


# Nuestros servicios para tu negocio



Catálogo de beneficios para distribuidor



*You make  
it happen*

## Índice

Una gama de productos  
para hostelería, restauración  
colectiva y lavandería

04

Un universo de servicios  
profesionales para ti

06

— MyFagor

09

— Implantaciones

10

— Formaciones

11

— Creación y gestión  
de proyectos

12

— Ferias

14

— Marketing

16

— Colaboraciones

18

Fagor Professional

# Una gama de productos para hostelería, restauración colectiva y lavandería

En Fagor Professional llevamos más de 60 años de historia realizando equipamiento profesional para hostelería, restauración colectiva y lavandería. Somos un gran equipo de profesionales que se dirige a profesionales y ofrecemos una gama integral de productos bajo una misma marca. Nuestro cliente está en el centro de todas nuestras acciones, trabajamos para satisfacer sus necesidades y los retos más exigentes desde la innovación.



Hostelería y Restauración



Cocción



Hornos - Cook&Chill



Lavado de vajilla



Frío comercial



Distribución



Preparación estática



Lavandería



Lavandería profesional



Lavado



Secado



Planchado y plegado



Repaso y acabado



Soluciones

My **FAGOR** 

 **FagorDocs**

 **FagorQuote**

 **FagorParts**

 **FagorBusiness**

 **FagorKonnect**

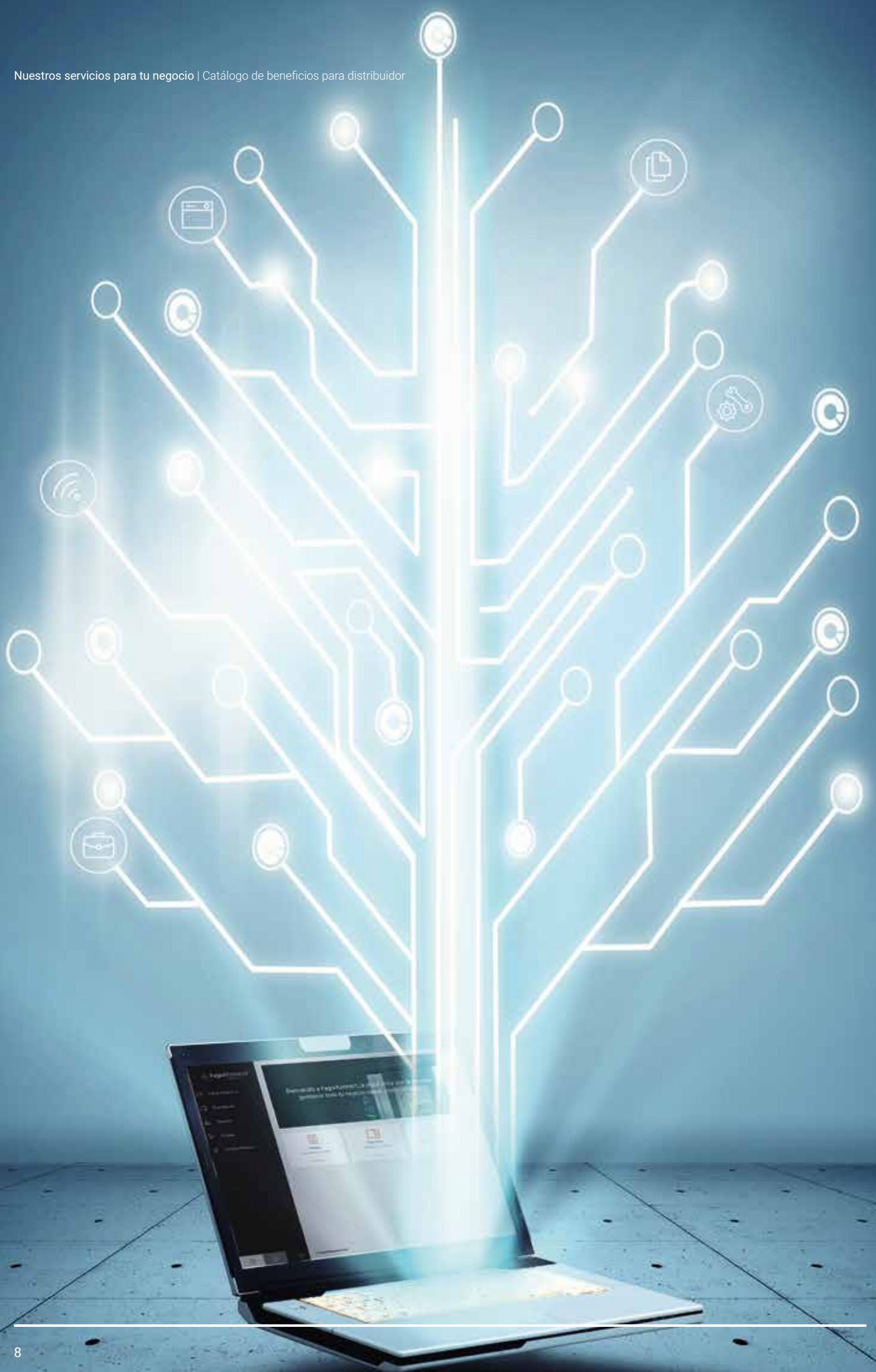


## Un universo de servicios profesionales para ti

Nuestro modelo de negocio está centrado en el trabajo conjunto que realizamos con todos nuestros distribuidores. Así, aseguramos el mayor rendimiento y el mejor beneficio para ambas partes. Por eso, con el objetivo de satisfacer tus necesidades ofrecemos un catálogo de servicios que harán tu día a día más fácil y aumentarán tu productividad.

- 01.  
— MyFagor
- 02.  
— Implantaciones
- 03.  
— Formaciones
- 04.  
— Creación y gestión de proyectos
- 05.  
— Ferias
- 06.  
— Marketing
- 07.  
— Colaboraciones







01.

## Universo digital

### Todo un mundo a tu alcance

MyFagor es nuestro ecosistema de servicios digitales en el que podrás disponer de toda la documentación comercial y técnica, realizar presupuestos online, adquirir recambios en un simple click, tener tus documentos comerciales a mano o controlar y programar tus equipos desde nuestra app a distancia.

