



WYŻSZA SZKOŁA GRILLA

MOBILNA AKADEMIA GRILLOWANIA

GRILLUJ JAK PRO!



#GRILL BASTARDS



Grill Bastards to polska marka związana z grillem i bbq. Od wielu lat nasz biznes to:

- Catering grillowy na terenie całej Polski.
- Sklep z najlepszymi sosami, przyprawami i grillami świata.
- Wyższa Szkoła Grilla – flagowy projekt Kacpra Salzmana - mobilna akademia grillowania. Co roku organizujemy ok. 50 eventów w całej Polsce dla pasjonatów tej dziedziny.
- kanał youtube w którym Kacper Salzman uczy jak grillować na poziomie pro.

KIM JESTEŚMY?





CO TO JEST WYŻSZA SZKOŁA GRILLA?

To warsztaty tematyczne podczas których uczestnicy uczą się grillować na poziomie profesjonalnym.

Kluczowe cechy:

- Małe grupy: max 24 osoby (dzielone na 2–3 zespoły z opiekunem)
- Czas trwania: ok. 4 godziny
- Odbywają się zarówno w tygodniu (pn–czw) – idealny termin dla lokali gastronomicznych, jak i w weekendy - tu najczęściej gościmy w sklepach branżowych (dealerzy sprzętu grillowego)

Warsztaty mają różną tematykę:

- Podstawy dobrego grillowania
- Steki
- Burgery
- Azjatyckie grillowanie
- Sprzętowe i produktowe (np. Asado, grille gazowe, marynowanie, sosy, przyprawianie)
- Uczestnicy to pasjonaci grillowania, którzy kupują bilet i przyjeżdżają specjalnie do Waszej lokalizacji.
- Kierujemy tę ofertę głównie do miejsc związanych z kulturą grilla, bbq, lub steków.

JAK WYGLĄDAJĄ WARSZTATY?

Zobacz nagranie z WSG: [YouTube](#)

Przyjeżdżamy z całym sprzętem, grillami (gazowe + węglowe), namiotami, narzędziami i produktami. Uczestnicy: przygotowują cztery różne dania od podstaw - kroją, marynują, robią sosy, grillują mięso i warzywa na koniec każdy składa swój talerz i degustuje.

Między stacjami organizowane są pokazy na żywo (stek, zebra, focaccia z grilla itp.)

Na zakończenie każdy dostaje certyfikat ukończenia Wyższej Szkoły Grilla + przepisy w formie drukowanej. W niejednej wiacie grillowej i niejednym food trucku w Polsce wisi już coś takiego!

Uczestnicy wychodzą z wiedzą, umiejętnościami i ogromną dawką frajdy.





CO MY ZAPEWNIAMY?



- Całe wyposażenie grillowe i narzędzia
- Fartuszki dla wszystkich
- Produkty spożywcze i składniki
- Profesjonalną kadrę (opiekunowie grup)
- Sprzedaż biletów (my lub Ty – jak wolisz)
- Materiały marketingowe (plakaty, posty, stories)
- 4 bilety gratis dla partnera (dla pracowników lub kluczowych klientów)
- Pełną obsługę wydarzenia

CO TY ZAPEWNIASZ JAKO PARTNER?

- Dostęp do zaplecza + ogródka / tarasu / przestrzeni na zewnątrz
- Możliwość generowania dymu i ognia (grille węglowe + otwarte ognisko OK)
- Stoły, zastawę i podstawowe zaplecze (kelnerzy nieobowiązkowi, ale mile widziani)
- Komunikację marketingową do swoich gości (newsletter, social media, tablica przy wejściu, roll-up)
- Plan na sprzedaż napojów w ramach tego wydarzenia

To wszystko, czego potrzebujemy od Ciebie – resztą zajmiemy się my!

To prawdziwa współpraca partnerska, a nie jednorazowy event.

DLACZEGO WARTO ZORGANIZOWAĆ WYŻSZĄ SZKOŁĘ GRILLA?

- Sprawdzony format – akademie wyprzedają się regularnie od 2022.
- Mobilność – przyjeżdżamy do Ciebie w dowolne miejsce w Polsce.
- Różnorodność tematów - możesz mieć kilka edycji w sezonie .
- Przeszkolimy również Twoją załogę za darmo w ramach warsztatów!
- Profesjonalizm i doświadczenie (lata pokazów + cateringów)
- Uczestnicy wracają i polecają – jest super feedback. Tworzy się też rodzaj subkultury wokół WSG.
- Możesz wygenerować fajny utarg Beverage - te akademie potrafią się przeciągnąć do późnych godzin nocnych ;-)
- - target naszych warsztatów to mężczyzna 35-55 lat, dobrze sytuowany pracownik korporacji, albo właściciel firmy. Wymarzony klient gastro!

NASTĘPNE KROKI:

- Wybierz dogodny termin.
- Umówimy się na oględziny lokalu / szybki telefon
- Ustalimy temat warsztatu i szczegóły
- Startujemy z komunikacją!

Dodatkowo możemy zorganizować u Ciebie **POP-UP** w tym samym czasie. Jesteśmy otwarci na inne ustalenia finansowe. Daj znać jak to widzisz!





KONTAKT

Phone : +48 501 142 085

Website : www.grillbastards.pl

Email : events@grillbastards.pl

Social Media : [@grillbastards](https://www.instagram.com/grillbastards)

Adres: Bartycka 175, 00-716 Warszawa

