

COME APRIRE UN BAR

Scelta dei prodotti

Approvvigionamenti e fornitori

Come curare l'organizzazione degli approvvigionamenti e il rapporto con i fornitori.

In un bar Caffè Toraldo puntare all'eccellenza è essenziale. Ogni prodotto deve essere fresco e di qualità. È per questo che nell'organizzazione degli approvvigionamenti la cura del magazzino e delle scorte è basilare. Porre attenzione al magazzino evita sprechi e quindi perdite di danaro e migliora il vostro servizio sia dal punto di vista della velocità che della qualità.

Un fattore importante è anche gestire il rapporto con ogni fornitore dando l'incarico a una sola persona di negoziare al meglio i prezzi.

Miscele

Prodotti che soddisfano ogni tipologia di palato e di business.

Caffè Toraldo mette a tua disposizione prodotti innovativi e pregiati per soddisfare i palati più esigenti e soluzioni per ogni tipologia di business. Con competenza e passione l'azienda supporta il tuo successo.

Le miscele per il bar comprendono il caffè linea gourmet, arancio, linea rossa, linea blu, linea verde e decaffeinato.

Complementari e accessori

Ingredienti made in Caffè Toraldo per rendere l'esperienza del caffè unica per ognuno.

Le linee di prodotti accessori sono indispensabili per garantire un servizio completo al cliente finale. Fra questi prodotti ricordiamo zucchero e dolcificanti, crema al caffè, crema alla nocciola, orzo e ginseng.

Merchandising

Tutti gli accessori brandizzati Caffè Toraldo per arricchire l'esperienza dei tuoi clienti

Tazze in ceramica, piattini, ma anche portazucchero, portasalviette, grembiuli, orologi da parete, t-shirt, berretti. Tutti gli accessori brandizzati Caffè Toraldo per arricchire l'esperienza dei clienti appassionati non solo dell'aroma inconfondibile del caffè ma anche dei valori che rappresenta.

Caffè Toraldo come emblema di Italian Life Style.

Macchinari e attrezzature

Tecnologia avanzata e semplicità d'uso. Le due parole d'ordine dei macchinari Caffè Toraldo.

Caffè Toraldo fornisce ai bar affiliati macchine per caffè espresso professionali tecnologicamente avanzate, ma al tempo stesso semplici da utilizzare. Oltre alla macchina l'azienda curerà la scelta e la formazione del personale.

