

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



HYGIEN

Hygien är den enskilt största hemligheten bakom välsmakande kaffe. Eller ska vi säga rättvisande, eftersom mycket av smaken faktiskt styrs av rostning och böna. Våra ”renhetslagar” är kanske branschens tuffaste. En genomtänkt process där vi strukturerat rengör maskindelar med hjälp av ultraljud och ansvarsfullt återanvänder komponenter i felfritt skick. Ekonomiskt sunt och miljömässigt klokt. Kaffemaskiner belastas hårt och fetter, kalk och slitage gör hygien- och underhållsarbete till ett kritiskt moment. Varje steg i vår process är noga kontrollerad, automaterna inkluderade.

Ladda ner vår checklista.

Rengöringsprocess. Hur sker rengöring? Med rätt sorts diskmedel och process?

Vi jobbar med en systematisk process för rengöring där maskinens olika delar diskas med ultraljud och andra ersätts. Med kortare serviceintervall och effektivare rengöring blir slutresultatet bättre.

CHECK

Servas maskinen tillräckligt ofta?

Du kanske inte tänker på det, eller kanske inte ens fått chansen att smaka på ett kaffe som har bryggs under bästämöjliga förutsättningar. Regelbundenhet och noggrannhet är enormt viktigt. (Öppna din kaffemaskin och kolla såkommer du att förstå vad vi menar.)

CHECK

Används utbytesdelar eller diskas man på plats?

Det går knappt att förklara hur viktig hygien är för kaffet. Vi har renodlat(!) vårt koncept till perfektion genom ett system med hygienkit. Det bygger på att vi byter ut smutsiga delar som gjort rena i vårt lab. Ingen diskning på plats.

CHECK

Bra vatten ger bra kaffe.

Rent vatten är avgörande för kaffet. Vi använder avancerade vattenfilter för att garantera optimalt vatten. Minimalt med lösliga ämnen samt korrekt ph-värde och alkalinitet. Du behöver inte förstå allt, men du behöver lita på att vi förstår. Titta på filmen på vår hemsida.

CHECK

Rent på riktigt eller rent för syns skull?

Det finns 3 miljoner hål i ett kaffefilter. Det krävs mer än en diskborste för att det ska bli rent. Vi byter ut filtret mot ett rent från vårt rengöringslab. Vi byter även ut andra delar som är rena på riktigt.

CHECK