

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](http://WWW.COFFEECENTER.SE)



## EKONOMI & JURIDIK (AVTAL)

Som petig kaffekamrer och kritisk kaffekännäsör vill du veta vad du betalar för. Ett litet "fel" i dosering och kalibrering blir dyrt om antalet koppar rinner iväg. Apropå rinna iväg, hur mycket kaffe "vaskar" ni egentligen (snittet ligger på 20%), och vad beror det på? Det finns dolda kostnader i försäkringar, service, leveranser och annat som det sällan pratas om. Det är kaffepengar som få pratar om. Nu vill vi prata med dig och visa att vår kaffekunskap ger dig både mer värde och mervärde. Vi vill att du ska betala rätt pris för rätt smak och rätt service. Vi kallar det FIKA FOR GOOD.

Ladda ner vår checklista.

### Fasta och rörliga kostnader.

Maskinhyra, förbrukning, service och underhåll. Vad är rörligt, vad är fast? Se till att du har förutsägbara kostnader utan överraskningar. Gå igenom det innan och granska leverantörens erbjudande.

CHECK

### Trygghet & transparens. Garantier på smak och utrustning.

Man vet vad man har (eller vill ha), men inte alltid vad man får. Ärlighet och öppenhet varar alltid längst. Se till att du synar alla kort i upphandlingen och har garanti på allt från smak till service och utrustning.

CHECK

### Vaskning.

Visste du att ca 20% av allt kaffe på jobbet förblir odrucken, och att dolda kostnader kan springa iväg till 20.000 per år för ett medelstort företag? Det behöver inte vara så. Det finns sätt att motverka det. Fråga din leverantör.

CHECK

### Försäkringar & Serviceavtal.

En hygienfaktor. Maskiner slits hårt och är ofta konstruerade för att stå pall. Men för att garantera onödiga kostnader och driftstopp, se till att teckna avtal som är till din fördel - inte nödvändigtvis din leverantörs.

CHECK

### Avtalslängd. Uppsägningsvillkor. Även det finstilla.

Öppet köp är inte vanligt i kontorskaffebranschen. De allra flesta är schyssta, men det vore osant att påstå att det inte finns företag som låser in sina kunder i långa avtal med luddiga uppsägningsvillkor. Det kan bli dyrt. Så ta fram förstoringsglaset.

CHECK