

Coffee Point System



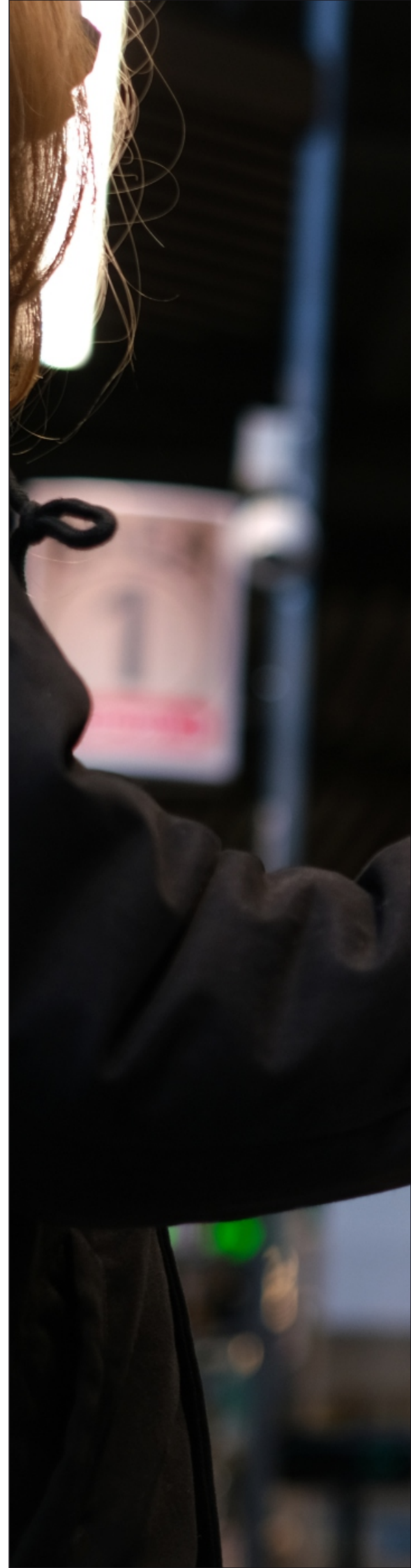
Coffee Point System

Stwórz kącik kawowy korzystając z kompleksowej oferty firm Perfecta i Best CS.

Przygotowana wspólnie propozycja od dostawcy systemowych mebli sklepowych oraz dystrybutora profesjonalnych ekspresów kawowych i urządzeń gastronomicznych pozwoli łatwo i szybko wdrożyć strefę kawową w sklepie.

Zapewniamy transport, instalację oraz przeszkolenie pracowników w zakresie działania zarówno ekspresu, jak i wszystkich elementów systemu Coffee Point.

Specjaliści Best CS doradzą także w kwestii doboru odpowiednich mieszanek kawowych oraz wesprą w opracowaniu najlepszego modelu biznesowego dla strefy kawowej w Twoim sklepie.



A hand in a dark jacket is touching a black coffee machine. A stream of coffee is pouring into a blue and white striped paper cup. The background is a blurred interior of a store with bright lights.

49%

Twoich klientów
pije kawę poza
domem

1/10

Twoich klientów pije
kawę poza domem
codziennie

67%

Badanych kupuje
kawę na stacji
paliw

Sprzedaż kawy, a doświadczenia zakupowe klientów

Jednym ze sposobów na zbudowanie wyjątkowego doświadczenia zakupowego klientów, jest stworzenie **kącika kawowego** w sklepie, na stacji benzynowej czy punkcie obsługi. Oprócz oczywistych korzyści wynikających ze sprzedaży kawy w sklepie, jest kilka powodów, dla których warto zainwestować w tego typu rozwiązanie:

KONKURENCJA



WIZERUNEK



LOJALNOŚĆ KLIENTÓW



AROMA MARKETING



CROSS-SELLING



WIĘKSZA SPRZEDAŻ





Save the Date
Town Hall Meeting
6 April, 10 am

FRANKE
AIRDO

SWISS MADE

Jak stworzyć kącik kawowy w swoim sklepie?

