

TURQUÍA

Distribuidores turcos alaban las instalaciones y productos de Fagor Industrial



De forma periódica, Fagor Industrial recibe visitas de distribuidores de todo el mundo. Son visitantes que tienen la fortuna de recorrer las instalaciones de última generación de la compañía y que pueden contemplar todo el potencial tecnológico y humano

in situ. Recientemente fueron los partners turcos quienes, divididos en dos turnos, visitaron la fábrica, conocieron nuevas gamas de producto y saborearon los mejores platos preparados por ‘gigantes’ de la cocina vasca.

Cerca de 50 distribuidores procedentes de Turquía visitaron las instalaciones de Fagor Industrial la semana del 17 al 22 de febrero. Se dividieron en dos turnos: unos llegaron el 17 y se marcharon el 19, mientras que el segundo grupo llegó el 20 y partió de regreso a Estambul el 22.

Ambos turnos tuvieron la agenda igual de apretada porque, nada más llegar desde Estambul, y después del caluroso recibimiento por parte de Iñaki Ruiz, director gerente de Fagor Industrial en Turquía, les trasladaron a una Sociedad Gastronómica Tradicional en Oñati. Allí les dio la bienvenida Aitor Zaloña, director comercial internacional de Fagor Industrial y se les obsequió con una muestra de la cocina tradicional vasca.

Tras una copiosa comida con el chef corporativo de Fagor Industrial, la jornada continuó con una visita a los laboratorios y a la fábrica de la compañía. Todos quedaron impresionados con las modernas instalaciones, reflejo de una marca a la vanguardia en todos los sectores en los que tiene presencia. Tras el recorrido se les presentó la gama completa de los productos Fagor en el showroom que la compañía tiene en Oñati. También se les hizo una demostración, en la que quedó patente la efectividad de los productos, que ofrecen una confianza muy elevada a cocineros de todo el mundo.

La jornada siguiente comenzó con la presentación de los nuevos lavavajillas E-VO Generation. Después disfrutaron de la Fagor

Cooking Experience, una clase magistral de cocina impartida por Oier Biritxinaga, chef corporativo de Fagor Industrial. Al finalizar partieron hacia la Escuela de Hostelería Aiala, propiedad del popular Karlos Arguiñano.

Como cierre de visita, el último día los distribuidores turcos tuvieron ocasión de visitar el Museo Guggenheim para terminar antes de su partida en la Escuela Superior de Hostelería de Arxanda, a pocos kilómetros del centro de Bilbao.

Al final, la sensación general fue excelente y todos concluyeron que los productos de Fagor Industrial que distribuyen en Turquía son de la mayor calidad, sorprendidos del alto grado de innovación de la compañía y de sus instalaciones a la vanguardia de la tecnología. ▀

