

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



MILJÖ & ANSVAR. KUNSKAP & KOM- PETENS.

Hållbart kaffe och hållbart samvete är hörnpelare i vår verksamhet. Från kaffebonden till varje enskild maskinkomponent. Vi väljer leverantörer med omsorg. Vi rengör och återanvänder hellre komponenter i perfekt skick istället för att byta ut dem mot nya. Vi har en väl fungerande process som är en viktig del av vårt erbjudande. Till och med våra servicebilar är anpassade för till miljön. Kunskap är makt att välja. Välja rätt. Utan kunskap riskerar du att ta fel beslut. Och få fel kaffe. Med hjälp av kunskap får magkänslan stöd av hjärnan och då väljer du "for good". Vi är trygga nog att dela med oss av all vår kunskap. Det som börjar med en kaffeprovning kan mycket väl utvecklas till ett ömsesidigt beroende. Och då avser vi inte kaffeinet. Ladda ner vår checklista.

Kundansvar bortom det som står i avtal.

Avtal är en sak, det skriver man på när man ingår en affärsrelation. Men det är sällan som verkligheten ser exakt ut som avtalet förutser. Ibland är man tvungen att lösa problem som inte är reglerade i paragrafer. Helst med ett leende.

CHECK

Sammanlagd kaffekunskap och teknisk service.

En del kan kaffe, en del kan maskiner. En del kan bådadera. En del kan mer, en del kan mindre. En del kan allt. Se till att ställa frågor - och få svar.

CHECK

Engagemang.

Familjeföretaget vs den stora kaffedranken. Kunden är viktig för alla, men för en del är kunden viktigare. De inte så jättelika leverantörerna tar sitt jobb personligt - med stolthet och respekt för relationen.

CHECK

TEKNIK - bryggkammare.

Det är viktigt att förstå teknikens inverkan på slutprodukten. Att förstå bryggmetodens påverkan. Men också hur man påverkar tekniken för att nå dit man vill.

CHECK

Miljöpolicy - från produkt till leverans och service.

Att ta ansvar för miljön är idag en självklarhet. Men hur långtgående är löftet? Stannar det vid miljöcertifierade produkter, eller har kaffeleverantören en miljöpolicy som omfattar service, hygien, transporter och personal också?

CHECK