01 Wybierz ekspres

Odpowiednie urządzenie to podstawa udanej inwestycji w kącik kawowy. Ekspres powinien być wydajny, łatwy w obsłudze, bezawaryjny i przede wszystkim zapewniać napój odpowiedniej jakości. Automatyczne ekspresy Franke wykorzystują najnowocześniejszą technologię, aby sprostać najwyższym wymaganiom. Automatyzacja procesów parzenia kawy jak i czyszczenia ekspresu nie wymaga dużego zaangażowania obsługi sklepu. Wybór odpowiedniego modelu zależy głównie od tego jak wiele kaw dziennie planujesz sprzedawać.

02 Przygotuj odpowiednie miejsce

Ogromne znaczenie ma również miejsce, w którym stoi ekspres. Musi być łatwo dostępne dla klientów i obsługi. Profesjonalne ekspresy posiadają przyłącza wody, odpowiednie filtry oraz odprowadzenie wody. Miejsce, w którym stoi ekspres przesądza o ogólnym "klimacie" jaki powstaje wokół strefy kawowej. Kącik kawowy musi być dobrze zorganizowany, aby klient z łatwością odnalazł na nim wszystkie niezbędne akcesoria do przygotowania napoju. Odpowiednio zaprojektowany kącik kawowy będzie też ułatwiał utrzymanie w czystości, co w przypadku strefy gastronomicznej jest kluczowe. Warto zainwestować w meble wykonane z jakościowych i wodoodpornych materiałów zapewniających komfort oraz dłuższe użytkowanie.

03 Serwuj doskonałą kawę

To ostatni krok, choć wcale nie najmniej ważny - wręcz przeciwnie. Chodzi bowiem o zapewnienie klientom wysokiej jakości kawy. Na szczęście obecnie nietrudno jest o taki produkt, więc nie musimy tutaj iść na żadne kompromisy. Nie ma nic gorszego niż podanie klientom niesmacznej kawy - osiągniemy wówczas efekt odwrotny od zamierzonego. Na rynku funkcjonują setki większych i mniejszych producentów, światowe koncerny i lokalne kraftowe palarnie. Warto skorzystać z usługi konfiguracji ekspresu przez wyspecjalizowany serwis, który tak dobierze parametry, aby klienci mogli cieszyć się napojem najwyższej jakości.

Idealny kącik kawowy



Nasz kącik kawowy powstał jako dedykowane rozwiązanie, dopasowane funkcjonalnie do **ekspresów marki Franke**. Podczas projektowania systemu mieliśmy na uwadze kilka podstawowych wartości.

Trwałość

Blat i obudowa kącika kawowego zostały wykonane z wodoodpornego materiału, co zapewnia wieloletnie użytkowanie.

Modułowość

System składa się z elementów pozwalających na rozbudowę kącika o dodatkowe funkcje.

Bezpieczeństwo

Zaokrąglone krawędzie i narożniki czynią go bezpiecznym i przyjemnym w użytkowaniu.

Czystość

Świadomie dobrane materiały wykończeniowe oraz przemyślany układ funkcjonalny kącika ułatwia utrzymanie porządku.

Ergonomia

Uporządkowane akcesoria umieszczone w zasięgu ręki klienta ułatwiają proces przygotowania napoju.

Wygoda

Przemyślana organizacja kącika kawowego ułatwia obsługę przy minimalnym nakładzie czasu i pracy obsługi sklepu.

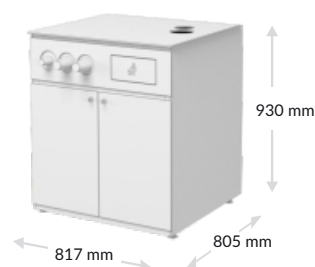


Coffee Point System

Moduły i elementy systemu zabudowy kącika kawowego

Podstawowym elementem systemu są moduły, występujące w trzech standardowych szerokościach. Stanowią one bazę pod ekspres i punkt wyjścia do rozbudowy kącika o dodatkowe funkcje. Wyposażone są w dozowniki do kubków, otwierane szafki zawierające miejsce na śmietniki, miejsce do przechowywania oraz przepusty instalacyjne na doprowadzenie wody i odprowadzenie nieczystości.