Como vector diferencial hemos generado un conjunto de servicios de valor añadido que aseguran que tu forma de relacionarte con nosotros sea más sencilla. El objetivo es facilitarte tus tareas diarias. En definitiva, una evolución que integra un conjunto de servicios profesionales que hacen crecer tu negocio.

#### **FagorDocs**

El portal de documentación técnica y comercial de Fagor Professional.

#### **FagorQuote**

Un presupuestador online multidispositivo que te permite realizar de manera rápida e intuitiva desde los presupuestos más sencillos hasta los más complejos.

#### **FagorParts**

Tu espacio de compra online donde encontrar, adquirir y obtener toda la información de tus repuestos. Disfruta de autonomía y velocidad, déjate guiar en tus búsquedas y obtén el estado de tus pedidos a tiempo real siempre que lo necesites. Todo en un mismo espacio.

#### **FagorBusiness**

Dispón de todos los documentos necesarios para obtener una visión completa de tu negocio con nosotros. Sé autosuficiente, en cualquier momento y en cualquier lugar, sin esperas, para consultar el detalle de nuestra relación, tanto operativo como financiero.

#### **FagorKonnnect**

Conecta con todas tus máquinas de hostelería y lavandería de manera remota. FagorKonnnect te permite controlar y ejecutar los procesos de tus equipos a distancia.

02.

# Implantaciones

**Para sacar el máximo rendimiento a tu equipo**

## Una implantación a tu medida

---

Para sacar el máximo rendimiento a tus equipos realizamos implantaciones de la mano de nuestros profesionales. Se trata de una formación a tu medida en la que probamos juntos tus equipos y realizamos demostraciones con producto.

En el caso de nuestros hornos iKORE, para los modelos de la gama Advance o los de la gama Concept de carro (modelos 201-202) la implantación es un servicio que va incluido en el precio del equipo\*. Saca el máximo rendimiento a tu horno con Fagor Professional.

\* En el resto de modelos de la gama Concept (0623, 061, 062, 101 y 102) tendrá un coste de 200€.



03.

# Formaciones

## Aprende de la mano de nuestros profesionales

Entre los compromisos de Fagor Professional está el que nuestros clientes puedan sacar el máximo rendimiento de los equipos. Para ello, anualmente planteamos un completo calendario de formaciones técnicas y comerciales.

