Freecoffee

distribuzione di caffè espresso self service

descrizione

Il servizio **Freecoffee** permette a tutti i commensali di gustare, in corner dedicati all'interno del ristorante aziendale e in un ambiente conviviale, un ottimo **caffè espresso** tradizionale, preparato all'istante.

Grazie alla collocazione di specifiche macchine per la distribuzione self service e all'allestimento di uno specifico *Corner Espresso*, i commensali potranno gustare il loro caffè al termine del pasto.

IO Espresso rappresenta la soluzione ideale dal punto di vista logistico e qualitativo per il caffè espresso in mensa, coniugando i vantaggi della modalità self service con la qualità di un vero caffè espresso.



elementi del servizio

- analisi del contesto e scelta del format
- installazione di distributori per caffè espresso
- fornitura libera di miscele di caffè in grani
- controllo costante prodotti e dosaggi
- assistenza tecnica certificata ISO
- personalizzazione del servizio
- personalizzazione della comunicazione



format di distribuzione

Il corner base

- macchine self service di gradevole aspetto
- scelta delle macchine in base al contesto
- tavolino di appoggio coerente col contesto
- eventuale materiale di comunicazione

A cura del gestore

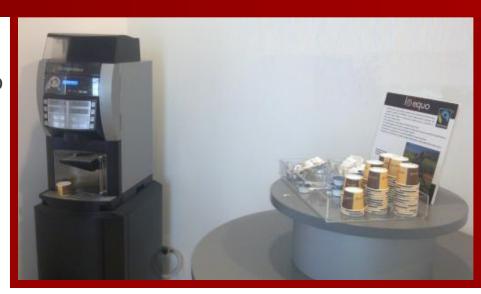
- allestimento zucchero e dolcificanti
- reintegro del caffè in grani

Gestione bicchieri e zucchero

- distribuzione razionata in linea oppure
- distribuzione libera presso il corner

Possibili contenitori

- tazzine in porcellana
- bicchieri compostabili Freecoffee





il sistema di distribuzione

Le macchine, disponibili nei diversi modelli di seguito descritti, utilizzano un sistema di macinatura istantanea del caffè che garantisce la migliore resa organolettica in quanto il chicco di caffè mantiene intatte fino all'ultimo momento i suoi aromi e le sue proprietà.

Immediatamente dopo la macinatura il caffè viene dosato nella dose ideale per ottenere un classico caffè espresso.

Oltre al caffè espresso la macchina potrà erogare anche un caffè molto allungato comparabile con un caffè americano o altre bevande a seconda delle esigenze e contesto.





macchine espresso

Per l'allestimento del corner sono disponibili due diversi modelli di macchine, caratterizzate da elevate prestazioni, semplicità di utilizzo e aspetto gradevole.

Modello KORINTO

Modello KREA





vantaggi

- qualità di un vero caffè espresso
- convivialità e originalità della distribuzione
- miglioramento del servizio
- certezza dei costi
- assenza di costi organizzativi
- velocità nella distribuzione
- comunicazione green
- integrazione del Freecoffee nel contesto d'uso



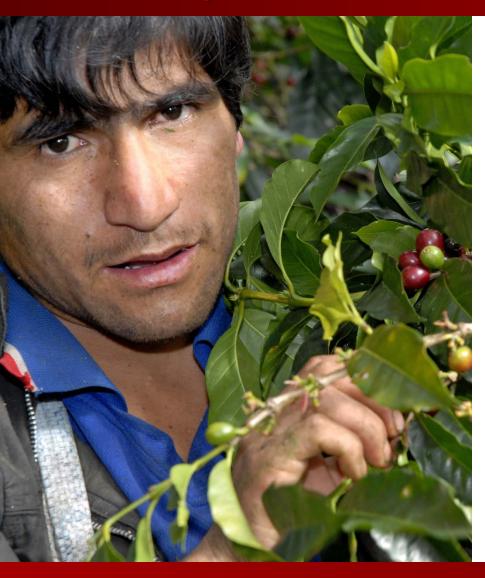
miscele di caffè

Per la realizzazione del servizio
Freecoffee è possibile utilizzare da parte
di General Beverage varie tipologie di
miscela in base al contesto e alle
specifiche esigenze:

- miscele io espresso
- miscele di caffè FAIRTRADE
- miscele suggerite dal gestore (ad esempio torrefazioni locali o miscele attualmente utilizzate)



caffè equo e solidale FAIRTRADE



In alcuni contesti sensibili al tema della sostenibilità sociale, è possibile proporre la scelta di miscele di caffè provenienti dal commercio equo e solidale e garantite da Fairtrade

Fairtrade, marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale, garantisce prodotti realizzati con materie prime acquistate secondo regole di un contratto con i produttori di Africa, Asia e America Latina tra cui:

- riconoscimento di un prezzo equo che copra non solo i costi di produzione e salari ma che offra un margine da investire in progetti sociali e sanitari
- rapporti commerciali stabili
- prefinanziamenti
- partnership con organizzazioni che hanno scarse possibilità di accesso al mercato.

Il Commercio Equo e Solidale rappresenta un modo concreto per definire un rapporto più giusto con i produttori del Sud del mondo e ridurre lo sfruttamento della manodopera.

sostenibilità ambientale

- prevenzione rifiuti capsule espresso
- prevenzione rifiuti bicchieri in plastica
- riduzione imballaggi primari secondari terziari
- riduzione consumi energetici distributori
- eventuale utilizzo di prodotti equo e solidali



il partner

General Beverage

- azienda leader nella distribuzione di bevande fredde e calde mediante sistemi postmix
- gestione diretta di oltre 9000 sistemi di distribuzione
- produttrice dei semilavorati e delle macchine distributrici
- certificata ISO 9001 e ISO 14001
- elemento caratterizzante: sostenibilità sociale e ambientale
- licenziataria FAIRTRADE
- membro del consorzio Fairtrade Italia
- collaborazioni con Università e enti di ricerca
- premi Istituzionali











www.iobevo.com

il partner

General Beverage

- gestione diretta di oltre 9000 sistemi di distribuzione
- certificata ISO 9001 e ISO 14001
- elemento caratterizzante: sostenibilità sociale e ambientale
- licenziataria FAIRTRADE e membro del consorzio Fairtrade Italia
- collaborazioni con Università e Enti di ricerca
- premi Istituzionali











contatti

by General Beverage **WWW.iobevo.com** tel. 0187 832305 info@iobevo.com