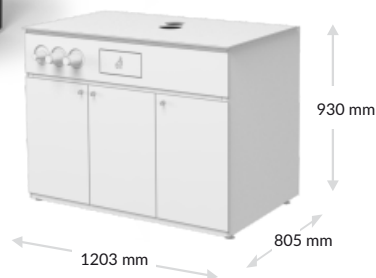
moduł 800



moduł 1200



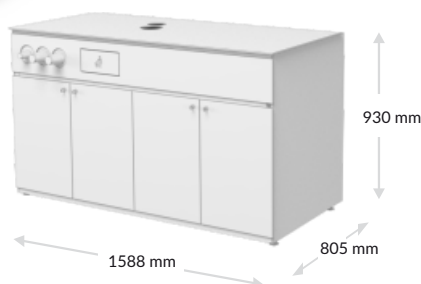
opcja z otwartą szafką z półkami na produkty



moduł 1600



opcja z otwartą podwójną szafką z półkami na produkty



Profile perforowane
do zawieszania półek
i dodatkowych elementów

Laminaty HPL
zróżnicowana
kolorystyka

Zaokrąglone
krawędzie

Dozownik
na kubki

Przepusty instalacyjne
idealnie dopasowane
do ekspresów Franke

Klapka
śmietnikowa

Metalowa konstrukcja
korpusu zapewnia trwałość
i bezpieczeństwo

Możliwość
instalacji kółek

Obudowa, fronty i blat
z wodoodpornych płyt CDF

Podstawowe elementy systemu



Tyłny panel (800 / 1200 / 1600)



Organizer do akcesoriów



Półka metalowa z listwą cenową



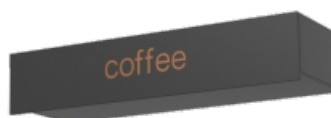
Topper niepodświetlany



Półka na snacki



Topper z podświetleniem strefy



Topper informacyjny - nawigacja



Ekran LCD dla reklamy dynamicznej



Panel LED z plakatem

Elementy rozszerzające sprzedaż w strefie

Strefa kawowa to świetne miejsce do prowadzenia dodatkowej sprzedaży, dzięki dodatkowym elementom łatwo rozszerzymy możliwości strefy o ofertę na pieczywo, kawę, gazety i inne.



Witryna na blat



Dostawka do stolika na mikrofalówkę z witryną na blacie



Wysoka witryna wolnostojąca na wyroby cukiernicze



Regał na prasę - 45 tytułów

Przykładowe konfiguracje bazujące na **module 800**

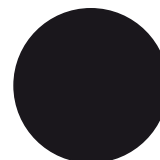


Specyfikacja zestawu

- podstawa 800 mm szerokości
- tylny panel z perforacją
- topper z podświetleniem
- ekran LCD
- organizjer
- miejsce do ustawienia ekspresu z lodówką



Dąb Sonoma



Czarny

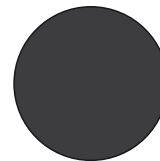


Specyfikacja zestawu

- podstawa 800 mm szerokości
- tylny panel z perforacją
- półka z gablotą na pieczywo
- ekran LCD
- organizjer
- miejsce do ustawienia ekspresu z lodówką



Orzech



Antracyt



SCAN AND
CLICK AR

Przykładowe konfiguracje bazujące na **module 1200**



Specyfikacja zestawu

- podstawa 1200 mm szerokości
- tylny panel z perforacją
- topper z nawigacją
- półka z gablotą na pieczywo
- dwie półki z listwami cenowymi
- organizer na akcesoria
- miejsce wystarczające na ustawienie ekspresu z lodówką i urządzenia do herbaty



Wiąz Baron Trufel



Czarny

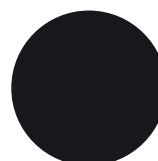


Specyfikacja zestawu

- podstawa 1200 mm szerokości z otwartą częścią dolną
- tylny panel z perforacją
- podświetlany plakat
- półka z gablotą na pieczywo
- półka z listwą cenową
- organizer na akcesoria
- miejsce wystarczające na ustawienie ekspresu z lodówką i urządzenia do herbaty



