

PERDA DE CAFÉ

PERDA DE DINHEIRO

Entenda como o consumo e desperdício de insumos no preparo do café na sua empresa está ligado à vendas ruins

TEMPERATURA + AROMA = FRESCOR

90-95 °C

é a temperatura ideal no preparo de um café quente

o café possui mais de 800 substâncias, e muitas delas estão associadas

ao aroma

20 minutos

é o tempo máximo em que o café se mantém fresco

QUEM BEBE CAFÉ?

80% dos brasileiros

é a média de consumidores diários de café

25% dos consumidores

bebe café fora de casa

67%

bebem café com leite

43%

bebem espresso

33%

bebem café solúvel

29%

bebem cappuccino

CAFÉ RUIM, ATITUDE RUIM, VENDAS RUINS

60% dos estabelecimentos deixam o café disponível para consumo

pelo dobro do tempo limite

cerca de 24% dos insumos

como o grão torrado e moído são desperdiçados no preparo do café.

é preciso 12 experiências positivas

para o cliente compensar uma experiência negativa não resolvida

MENOS DESPERDÍCIO, MAIS SABOR

máquinas de café atendem a demanda do consumidor

sem perda de insumos

econômicas

fáceis de usar

café sempre fresco

DIMINUA O DESPERDÍCIO E AUMENTE SUA RECEITA

As máquinas NESCAFÉ Alegria diminuem o desperdício de insumos, otimizam a produção e oferecem as melhores bebidas cremosas para seus clientes.

Saiba mais clicando aqui
ou ligue 0800 777 1525