### Formaciones postventa

Fecha	Lugar	Temario
24-25-26 enero	Baleares	Foodservice + Lavandería
14-15-16 febrero	Las Palmas de Gran Canaria	Foodservice + Lavandería
14-15-16 febrero	Norte	Foodservice + Lavandería
21-22-23 febrero	Galicia	Foodservice + Lavandería
28 febrero	Madrid	Foodservice
1-2 marzo	Andalucía	Foodservice + Lavandería
7-8-9 marzo	Cataluña	Foodservice + Lavandería
14-15-16 marzo	Tenerife	Foodservice + Lavandería
21-22-23 marzo	Castilla León y Aragón	Foodservice + Lavandería
28-29-30 marzo	Comunidad valenciana	Foodservice + Lavandería
18 abril	Comunidad valenciana	Foodservice
19-20 abril	Comunidad valenciana	Foodservice + Lavandería
25-26-27 abril	Cataluña	Foodservice + Lavandería
9-10-11 mayo	Andalucía	Foodservice + Lavandería
16-17-18 mayo	Servicios Técnicos Norte	Foodservice + Lavandería
23-24-25 mayo	Servicios Técnicos Andalucía	Foodservice + Lavandería
30-31-1 mayo	Servicios Técnicos Valencia	Foodservice + Lavandería
6-7-8 junio	Servicios Técnicos Centro	Foodservice + Lavandería
20-21-22 junio	Madrid y Extremadura	Foodservice + Lavandería

### Otros cursos

Fecha	Lugar	Temario
Lunes y viernes de mayo y noviembre	Online	MyFagor

### Cursos BCC

En base a las necesidades que Fagor Professional ha detectado en los últimos meses ha llegado a un acuerdo para impartir formaciones sobre Cocina a Baja Temperatura y Pastelería con el Basque Culinary Center (BCC).

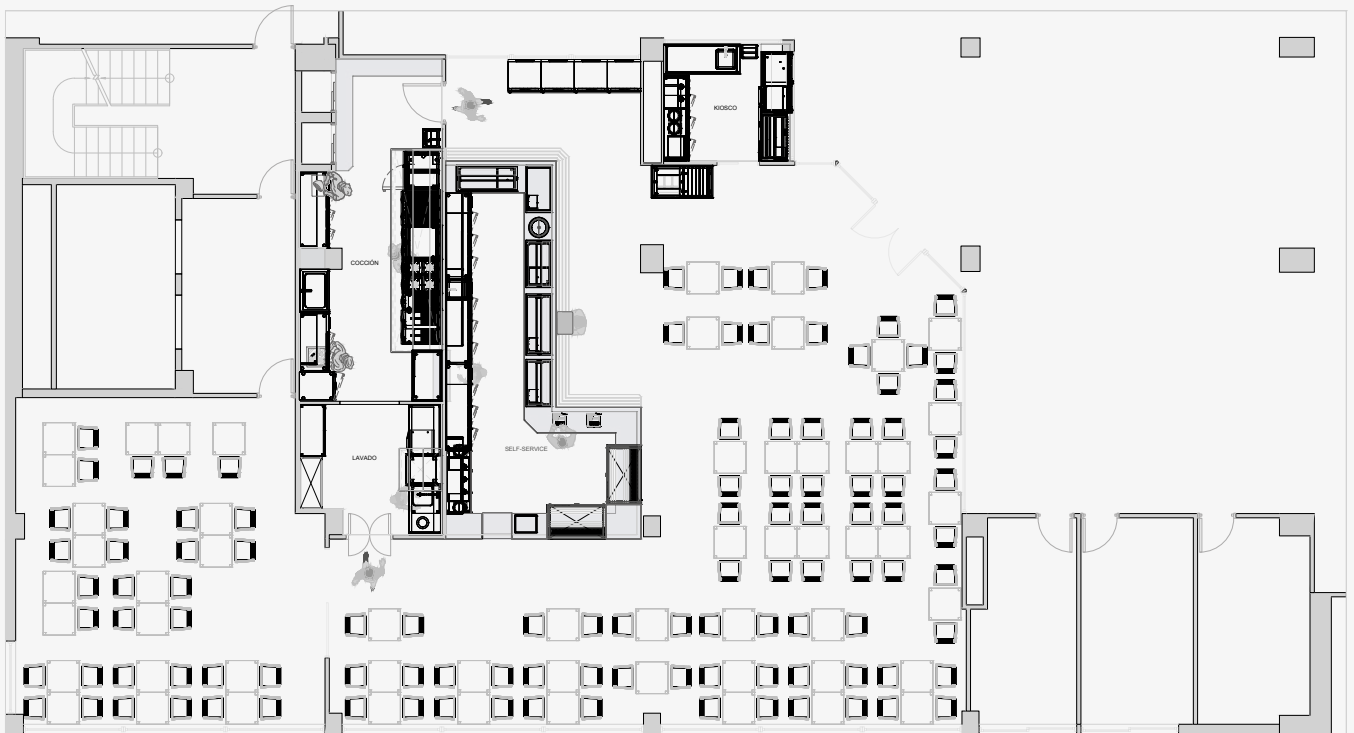
Fecha	Lugar	Temario
4 abril	Valencia	Cocina a baja temperatura
18 abril	Oñati	Cocina a baja temperatura
6 junio	Madrid	Cocina a baja temperatura
5 septiembre	Oñati	Pastelería

04.

