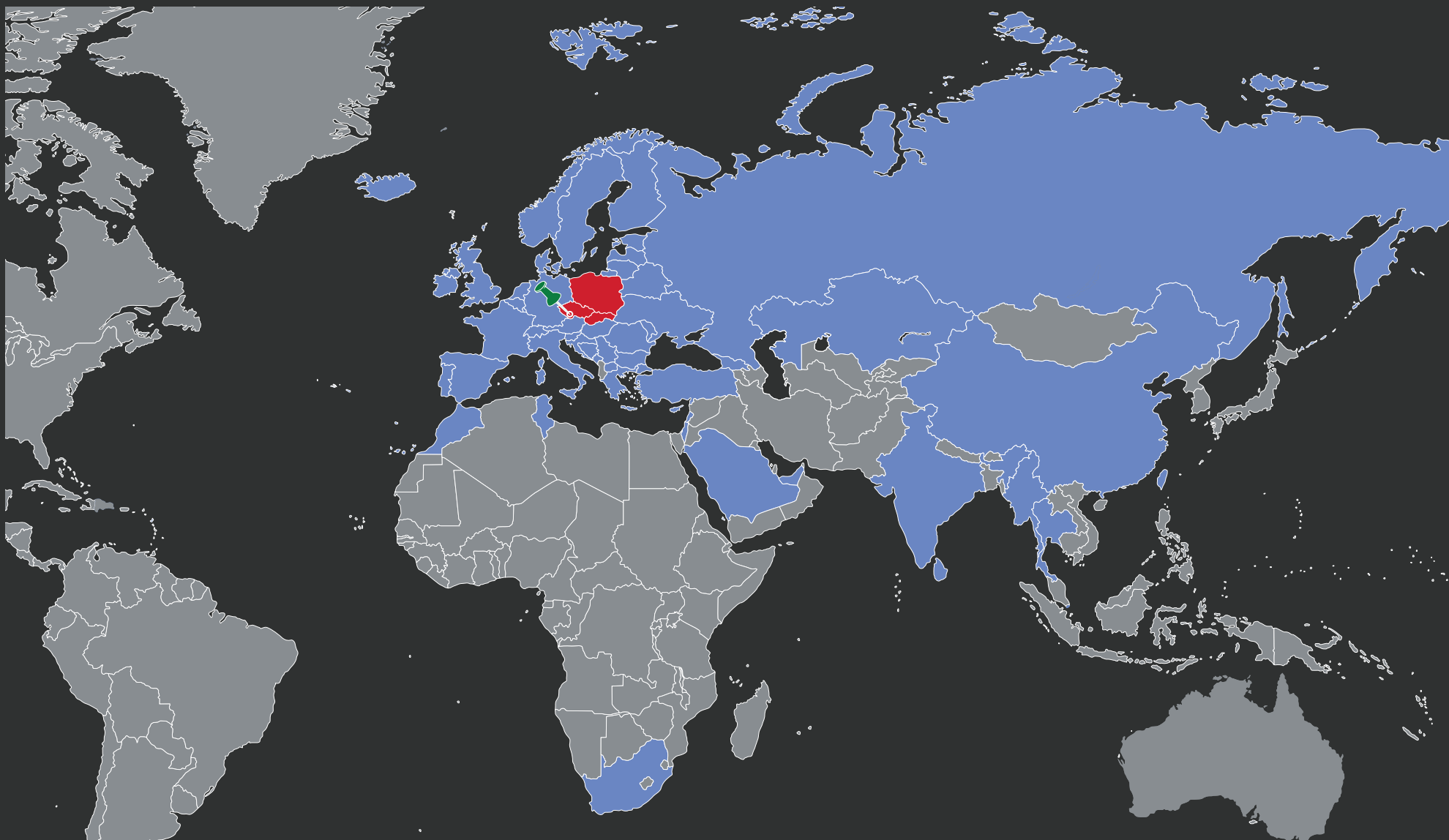
OBCHODNÍ PARTNEŘI:

BELGIE
BĚLORUSKO
BOSNA A HERCEGOVINA
BULHARSKO
ČERNÁ HORA
ČESKÁ REPUBLIKA
ČÍNA
DÁNSKO
ESTONSKO
FINSKO
FRANCIE
GRUZIE
CHORVATSKO
INDIE