Dąb Sonoma



Czarny



SCAN AND
CLICK AR

Przykładowe konfiguracje bazujące na **module 1600**

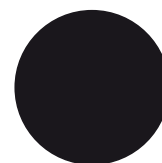


Specyfikacja zestawu

- podstawa 1600 mm szerokości
- tylny panel z perforacją
- dwa ekrany LCD
- dwa organizery na akcesoria
- miejsce wystarczające na ustawienie ekspresu z lodówką i urządzenia do wyciskania soków



Dąb Sonoma

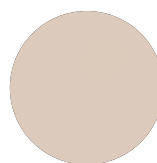


Czarny

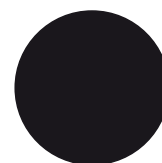


Specyfikacja zestawu

- podstawa 1600 mm szerokości z otwartą częścią dolną
- tylny panel z perforacją
- podświetlany plakat
- półka z gablotą na pieczywo
- ekran LCD
- topper z podświetleniem strefy
- dwa organizery na akcesoria
- miejsce wystarczające na ustawienie ekspresu z lodówką i urządzenia do wyciskania soków



Beż piaskowy



Czarny



SCAN AND
CLICK AR

Przykładowe konfiguracje z dodatkowymi modułami



Specyfikacja zestawu

- moduł 1600 mm szerokości z otwartą częścią dolną
- tylny panel z perforacją
- szafka na mikrofalówkę
- witryna na blat na pieczywo
- dwa plakaty podświetlane
- dwa organizery na akcesoria
- topper z nawigacją
- miejsce wystarczające na ustawienie ekspresu z lodówką i urządzenia do wyciskania soków



Orzech



Czarny



Dąb Srebrny

Powyższa konfiguracja z dodatkowym regałem na prasę

Best Company Solutions to spółka z polskim kapitałem, która od ponad 10 lat z sukcesami rozwija działalność na terenie całego kraju.

Jesteśmy ekspertem w dziedzinie projektowania i doboru wyposażenia dla gastronomii, hoteli biur czy kącików kawowo-gastronomicznych na stacjach paliw.

Jako oficjalny dystrybutor profesjonalnych i cenionych urządzeń gastronomicznych klasy PREMIUM oferujemy:

- ekspresy i młynki do kawy
- piece hybrydowe
- piece konwekcyjno-parowe
- piece do pizzy
- systemy kuchenne i monobloki,
- zmywarki dla gastronomii
- profesjonalne wyciskarki do cytrusów
- urządzenia do produkcji lodów i deserów lodowych
- dystrybutory do wody

W naszym portfolio znaleźć można wszystkie urządzenia dzięki, którym można w pełni wyposażać małą i dużą gastronomię. Nasi projektanci, poprzez kompleksową „szytą na miarę” ofertę tworzenia zaplecza gastronomicznego zapewniają profesjonalne wsparcie branży HoReCa.



FRANKE

Ekspresy automatyczne Franke

Franke Coffee Systems kieruje swoją ofertą do najlepszych kawiarni, restauracji, hoteli, coffee barów i innych punktów gastronomicznych, które cenią sobie wysoką i powtarzalną jakość napojów kawowych oraz design urządzeń. Ponad sto lat doświadczenia i ciągle rosnące zaangażowanie w doskonalenie produktów, pozwalają szwajcarskiej marce tworzyć innowacyjne rozwiązania. Niezawodne urządzenia FRANKE doceniane są przez Klientów na całym świecie.

Wybrane urządzenia z oferty **BEST CS**



FRANKE

Ekspres Franke **A300**

Model Franke A300 to ekspres automatyczny, który pozwoli na zaparzenie wielu wysokiej jakości kaw zajmując niewiele miejsca. Kompaktowy ekspres do kawy jest odpowiedzią na wysokie wymagania klientów i wielbicieli kawy w małych restauracjach, piekarniach czy biurach. Model posiada przejrzysty i łatwy interaktywny ekran z możliwością wyświetlenia własnych grafik, dzięki czemu jego obsługa jest niezwykle prosta dla każdego użytkownika.

