



Informacja prasowa

STACJA PALIW 2019 - gastronomia z pomysłem

**Bez gastronomii trudno sobie wyobrazić funkcjonowanie współczesnej stacji paliw.
Dobrze zaplanowany koncept gastronomiczny to pewny zysk i zadowolenie klientów.**



Coraz więcej właścicieli stacji paliw rozwija ofertę gastronomiczną, ponieważ jest to opłacalne przedsięwzięcie, a co za tym idzie, szybko następuje zwrot nakładów poniesionych na zakup odpowiednich urządzeń i adaptację pomieszczeń. Planując inwestycję w gastronomię należy wziąć pod uwagę lokalizację obiektu i potrzeby klientów, którzy chcieliby zjeść coś na szybko, nie wydając przy tym fortuny. Stąd też na stacjach paliw można kupić dania typu fast-food, choć coraz popularniejsza staje się zdrowa żywność czy kuchnia regionalna

Odpowiedź na pytanie, jak przygotować ciekawą ofertę gastronomiczną, znajdziesz podczas [Międzynarodowych Targów STACJA PALIW](#).



Polska Izba Paliw
Płynnych
ul. Słomińskiego 19/521
00-195 Warszawa
| Tel. 22 637 50 77
| Email: targi@paliwa.pl

www.targi.paliwa.pl
www.paliwa.pl