IRSKO
ISLAND
ITÁLIE
IZRAEL
JIHOAFRICKÁ REPUBLIKA
KYPR
LIBANON
LITVA
LOTYŠSKO
LUCEMBURSKO
MAĎARSKO
MAKEDONIE
MAROKO
MOLDAVSKO

MONAKO
MYANMAR
NĚMECKO
NIZOZEMÍ
NORSKO
POLSKO
PORTUGALSKO
RAKOUSKO
RUMUNSKO
RUSKO
ŘECKO
SAUDSKÁ ARÁBIE
SINGAPORE
SLOVENSKO

SLOVINSKO
SPOJENÉ ARABSKÉ EMIRÁTY
SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ
SRBSKO
SRÍ LANKA
ŠPANĚLSKO
ŠVÉDSKO
ŠVÝCARSKO
TAIWAN
TUNISKO
UKRAJINA



POBOČKA V PRAZE...

Na naší pražské pobočce, v RM GASTRO CZ, je Vám k dispozici tým profesionálů, který věnuje maximální pozornost Vaším požadavkům, potřebám a přáním. Zavolejte nám nebo nás přijďte navštívit, vždy si na Vás rádi uděláme čas.

OBCHODNÍ ODDĚLENÍ

Naše obchodního oddělení představuje odborný a zkušený tým obchodních manažerů, produktového specialisty, asistentek, gastroporadce, projektového specialisty a v neposlední řadě asistentky nákupu. **Staráme se o obchodní partnery, připravujeme nabídky**, poskytujeme **informace o produktech** a jejich využití a konzultujeme **ideální sestavení gastronomických technologií v provozech**. Můžete od nás očekávat **kompletní produktovou podporu** (produktové listy, rozkresy, návody a DWG výkresy), ale také **poprodejní péči** v podobě zaškolení na produkty, správnou péči o ně a řešení technických problémů. Dalšími neméně důležitými službami je telefonická podpora pro zákazníka, osobní jednání na showroomu či v terénu u obchodního partnera.

SHOWROOM

Desítky zařízení připravených k otestování a předvedení jsou vystaveny na naší pražské pobočce. Vybraná gastronomická zařízení z katalogu můžete vidět v našem showroomu naživo. Pro naše obchodní partnery pořádáme **obchodní, produktová i servisní školení**. Seznámíme vás s prodejními argumenty a výhodami produktů nejen teoreticky, ale také přímo při vaření s naším gastroporadcem. Zde můžete prozkoumat produkty RM GASTRO tak jako nikde – vyzkoušet si samotné ovládání zařízení, ale i přípravu jídla. Náš showroom je místem školení profesionálů, zavádění a **představení nových technologií a výměny zkušeností**.

GASTROPORADCE

Profesionální kuchař s bohatými zkušenostmi z mnoha typů gastronomických provozů **zaškolí** personál na instalovaných zařízeních RM a REDFOX, **seznámí s produkty** a jejich ovládním, představí **funkce** a jejich **využití**, předvede produkty **v reálném provozu** včetně jejich správné údržby. Rád zodpoví i další dotazy, které pomohou v začátcích nového provozu nebo se sestavováním menu.

PROJEKTANT

Gastronomické provozy musí splňovat řadu **hygienických předpisů, kapacitní nároky, požadavky na energetickou spotřebu, ergonomii práce, sled operací** apod.

Projektant díky znalosti problematiky, trendů a používaných technologií musí navrhnout provoz tak, aby uvedené požadavky splnil.

Projektový specialista pro Vás **představuje podporu**, která spočívá mimo jiné v přípravě podkladů pro realizaci provozu pro ostatní vedoucí projektu. Je důležité skloubit vysoké požadavky na kvalitu a normy s tlakem na efektivitu kuchyňského provozu. Kuchyň není dána pouze dispozičním řešením, ale velkou roli hraje také **skladba a správný výběr technologií**. To vše může výrazně usnadnit práci.



SERVIS

V Praze se nachází náš profesionální servis a jeho tým, který zajišťuje **instalace, opravy, údržby a pravidelné prohlídky** profesionálních gastronomických zařízení, a to včetně revizních zpráv (plyn i elektřina) na území České republiky. **Specializované dílny a velké množství náhradních dílů** zajišťují rychlou reakci servisu. Zkušení servisní technici jsou garancí vysoké kvality oprav a školení.