Specyfikacja techniczna:

Zasilanie: 220-240 V / 380 V / 50-60 Hz
Wymiary [dł/gł/wys]: 340/545/587 mm
Waga: **25 kg**
Stałe podłączenie wody (odpływ/dopływ): **tak**
Zbiornik na wodę: **opcja**
Dzienna wydajność: **80 produktów**

Pojemnik na fusy: **60-110 porcji (opcja: zrzut fusów)**
Ilość młynków: **max. 2**
System czekolady: **tak**
Opcje chłodzenia mleka: **tak**
Opcje dodatkowe: **tak**



FRANKE

Ekspres Franke **A400**

A 400 to kolejne urządzenie z linii Franke, które zrewolucjonizowało rynek superautomatów do kawy. Model A400, podobnie jak inne maszyny Franke z wyższej kategorii wydajnościowej, może być wyposażony w system mleczny FoamMaster, max. 2 młynki oraz 2 moduły na czekoladę, system czyszczenia CleanMaster czy czujnik obecności filiżanki. Urządzenie posiada 8 - calowy panel dotykowy o jeszcze lepszej rozdzielczości. Urządzenie dedykowane jest gastronomii, sklepom typu convenience, mniejszym stacjom paliw oraz biurom.

Specyfikacja techniczna:

Zasilanie: 220-240 V / 380 V / 50-60 Hz
Wymiary [dł/gł/wys]: 340/600/744 mm
Waga: **38 kg**
Stałe podłączenie wody (odpływ/dopływ): **tak**
Zbiornik na wodę: **opcja**
Dzienna wydajność: **100 produktów**

Pojemnik na fusy: **60-110 porcji (opcja: zrzut fusów)**
Ilość młynków: **max. 2**
System czekolady: **tak, max. 2 moduły**
Opcje chłodzenia mleka: **tak**
Opcje dodatkowe: **tak**

FRANKE

Ekspres Franke A600

FRANKE A600 to innowacyjny ekspres ubrany w nowoczesny design. Funkcjonalny ekran umożliwia przedstawienie menu w formie obrazów, co doskonale sprawdza się w lokalach samoobsługowych. Duży wybór produktów wzbogaca ofertę każdego punktu gastronomicznego.

Specyfikacja techniczna:

Zasilanie: 220-240 V / 380 V / 50-60 Hz
 Wymiary [dł/gł/wys]: 340/600/796 mm
 Waga: 38 kg
 Stałe podłączenie wody (odpływ/dopływ): **tak**
 Zbiornik na wodę: **opcja**
 Dzienna wydajność: **150 produktów**

Pojemnik na fusy: **60-110 porcji (opcja: zrzut fusów)**
 Ilość młynków: **max. 2**
 System czekolady: **tak**
 Opcje chłodzenia mleka: **tak**
 Opcje dodatkowe: **tak**

FRANKE

Ekspres Franke A800

Ten model sprawdzi się najlepiej w miejscach szybkiej obsługi, w których czas ma ogromne znaczenie. Wiele możliwości i różne opcje konfiguracji urządzenia pozwalają mu odnaleźć się tam, gdzie potrzebny jest ekspres o dużej wydajności, w takich punktach jak stacje paliw, hotele, restauracje i kawiarnie o dużym natężeniu ruchu.

Specyfikacja techniczna:

Zasilanie: 220-240 V / 380 V / 50-60 Hz
 Wymiary [dł/gł/wys]: 340/600/796 mm
 Waga: 58-64 kg
 Stałe podłączenie wody (odpływ/dopływ): **tak**
 Zbiornik na wodę: **brak**
 Dzienna wydajność: **250 produktów**

Pojemnik na fusy: **60-110 porcji (opcja: zrzut fusów)**
 Ilość młynków: **max. 3**
 System czekolady: **tak**
 Opcje chłodzenia mleka: **tak**
 Opcje dodatkowe: **tak**

FRANKE

Ekspres Franke A1000

Ekspres FRANKE A1000 jest w swoim żywiole, gdy najważniejsza jest duża ilość, jakość oraz różnorodność serwowanych napojów, a wszystko to w maksymalnie krótkim czasie. A1000 bez najmniejszego wysiłku osiąga najlepsze rezultaty oraz realizuje najbardziej wyszukane zamówienia. Kiedykolwiek i gdziekolwiek: w kawiarni, w restauracji, na stacji benzynowej, w trakcie oczekiwania na samolot, kupując kawę na miejscu czy na wynos- każdy z Klientów otrzyma wyśmienitą kawę, taką na jaką właśnie ma ochotę!