# Creación y gestión de proyectos

## Diseño de espacios

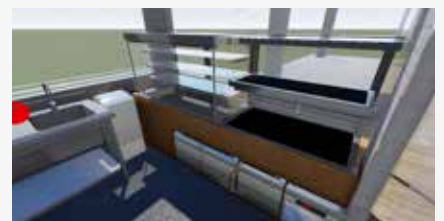
A aquellos distribuidores que no cuenten con departamento de proyectos, Fagor Professional les ayudará en la preparación de propuestas con previsualizaciones en 3D para sus clientes. Una manera de mejorar la productividad mutua y compartir información de manera eficiente.



BUFFET



COCINA



KIOSCO



Para que nuestros clientes entiendan y visualicen los espacios proyectados a la perfección, el equipo técnico de Fagor Professional puede recrear un recorrido virtual 360° para simular tu espacio.

**Toda una experiencia que mejorará el entendimiento y avance del proyecto.**



Tour  
virtual

04.

## Ferias

### Te apoyamos con nuestra estrategia de imagen

Ayudamos a nuestros distribuidores en su estrategia de imagen y ofrecemos un parque de equipos para su uso en demos y ferias locales, permitiendo utilizarlas y dar una mejor visibilidad a tu negocio.



## Calendario ferias España 2023

Fecha	Lugar	Feria
23-25 enero	Madrid	MADRID FUSIÓN
06-08 febrero	Málaga	HYT MÁLAGA
06-08 febrero	Mallorca	HORECA BALEARES
18-21 marzo	Gerona	FORUM GASTRONOMIC
22-24 marzo	Menorca	HORECA MENORCA
17-20 abril	Madrid	SALÓN GOURMET
21-23 abril	Las Palmas	GRAN CANARIAS ME GUSTA
23 mayo	Asturias	GASTROFEMINAS
23 junio	Barcelona	TASTE A LA RAMBLA
23 septiembre	Alicante	FERIA ALICANTE
Septiembre	La Coruña	FORUM GALICIA
09-11 octubre	San Sebastián	SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA
23 octubre	Lanzarote	WORLDCANIC
23 octubre	Huelva	ENCUENTO DE LOS MARES
23 noviembre	Barcelona	YOUNG CHEF SAN PELLEGRINO
23 noviembre	Valencia	GASTRÓNOMA
Noviembre	Santander	FOODIES SANTANDER

## Otras ferias internacionales en las que estaremos presentes

Fecha	Lugar	Feria
19-23 enero	Lyon, Francia	SIRHA LYON
07-10 febrero	Japón	HOTERES JAPAN 2023
07-09 febrero	Jeddah, Arabia Saudí	SAUDI HORECA EXPO
12-14 febrero	Lisboa, Portugal	LISBON FOOD AFFAIR
26-01 febrero	Massa Carrara, Italia	TIRRENO CT
14-18 marzo	Delhi, India	AAHAR
20-22 marzo	Londres, Reino Unido	HRC
18-20 septiembre	Omán	FHO
20-24 septiembre	Estambul, Turquía	HOSTECH BY TUSID
30-02 septiembre	Mumbai, India	HOSPITALITY FIRST-MUMBAI
13-17 octubre	Milán, Italia	HOST MILANO
18-22 noviembre	Basel, Suiza	IGEHO
Noviembre	Nápoles, Italia	GUSTUS

05.

# Marketing

## Te apoyamos en cada uno de tus pasos

En Fagor Professional contamos con un equipo de Marketing con el que te apoyamos en cada uno de tus pasos. Te brindamos promociones exclusivas para tu negocio y desarrollamos elementos gráficos y merchandising para mejorar tu labor comercial en puntos de venta. Nuestro equipo también se encargará de darte visibilidad en redes sociales, mediante newsletters o en la web.

SOPORTES  
GRÁFICOS PARA  
PUNTOS DE VENTA



WEB Y REDES  
SOCIALES



FOLLETOS PARA PUNTOS  
DE VENTA Y FERIAS



MERCHANDISING



06.

# Colaboraciones

**Contratando nuestros servicios puedes beneficiarte de las siguientes colaboraciones**



## **Alquiler con Kitchening**

Resuelve, gracias a nuestro acuerdo con Kitchening, momentos puntuales, picos de producción, alquilando maquinaria en lugar de comprarla.



## **Colaboración con Repsol**

Colaboración con la entidad Repsol para ofrecer diferentes ventajas y descuentos.



## **Financiación Grenke**

Ayudamos al inversor final, a través de nuestro acuerdo con Grenke, con cómodas cuotas para la compra de nuestras máquinas.



**ONNERA GROUP**

