

ПРАЙС-ЛИСТ ПО ОБЖАРКЕ КОФЕ

от 01.07.2020

MOSAIC coffee & tea® – компания, профессионально работающая в следующих направлениях:

- собственное производство кофе и чая
- сеть фирменных кофеен
- кейтеринг и выездные мероприятия
- аренда профессионального оборудования
- центр обучения

В наш бренд мы вложили весь накопленный опыт, профессионализм и любовь к кофе!

Производство укомплектовано оборудованием от ведущих производителей, используется многоуровневая система контроля качества и технологии.

Производство кофе под вашим брендом:

- индивидуальная степень и профиль обжарки при заказе всего от 6 кг любого кофе из нашего ассортимента.
- обжарка вашего зеленого кофе – разработаем профиль обжарки для максимального раскрытия вкуса кофе в соответствии с вашими требованиями. Хранение зерна происходит на специальном складе при поддержании оптимального микроклимата.
- выбор упаковки – мы готовы упаковать кофе в пакет без дизайна. Вы можете предоставить свою упаковку или купить у нас. Если у Вас свои наклейки на пакеты, то мы готовы распечатать и наклеить. Минимальный объем заказа отсутствует!



Основы нашей работы:

- строгое соблюдение стандартов производства
- постоянный контроль процесса обжарки
- тщательный отбор зеленого кофе
- каппинг-контроль качества каждой обжарки

Вы получаете:

- экспертный подбор профиля обжарки
- точное соблюдение сроков обжарки, фасовки и отправки
- стабильно безупречный вкус каждой партии
- оперативность и действительно индивидуальный подход в решении всех вопросов
- бесплатная отправка транспортной компанией

Наименование услуги	объем кофе по заявке		
	от 5 кг	от 60 кг	от 120 кг
Обжарка 1 кг зеленого кофе	150*	100*	50*
Индивидуальный профиль обжарки	бесплатно		
Наклейка этикетки (одна сторона пакета)	7	6	4
Фасовка кофе (+ запайка)	бесплатно (от 200 грамм)		
Помол 1 кг обжаренного кофе	150	100	40
Упаковка в коробки **	100	50	50
Упаковка на паллеты **	---	---	500

* При повторном заказе без изменения профиля обжарки и исходного сырья **скидка 20%**

** Стоимость указана **за одну** коробку/паллету.

Коробки входят в стоимость услуг, фиксация идет скотчем.

Паллеты входят в стоимость, фиксация идет стрейч-пленкой.



МЫ МОЖЕМ:

Провести обучение по приготовлению кофе

У нас работает свой центр обучения, который посещают не только бариста, но и люди, просто увлекающиеся кофе.

- отличные харизматичные лекторы – обучение проводят первые лица компании и приглашенные эксперты, обладающие не только большим объемом знаний, но и великолепной подачей информации
- понимание процессов и фактов – мы собрали весь профессиональный опыт и знания, структурировали их и сделали упор на объяснение «почему», ведь мало знать – нужно понимать!
- практичность 100% – обучение решает поставленные задачи, будь то получение новых знаний или практические навыки. После прохождения практических модулей приготовление кофе станет «на уровне», а дальнейшая практика позволит закрепить и развить полученные навыки.

Практическое обучение возможно как в нашем центре, так и на выезде. Бариста часто обучается прямо по месту работы. А у Вас дома мы научим заваривать так, что Вы откроете для себя кофе заново!

Предложить в аренду профессиональное итальянское оборудование

Предлагаем в аренду профессиональные кофемашины и кофемолки. *Только для Самарской области.*

Провести выездное мероприятие или открыть кофейню MOSAIC

Проводим комплексные выездные мероприятия, в том числе с интерактивным участием посетителей и мастер-классами. Возможно приготовление:

- классических напитков на основе эспрессо (*капучино, латте, ...*)
- кофе альтернативными способами (*турка, френч-пресс, аэропресс, ...*)
- cold-brew и нитро-кофе (*air-латте, нитро-раф, ...*)

А если вашей компании просто необходим отличный кофе каждый день – то мы откроем у вас кофейню MOSAIC!

Мы верим, что каждая чашка может быть идеальной!

*С уважением,
команда MOSAIC*