LOGISTIKA

Tisíce zařízení se z Prahy dostávají do nejvzdálenějších míst České republiky. **Udržování stálých skladových zásob** představuje další výhodu pro odborníky v oblasti gastronomie z našeho regionu – **většina zařízení je dostupná na místě**. Skladové prostory s rozlohou více než 1 750 m² pojmu vše, co jsme nevystavili v showroomu.

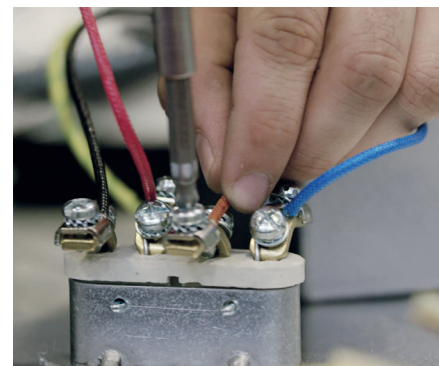
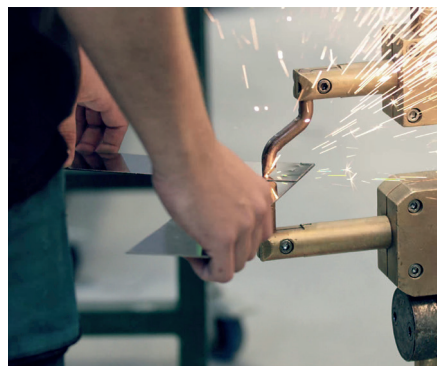
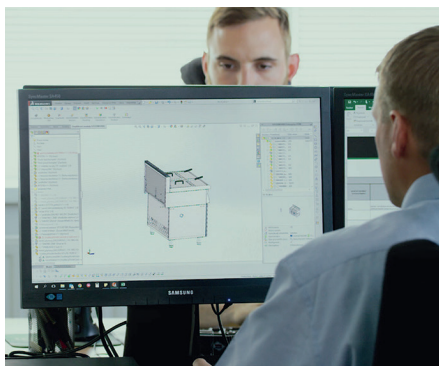


ODKUD POCHÁZÍ NAŠE KUCHYNĚ...

Za špičkovou kvalitu, nadstandardní zpracování a vysokou užitnou i estetickou hodnotu našich kuchyní se můžeme zaručit díky tomu, že je sami navrhujeme i vyrábíme. Zázemí nám k tomu poskytuje náš moderní závod rozvíjející se od roku 1998 ve Veselí nad Lužnicí.

Na ploše **7 700 m²** se každý rok vyrobí **více než sedmdesát tisíc produktů**. Přes sto osmdesát našich zaměstnanců pracuje s moderními výrobními technologiemi a systém řízení výroby je plně **orientován na kvalitu**. Vše je podřízeno tomu, aby se k našim zákazníkům dostal špičkový produkt, vyrobený při dodržení nejpřísnějších ekologických standardů a vyhovující typové certifikaci dle příslušných norem.

Věříme, že dobrá gastronomie si zaslouží profesionální zázemí a spokojení zákazníci ve více než padesáti zemích světa nám dávají zapravdu. Neusínáme však na vavřínech. Naše vývojové a inovační centrum neustále pracuje na tom, aby se k Vám dostávaly pouze **moderní produkty s vysokou užitnou hodnotou**. Nejen dnes, ale i zítra.



KONTAKTY

OBCHODNÍ ODDĚLENÍ ČESKÁ REPUBLIKA

RM GASTRO s.r.o.
Náchodská 818/16
193 00 Praha 9
Česká republika

☎ +420 281 926 604
☎ +420 281 922 477
✉ info@rmgastro.cz
🌐 www.rmgastro.cz

VÝROBNÍ ZÁVOD A MEZINÁRODNÍ PRODEJ

RM GASTRO s.r.o.
tř. ČSA 816
391 81 Veselí nad Lužnicí
Česká republika

☎ +420 381 582 284
☎ +420 381 582 982
✉ rmgastro@rmgastro.com
🌐 www.rmgastro.com

RM GASTRO

- odpovědnost a svoboda
- slušnost a poctivost
- touha po dokonalosti