Specyfikacja techniczna:

Zasilanie: 220-240 V / 380 V / 50-60 Hz
Wymiary [dł/gł/wys]: 340/600/796 mm
Waga: 58-64 kg
Stałe podłączenie wody (odpływ/dopływ): **tak**
Zbiornik na wodę: **brak**
Dzienna wydajność: **300 produktów**

Pojemnik na fusy: **60-110 porcji (opcja: zrzut fusów)**
Ilość młynków: **max. 3**
System czekolady: **tak**
Opcje chłodzenia mleka: **tak**
Opcje dodatkowe: **tak**

FRANKE

Ekspres Franke SB1200

Specjalty Beverage Station SB1200 jest to specjalna stacja napojów będąca kompleksowym rozwiązaniem dla najbardziej wymagających klientów. Automatyczny ekspres został wzbogacony o możliwość wyboru odpowiednich modułów, dzięki którym możliwe jest przygotowanie aromatycznego espresso, napojów bazujących na bazie espresso, kaw lodowych i smakowych, a także kawy typu Cold Brew. Całość charakteryzuje się minimalistycznym designem, co pozwala stworzyć niepowtarzalny wystrój.

Specyfikacja techniczna:

Zasilanie: 220-240 V / 380 V / 50-60 Hz
Wymiary [dł/gł/wys]: 340/750/600 mm
Waga: 58 kg
Stałe podłączenie wody (odpływ/dopływ): **tak**
Zbiornik na wodę: **brak**

Pojemnik na fusy: **tak**
Ilość młynków: **max. 2**
System czekolady: **tak**
Opcje chłodzenia mleka: **nie**
Opcje dodatkowe: **tak**

Wyciskarki do owoców i warzyw Zumex

ZUMEX - hiszpański producent profesjonalnych, automatycznych wyciskarek do owoców i warzyw. Urządzenia ZUMEX to wyciskarki różnych rozmiarów, z pojemnikami na odpady lub bez, a nawet urządzenia samoobsługowe. Dzięki możliwości oddzielenia wnętrza owocu od jego skórki i technologii antybakteryjnej ASP, Hiszpanie oferują najwyższej jakości i świeże soki owocowe i warzywne.



Essential Pro

Prosta i funkcjonalna wyciskarka do soków. Niezastąpiony w barach, kawiarniach w punktach szybkiej obsługi przy średnim popycie na sok gdzie prosta obsługa jest najważniejsza.

Specyfikacja techniczna:

Ilość owoców na minutę: **22 pomarańcze**
Pojemność dozownika: **4-5 sztuk**
Wymiary [wys/gł/dł]: **750/470/500mm**
Waga netto: **45 kg**
Moc: **0.43kW**
Zużycie prądu: **280W**



Versalite Pro

Zumex Versatile Pro, to wyciskarka do owoców występująca w dwóch wersjach: nablutowej oraz All-in-One – wersja z podium. 10 sekund - tylko tyle potrzebuje urządzenie, aby wycisnąć szklankę soku o pojemności 250 ml! Zumex zapewnia bezpieczeństwo otrzymanego soku dzięki systemowi antybakteryjnemu. Gwarancją jakości i smaku jest brak kontaktu skórki owocu z sokiem, dzięki czemu otrzymany produkt nie jest zanieczyszczony olejkami eterycznymi i kwasami. Model Versatile Pro All-in-One został wyposażony w uchwyt na butelkę o różnej średnicy, dzięki czemu stwarza jeszcze większe możliwości dla lokalu czy punktu gastronomicznego.

