**Idealna kawa w biurze z urządzenia vendingowego? To możliwe!**

**Trudno sobie wyobrazić, aby poranek w biurze nie rozpoczął się od gorącej i aromatycznej kawy, która nie tylko poprawi samopoczucie pracowników, zwiększy sprawność, ale też napędzi do działania. Tym bardziej tak szczególnego dnia jak w piątek – 29 września – kiedy to obchodzony jest Światowy Dzień Kawy.**

Coraz częściej spotykaną praktyką w wielu firmach i instytucjach jest inwestycja w ekspres do kawy. Tym samym tradycyjny czajnik i „parzona po turecku” odchodzą już do lamusa. Jednocześnie panuje pewne przekonanie, że kawa z automatu nigdy nie dorówna esencjonalnemu esperesso w typowej kawiarni.

Z drugiej strony, można spotkać się z opiniami, że ekspres w firmie zwyczajnie się nie sprawdzi z uwagi na znaczną eksploatację i wynikające z tego problemy z jego konserwacją Nowoczesne maszyny nie mają jednak nic wspólnego z dostępnymi w marketach ekspresami dedykowanymi do domowego użytku.

*- Idealny automat, czy ekspres do kawy dedykowany dla firmy to taki, który nie tylko gwarantuje sprawność i stabilność działania przy znacznych obciążeniach, ale zarazem zapewnia najwyższą jakość napoju. Ważna jest przy tym opieka serwisowa i konserwacyjna, która zabezpiecza „kawoszy” przed niespodziewanymi usterkami – wyjaśnia Andrzej Nartowicz, prezes Ideal Cafe, firmy która specjalizuje się w obsłudze firm w maszyny tego rodzaju.*

Poszczególne modele urządzeń, które oferuje Ideal Cafe są w stanie zaserwować kilkadziesiąt, czy nawet kilkaset filiżanek gorących napojów dziennie.

Nie znajdziemy jednak wśród nich urządzeń znanych ze sklepowych półek. To bowiem maszyny profesjonalne, zaprojektowane by sprostać znacznym – a zarazem zupełnie innym wymaganiom - jakie stawiają firmy. - Nasi klienci decydują się m.in. na urządzenia takich marek jak: Nivona, Necta, Jura, Frannke, WMF czy Carimali. W ofercie posiadamy również własną, autorską konstrukcję, oferowaną pod marką IVM – dodaje przedstawiciel firmy.

Nowością na polskim rynku jest znajdujący się w ofercie Ideal Cafe model Nivona 1030. Urządzenie wyróżnia się ponadprzeciętną efektywnością pracy. Jest w stanie wydać 75 kaw dziennie. Dzięki dedykowanej, mobilnej aplikacji, ekspres może zapamiętać ulubioną kawę. *- Chcemy dostarczać maszyny, które będą nie tylko serwowały dobrej jakości napoje, ale jednocześnie będą się odznaczały funkcjonalnością, trwałością i coraz ważniejszą dla wielu odbiorców - estetyką – podkreśla Andrzej Nartowicz.*

Jaką kawę najchętniej pijemy w biurze? Jak informuje przedstawiciel Ideal Cafe, jej klienci najczęściej wybierają markę Lavazza. Najpopularniejsza jest mieszanka Cremae&Aroma. Oprócz niej, dynamicznie rośnie grupa amatorów innych marek, np. Special Coffee. - To niewielka, rodzinna, włoska palarnia kawy, której wyroby odznaczają się wyjątkowymi właściwościami i aromatem. Ponadto, popularne są: Gimoka i Tchibo, a także dwie mieszkanki z certyfikatem RFA (Rainforest Alliance): Lavazza Aroma Top oraz Special Coffee Verdadero.

Decydując się na konkretnego dostawcę warto zwrócić uwagę nie tylko na cenę urządzenia czy kawy, lecz także na zakres i jakość opieki serwisowej. Warto bowiem pamiętać, że kawomaty i ekspresy wymagają systematycznej konserwacji i czyszczenia. Tylko w taki sposób skutecznie zagwarantujemy sobie bezawaryjne działanie i zadbamy o ich żywotność. Ważna jest także regulacja urządzeń, która zapewni odpowiednią dawkę kawy i czas jej parzenia - co w efekcie stanowi o jakości i smaku gotowego napoju.

*- W ramach wprowadzonych przez przez nas pakietów SLA (Service Level Agreement) proponujemy trzy zakresy obsługi, różniące się m.in. częstotliwością wizyt u klienta. Co ciekawe, z SLA mogą skorzystać nie tylko nasi klienci, lecz także podmioty, które posiadają własne ekspresy i chcąc zapewnić sobie bezawaryjną pracę urządzeń zlecają opiekę nad nimi profesjonalistom, czyli nam – dodaje przedstawiciel Ideal Cafe.*