

FIKA FOR GOOD
**CHECK-
LISTOR**



LADDA FÖR BÄTTRE KAFFE. LADDA NER VÅRA CHECKLISTOR.

Ditt jobb är inte att veta allt om kaffe. Det är vårt. Däremot vill vi att du ska ställa högre krav på ditt kaffe, men också på din leverantör. Vi vill helt enkelt hjälpa dig göra en bättre upphandling för dig och ditt företag.

Ditt bolag drivs av de anställdas förmåga att umgås och interagera. Som pratar med varandra, istället för att ha sällskap av mobilen, under kaffepausen. Dom är människor, inte maskiner. Och det är människorna som är grunden i din verksamhet. Precis som vi är människorna bakom det kaffe du ska dricka. Människor som kan väldigt mycket om kaffe.

Genom att ställa rätt frågor om smak, sortiment, hygien, service, drift, bryggmetoder, ekonomi, avtal, miljö med mera så skapar du jämförbarhet och förutsättningar att bli nöjd.

Här har vi sammanställt ett antal checklistor som hjälper dig bli bättre på att upphandla din kaffelösning. Sedet inte som att du behöver välja oss. Se det som en väg till en bättre totalleverans. Ladda ner och läs.

WWW.COFFEECENTER.SE



DRIFT/KALIBRERING/SERVICE/TEKNIK/KVALITET

Maskinerna kanske kommer att ta över, men de måste få kärlek och omsorg av kunniga kaffeälskande människor som vet hur en kopp kaffe ska smaka. Det måste skruvas och testas och finjusteras för att bli bra. Och det måste göras hela tiden. En kaffemaskin tjänstgör många timmar per dygn och kontinuerliga påfrestningar påverkar funktion och kvalitet. Drift och underhåll låter tråkigt när man säger det, men är bland det viktigaste vi gör. Och bland det lättaste att glömma bort i en upphandling. Vi gör det för smakens, miljöns och ekonomins skull. Vi är grundliga och noggranna med hög förståelse för problem. Vi plåstrar inte om ytligt utan vi är kaffekirurgen som läker och botar.

Ladda ner vår checklista.

Görs det förebyggande service? Är inställetiden snabb?

Förutom grundinställningar av kaffeautomaten behövs regelbundet underhåll. Kontinuerliga kontroller och service garanterar jämn och god kvalitet. Finns det support att få snabbt och enkelt via telefon eller hemsida? Kanske har leverantören instruktionsfilmer för enklare saker?

CHECK

Rätt vattentryck, vattentemperatur och dosering?

Rätt inställningar från början innebär inte att de automatiskt är rätt hela tiden. Regelbundna kontroller garanterar rätt smak och rätt förbrukning.

CHECK

Kalk och partikelfilter?

I alla processer finns restprodukter och orenheter. Även i kaffebrygning. Det ligger i sakens natur. Genom filtrering och rening tas dessa saker bort, men de försvinner inte av sig självt. Med heltäckande service behöver du inte tänka på detta, då sköts detta utan att du märker det.

CHECK

Kaffebyte eller kvarnjustering. Samma kaffe kan smaka annorlunda med en annan malningsgrad. Du kanske har rätt kaffe men fel kvarn. Eller tvärtom. Tid är kaffepengar. Vi ser gärna att du är med när vi grundinställer maskinen så att vi etablerar en startsmak som vi utgår från. Om din smak förändras över tid så kan vi även byta maskin.

CHECK

Rätt maskin för rätt uppdrag.

Har ni rätt sort av maskin efter vad ni dricker för drycker? Beroende på ditt företags behov av variation eller benägenhet att ändra smakpreferens så kan vi anpassa befintlig maskin eller byta maskin.

CHECK