Specyfikacja techniczna:

Ilość owoców na minutę: **22 pomarańcze**
Pojemność dozownika: **10 kg**
Wymiary [wys/gł/dł]: **480/550/855mm**
Waga netto: **54 kg**
Moc: **0.43kW**
Zużycie prądu: **280W**



Minex

ZUMEX Minex to niewielkie urządzenie z dużymi możliwościami. Dzięki nowoczesnym, kompaktowym kształtom odnajduje się nawet w małej kawiarni lub barze szybkiej obsługi. Radzi sobie również w innych miejscach, o średniej intensywności konsumpcji. W swoim podajniku mieści ok 6-7 pomarańczy.

Specyfikacja techniczna:

Ilość owoców na minutę: **13 pomarańczy**

Pojemność dozownika: **6-7 sztuk**

Wymiary [wys/gł/dł]: **750/360/360mm**

Waga netto: **19 kg**

Moc: **0.06kW**

Zużycie prądu: **440W**



Mate T

Mate T - to automatyczny i innowacyjny ekspres do parzenia herbat liściastych i ziół. Produkt zaprojektowany i produkowany w Polsce. Dzięki niemu zaparzymy świeżą i aromatyczną herbatę albo napar ziołowy.

Zalety ekspresu Mate T:

- intuicyjny, 10-calowy wyświetlacz z przyjaznym dla użytkownika menu, który można dodatkowo personalizować (logotyp klienta, spoty reklamowe)
- możliwość serwowania różnorodnych herbat i ziół - w urządzeniu jest 6 niezależnych pojemników na herbatę
- automatyczne dostosowanie temperatury wody do gatunku herbaty
- prosta obsługa codzienna m. in. dzięki wysuwanej tacce odpływowej i automatycznemu czyszczeniu
- unikalne rozwiązanie akcesoriów filtrujących
- powtarzalność szybkiego przygotowania wysokiej jakości herbat (wydajność 40 naporów/godzina)

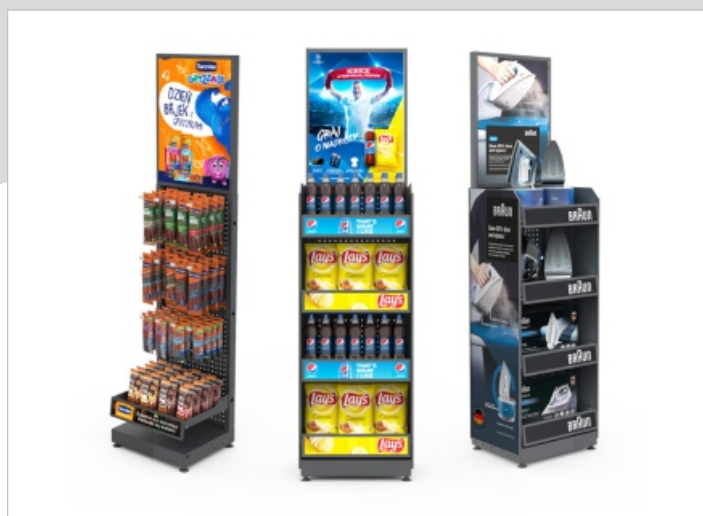


Produkuje my meble sklepowe, ekspozytory i materiały POS

Od ponad 25 lat wspieramy naszych klientów w obszarze ekspozycji i promocji produktów w punktach sprzedaży.

Opracowujemy rozwiązania, które pozytywnie wpływają na szybkość i sprawność obsługi sklepów, zwiększają powierzchnię sprzedaży oraz wspierają widoczność marki w punktach handlowych.

Posiadamy własny rozbudowany park maszynowy, pozwalający nam realizować wymagające technicznie projekty a nad jakością naszych produktów czuwa doświadczony zespół projektantów.



Więcej informacji o firmie
oraz wybrane produkty
dla sieci handlowych znajdziesz na
www.perfecta.com.pl



Tomasz Banaś
Sales Team Leader

+48 665 066 666

t.banas@perfecta.com.pl

Bartek Klepacki
Sales Manager

+48 603 666 600

b.klepacki@perfecta.com.pl

www.perfecta.com.pl



Robert Zakaszewski
Key Account Manager

+48 722 220 368

robert.zakaszewski@best-cs.pl

www.best-cs.pl

Kontakt